

Ouverture
au public
le 20 avril

Le Hangar Y invite le Perchoir pour une épopée créative et culinaire perchée sur les collines de Meudon

TOUT LÀ-HAUT, UNE HISTOIRE QUI S'ÉCRIT AU QUOTIDIEN

Loin du tumulte parisien, au sein du luxuriant parc de Chalais-Meudon classé au Domaine National, le site du Hangar Y renaît de ses cendres pour raconter sa nouvelle histoire créative, à la croisée de l'art, de la culture, des sciences, de la nature et des loisirs.

L'union faisant la force, le Hangar Y, Urban-Act, le Studio Perrier, l'équipe du Perchoir et le chef étoilé Guillaume Sanchez ont choisi de concourir ensemble afin de réécrire l'histoire de ce lieu, dont l'héritage fourni et captivant offre une plateforme créative permettant d'écrire un nouveau chapitre, tourné résolument vers le futur.

SOM MAIR E	I. Tout là-haut, une histoire qui s'écrit au quotidien	1
	II. Culture, Architecture, Gastronomie : 3 leitmotivs, pour un projet commun	4
	III. L'offre culinaire du Perchoir Y	9
	IV. Pour aller plus loin	11

UN LIEU HISTORIQUE ET POLYMORPHE

Véritable prouesse architecturale érigée sur 10 hectares et trois pôles majeurs – le bâtiment, le parc et les sous-bois - le Hangar Y devient dès son ouverture le 22 mars 2023 la nouvelle destination culturelle et événementielle du Grand Paris.

Le Hangar Y est un emblème de l'architecture industrielle de la fin du XIXe siècle. En 1878, alors que Paris vient de clore l'Exposition Universelle, un tronçon de la Grande Galerie des Machines est réutilisé pour bâtir un hangar à dirigeables à quelques mètres de la forêt de Meudon. Théâtre du premier vol de ballon en circuit fermé en 1884, l'établissement aérostatique de Chalais-Meudon devient le site du premier Musée de l'Air en 1921. Suite au déménagement de la réserve au Bourget, le Hangar Y ferme (presque !) définitivement ses portes, en 1981, et reste fermé au public pendant plus de 40 ans.

Classé Monument Historique en 2000, C'est avec le concours de l'État français, du groupe Culture et Patrimoine, présidé par Didier Gouband et de l'entrepreneur et grand mécène de la culture, Frédéric Jousset, que le Hangar Y se reconvertit en un lieu polymorphe, aux confluent d'une culture audacieuse et résolument moderne.

En s'associant à différents acteurs à l'identité forte tels que le groupe Le Perchoir, le lieu affirme sa volonté de faire de son passé une puissance tournée vers le futur.

De quoi réjouir Didier Gouband, Directeur Général du Hangar Y, pour qui ce projet est le résultat d'une synergie entre plusieurs acteurs, partageant les mêmes valeurs :

“

Les points communs que nous entretenons avec Le Perchoir sont nombreux. C'est un groupe qui a toujours su challenger les idées reçues et en particulier celles concernant la restauration. Par ailleurs, cette approche de la fête bienveillante qu'il cultive, visant à accompagner les populations, jamais sectaire, inclusive toujours, rejoint notre ambition première : le Hangar Y est une destination pour tous.

”



DES AMBITIONS PERCHÉES, LES PIEDS SUR TERRE



Si l'objectif premier de ce projet est la volonté de redynamiser ce patrimoine, ce désir fait également écho aux projets du Grand Paris. La ville de Meudon s'en fait ainsi le fleuron, encourageant les citadins à venir profiter de ce lieu bucolique, en lisière de la Forêt. En s'associant aux équipes du Perchoir, le Hangar Y fait bouger les lignes et s'implante donc au cœur d'une nouvelle offre créative, gastronomique et culturelle.

Au-delà de la convivialité et de par son expertise pionnière en matière de rooftop, Le Perchoir bénéficie d'un véritable savoir-faire en création de lieux de vie et de partage.

Depuis 10 ans, de la gestion administrative à la scénographie, en passant par l'événementialisation de lieux, le groupe a su se muer en spécialiste de ces problématiques très singulières et met son expertise au service de projets d'exception.

