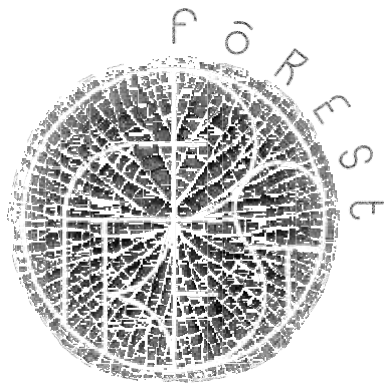




Communiqué de presse  
Mai 2021

## BIENVENUE À FOREST

Le lieu de vie immersif de Julien Sebbag & Moma Group



« Forest, c'est un lieu expérimental qui fait tous les efforts possibles pour répondre à une éthique fondamentale : l'éco-responsabilité. On l'imagine comme une sorte de forêt post-apocalyptique, dans un futur proche, où la nature tente de reprendre ses droits. Et nous, en toute humilité, nous essayons de l'accompagner avec des produits privilégiant le recyclé, une nourriture locale et une vraie mise en valeur de l'artisanat. » **Julien Sebbag**

# UNE TERRASSE-REFUGE AU CŒUR DE PARIS

**Forest**, c'est d'abord un espace de création et de partage à l'abri de l'hyper-ville - un restaurant et sa sublime terrasse, probablement l'une des plus belles de Paris, celle du **Musée d'Art Moderne** - où la place donnée à l'architecture et à la scénographie est aussi importante que ce que l'on trouve dans l'assiette.

Véritable lieu de vie en intérieur et extérieur, **Forest** veut tenir sa promesse d'éveil des sens - **Seine et Tour Eiffel en toile de fond**. Un espace créatif en quelque sorte - à l'abri de la ville, de ses boutiques, de la pollution des voitures - et qui offre à ses invités un espace protégé, baigné de soleil et de rituels fous autour d'une nourriture inspirée de la nature et des bonnes ondes.

Ouvert aux horaires du **Musée d'Art Moderne de Paris** - accessible à ses visiteurs et à tous - on y accède depuis celui-ci ou depuis le parvis qui le prolonge.

« La terrasse a été pensée comme une parenthèse végétale, dans un univers brut, minéral et incrusté dans la pierre - en adéquation avec l'architecture du Musée d'Art Moderne et du Palais de Tokyo. Vue sur la Tour Eiffel et voile de lumière, voici le décor planté : la scène minérale et contemporaine peut alors commencer. Bar de béton monolithique, banquettes de béton circulaires sur-mesure, table avec incrustation de mica ou en métal oxydé donnent ainsi la réplique au bois et aux détails architecturaux des années 30. »

**Uchronia – Architectes Forest**





## EVEIL DES SENS

### LA MUSIQUE À L'HONNEUR AVEC DORION

Pour l'anecdote, Forest tire son nom de la chanson préférée du chef Julien Sebbag - **A Forest de The Cure**.

Prêchant de puissantes célébrations d'amour à Paris et ailleurs, **Dorion Fiszal** a régulièrement marqué les esprits lors de ses « **Je t'aime party** » au **Rouge Pigalle** - et s'est naturellement transformé en binôme idéal de **Julien Sebbag a Forest**.

« Partager la