C'est bien ce dépaysement affranchi, insolite, cultivé et accessible qui fait le succès du groupe et que la bande la plus perchée de Paris va mettre en scène avec brio, dans tous les lieux qui forgent aujourd'hui son identité.

C'est ainsi que, au-delà de la capitale, l'incubation de nouveaux talents et la volonté farouche de frayer un chemin aux nouvelles références culturelles fait sens et prend forme au cœur de Meudon.

“

Le Perchoir est, originellement et aujourd'hui plus que jamais, un incubateur d'identités émergentes, et poursuit son combat initié en 2013 : diffuser le bon vivre hors des sentiers battus. Depuis ses débuts, il donne un nouveau souffle à des lieux au potentiel inexploités. Un espace comme le Hangar est un appel direct à l'ADN du Groupe Le Perchoir.

Adrien Boissaye, fondateur du Groupe Le Perchoir

”



CULTURE, ARCHITECTURE, GASTRONOMIE : 3 LEITMOTIFS, POUR UN PROJET COMMUN

“

Les trois piliers du projet sont clairement identifiés par l'essence même du lieu et il est de notre devoir de les sublimer sans les dénaturer. Ainsi, nous jouons un numéro d'équilibriste où nous devons être en permanence entre passé et présent, tout en définissant une offre contemporaine et dynamique.

Didier Gouband, Directeur Général du Hangar Y

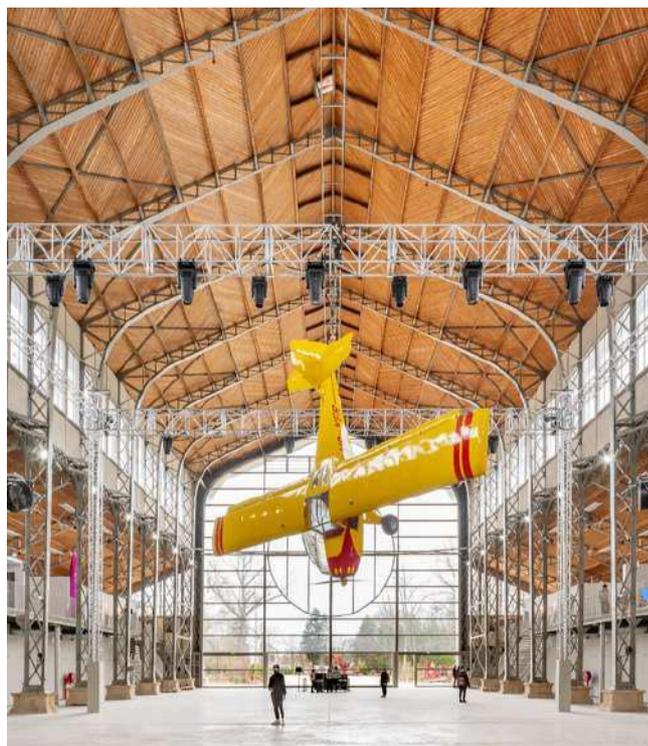
”

Apprendre, explorer, rêver, autant de thématiques faisant les fondations du lieu. Initiateur, incubateur, lieu couvert, extérieur, parc, sous-bois, autant d'espaces répondant aux besoins d'une scène créative et artistique fourmillante de talents bruts.

APPRENDRE, EXPLORER, RÊVER... AUTREMENT !

Chaque année, deux expositions pluridisciplinaires, pensées par des commissaires invités et les équipes du Hangar Y, donnent une nouvelle dimension au riche passé de ce bâtiment historique, entre rêve d'envol, désir d'aventures et fascination céleste. L'exposition inaugurale « Dans l'air, les machines volantes », gérée par la commissaire Marie-Laure Bernadac, renoue avec l'histoire du lieu et interroge l'attrait que les montgolfières, ballons dirigeables, avions et autres drones ont exercé et exercent toujours sur les artistes.

Expérience immersive et interactive, « l'Épopée du Hangar Y » prend place au cœur de la nef et attire l'attention sur l'histoire du bâtiment, puisque c'est depuis le Hangar Y que s'envole La France, premier dirigeable à réussir un vol en circuit fermé en 1884.



Alors que les espaces intérieurs invitent à la découverte, les extérieurs, quant à eux, proposent différentes activités en plein air. Une promenade artistique, rythmée par les œuvres d'artistes internationaux, tels que Christian Boltanski, Sarah Lucas, Shilpa Gupta, Ernesto Neto, Wang Keping, Pascale Marthine Tayou, Ugo Rondinone, Subodh Gupta ou encore Kiki Smith. Conçu comme une parenthèse poétique, loin de la frénésie de la ville, le parcours du Hangar Y est une invitation à la rêverie, à la découverte, à la réflexion et dialogue harmonieusement avec l'environnement. Ainsi, une création sonore, réalisée en collaboration avec l'IRCAM, invite également le visiteur à tendre l'oreille.

“

Nous sommes arrivés à ce projet grâce à Didier Gouband, par l'intermédiaire de Bertrand Mialet, Meudonnais (et fier de l'être !). Le coup de cœur pour le lieu a été immédiat et absolu. Les synergies créatives sont tellement présentes, avec pour maître-mot le dépaysement.

Adrien Boissaye, Directeur Général et fondateur du Groupe Le Perchoir

”

LA CRÉATION D'UN ESPACE TEMPS ENTRE HENRI DE DION ET LE NÔTRE

LA STRUCTURE D'ENSEMBLE

Avec le concours du Perchoir, le Hangar Y se dote d'une dimension supplémentaire sur l'accueil d'un public toujours plus curieux. Pour tous ces intervenants, chacun dans son art (celui d'agencer, de construire, de recevoir...), le Hangar Y se fait nid douillet, incubateur bienveillant et attentif.

“

Entre le bassin de Le Nôtre et le bâtiment historique du Hangar Y de De Dion, il nous semblait qu'une architecture était possible pour relier les époques, mais il fallait qu'elle soit de son temps.

Alexandre Bouton, fondateur de l'agence Urban Act

”

Ainsi pour installer le restaurant, Urban Act décide de venir ouvrir la façade sur le bassin de Chalais. Ils ont travaillé pour cela en miroir avec le bâtiment historique du Hangar Y, installant une charpente tridimensionnelle et formant une structure unifiée. Entre les assemblages de bois et de métal, les ornements de cette architecture se fondent dans le paysage.

“

Le restaurant flotte entre les arbres. Rien n'entrave l'impression de liberté, la plénitude du moment, et le regard absorbé par ce reflet et cette perspective pensée par Le Nôtre en 1659.

Alexandre Bouton, fondateur de l'agence Urban Act

”

L'ARCHITECTURE INTÉRIEURE



“

Studio Perrier conçoit ses lieux comme une appropriation esthétique et narrative. La nature, les matières et les lignes épurées en sont le fer de lance de la création.

Fanny Perrier, fondatrice du Studio Perrier

”

C'est au Studio Perrier que le Hangar Y et le Perchoir ont fait appel afin de réinterpréter l'espace intérieur du restaurant. Imprégnée d'un univers onirique, fil rouge tendu entre passé et présent, Fanny Perrier repense l'environnement comme un restaurant-maison posé sur l'eau.

Fanny Perrier imagine l'intérieur du restaurant tel un refuge d'artistes, s'efforçant de saisir la nature dans toute sa globalité et son essence. Ici, une arche en pierre calcaire dans l'esprit Louis XIII renouant avec le style classique, là des salons en enfilade aux airs de clubs anglais ou encore des fauteuils en lin inspirés du château du Joncet d'Hubert de Givenchy, auxquels répondent des tons feutrés aux savants mélanges de camaïeux ambrés et à l'atmosphère conviviale.

Chargée de la "mise en page" du propos gastronomique de l'espace Meudonnais, Fanny Perrier réinvente ce lieu d'échanges, cet espace à vivre, proposant un loft aménagé dans une grange aux airs contemporains. L'ambiance profite aux dialogues, à la mise en relation entre public et artistes, petits et grands, visiteurs occasionnels et habitués, l'environnement de l'offre de restauration invite à la contemplation, au cœur d'un décor chaleureux et festif, tout en délicatesse.



LE RESTAURANT



Les pieds dans l'eau, l'adresse s'annonce sublime. Avec le bassin de Chalais pour seul vis-à-vis, le mobilier se fond dans l'environnement. En renouant avec la mode du canotage, mais aussi avec les codes des guinguettes du bord de Seine, les Maîtres Impressionnistes sont subtilement convoqués.

L'aménagement s'efforce ainsi de traduire la nature environnante dans toute sa mouvance, figure organique et vivante. L'espace s'ouvre ainsi sur la nature à l'aide de baies vitrées.

Conservant la charpente métallique apparente du bâtiment, des sous-pentes aux formes origamiques en lattes de bois se dessinent, répondant au bâtiment historique du Hangar Y conçu par Henri De Dion.

L'OFFRE CULINAIRE DU PERCHOIR Y



GUILLAUME SANCHEZ

“

*À lieu hors du commun,
chef atypique.*

*Adrien Boissaye, fondateur du
Groupe Le Perchoir*

”

Si en visitant le lieu, Guillaume Sanchez est frappé par l'aspect aquatique de l'endroit, il imagine immédiatement une réinterprétation toute personnelle de la restauration proposée par les établissements Normands du bord de l'eau. Immanquables brasseries servant les attendus fruits de mer et autres fritures de pêche, l'idée d'investir le Hangar Y à cette image, avec une offre réfléchie et responsable s'impose.

Fort de son parcours au sein des Compagnons du Devoir, Ladurée, Fauchon et Dalloyau, le chef est imprégné par la volonté de “nourrir et d'apprendre à nourrir”.

Passionné par l'art et la créativité dans leurs sens les plus larges, son cercle d'inspiration est immense. Alors que l'homme est curieux de s'imprégner de tout ce qui l'entoure, le cuisinier cultive et chérit une forme de tradition culinaire.

Ainsi, à son image, sans trompettes ni tambours, il se fait porteur d'une cuisine juste, sincère, honnête, où la technique sert le produit, à l'encontre des modes et loin, bien loin du “qu'en dira-t-on”.

“

Lorsque j'ai visité le lieu pour la première fois, j'ai été frappé par l'aspect historique de l'endroit. Le Hangar Y est un lieu historique remis au goût du jour, construit, déconstruit, réinventé : plusieurs dimensions définissant ma démarche culinaire

Guillaume Sanchez, chef de cuisine

”



Afin de donner la réplique à ce lieu hors du temps, Guillaume Sanchez intègre la programmation culinaire du Perchoir.

“

À l'image du Hangar Y et du Perchoir, je souhaite que cet espace s'adresse à tous. Pour un repas d'affaire, seul ou à deux, entre amis ou en famille, chaque proposition sera faite pour être partagée à l'envi, ou non, laissant à chacun sa libre interprétation de son repas.

Guillaume Sanchez, chef de cuisine

”

Référence dans l'incubation de talents émergents, le groupe du Perchoir fait ainsi une entorse à ses habitudes et donne les clés du lieu au chef étoilé, pour une collaboration instituée sous le signe d'une cuisine en écho aux différents espaces.

Ainsi, dans cette même démarche de démocratisation de l'art, Guillaume Sanchez extrait sa cuisine des territoires parisiens où on l'attend, afin de dynamiser l'assiette meudonnaise à coups de grands embruns marins...

“

L'eau est présente partout ! Ça m'a sauté aux yeux. Avec le bassin, la nature, ce restaurant les pieds dans l'eau... j'y ai immédiatement vu la Normandie et les brasseries de bord de mer. J'ai trouvé un fil conducteur tout naturellement

Guillaume Sanchez, chef de cuisine

”



LA BRASSERIE

Si l'inspiration première provient de la brasserie, l'ADN du chef est bien prégnant. Acidité, amertume et lacto-fermentation se rejoignent, forment un équilibre vulnérable et se déploient afin d'accompagner l'assiette au-delà de l'esthétique attendue. Un exercice se traduisant par une carte résolument tournée vers la mer, pour des changements saisonniers, proposant chaque fois une nouvelle interprétation des produits maritimes. Épaulés par un service présent, sans être insistant, ainsi que quelques sauces servies minutes en salle, traits d'unions entre le cuisinier et le convive.

“

Les sauces sont le centre névralgique de mon travail en cuisine à NE/SO, elles teintent inévitablement le reste de mes projets. Je veux les apporter ici.

Guillaume Sanchez, chef de cuisine

”



LAGUINETTE

Avec une offre snacking autour des produits de la mer, le chef s'approprie des références ancrées dans l'inconscient collectif gastronomique. Exit les fritures grasses, sauces tartares et autres fish&chips : d'inspiration directe de NE/SO street food, le concept du chef lancé pendant le confinement, le bien manger se conjugue ici aussi en version "à emporter", sans tomber dans la à tout prix.

“

Je m'emploie à faire une cuisine simple en apparence mais juste. Et si elle est parfois, complexe, elle reste une cuisine qui parle d'elle-même.

Guillaume Sanchez, chef de cuisine

”

POUR ALLER PLUS LOIN...

TOUJOURS PLUS RESPONSABLES !

En matière de Responsabilité Sociale et Environnementale, le Perchoir préfère considérer la responsabilité comme une donnée quotidienne, dynamique, en constante évolution.

Un autre domaine où exercer sa créativité :

“ *Nous nous inscrivons dans un mouvement transitionnel concret illustratif des changements impulsés par une modification des manières de produire, mais également de consommer de la part des différents acteurs de la société.*

Adrien Boissaye, Directeur Général et fondateur du Groupe Perchoir



Depuis 2019, le Groupe est engagé dans la maîtrise de son impact environnemental, afin de répondre de manière concrète aux enjeux soulevés par les Objectifs du Développement Durable et auxquels doivent répondre les professionnels du secteur C.H.R.

Toutes les actions liées à la RSE de l'entreprise permettent ainsi de structurer la stratégie globale du groupe dans laquelle sont impliquées tous les collaborateurs :

“ *Une stratégie qui concerne l'ensemble des établissements du Perchoir et s'applique à chacune des activités : bar, restauration et événementiel et qui vise à considérer l'impact environnemental et social du groupe dans son intégralité.*

Adrien Boissaye, Directeur Général et fondateur du Groupe Perchoir



Une volonté d'agir qui répond à des enjeux concrets comme la gestion des ressources, le traitement des déchets ou la mise en place d'une politique d'achat durable, dans le but d'atteindre (et de dépasser) les attentes des certifications B.Corp et ISO.

En ce sens, toutes les équipes sont formées aux gestes verts, les cartes de cocktails et de restaurants sont adaptées au rythme des saisons, 70% des produits bruts de leurs approvisionnements sont cultivés en France, les déchets végétaux sont compostés par Les Alchimistes... Une démarche vertueuse que l'on retrouve également à la table de Guillaume Sanchez, basée sur le respect des circuits courts et sur un approvisionnement raisonné...

...De quoi faire du bien au palais et à la planète !

Une offre plurielle, multisensorielle et

ainsi résolument tournée vers le futur

Informations pratiques

Hangar Y

Le Hangar Y est ouvert au public toute l'année durant les week-ends et vacances scolaires de la zone C. Ses horaires varient selon ses deux saisons annuelles.

Horaires d'été (d'avril à septembre)

Parc : du lundi au vendredi de 10h à 20h et de 10h à 22h le samedi et dimanche. Expositions et Épopée du Hangar Y : le samedi, dimanche et jours de vacances scolaires de 10h à 20h.

Horaires d'hiver (d'octobre à mars)

Parc : tous les jours de 10h à 18h. Expositions et Épopée du Hangar Y : le samedi, dimanche et jours de vacances scolaires de 10h à 20h.

Tarifs

Parc : 2€ tarif réduit / 3€ tarif plein

Parc + Exposition temporaire : 7€ tarif réduit / 10€ tarif plein

Parc + Exposition temporaire + L'Épopée du Hangar : 13€ tarif réduit / 19€ tarif plein

Pour réserver vos billets, rendez-vous sur <https://hangar-y.com/billetterie/>

Horaires d'ouverture Brasserie

De avril à mi-mai : du jeudi au samedi soir de 19h30 à 00h et le dimanche de 12h à 15h

À partir de mi-mai : du mardi au dimanche midi de 12h à 15h et du mardi au samedi soir de 19h30 à 00h

Pour réserver : <https://bookings.zenchef.com/results?rid=358046&pid=1001>

L'accès au Perchoir Y est possible 30 minutes avant l'heure de votre réservation, sans billet. Sans réservation, l'achat d'un billet parc est nécessaire.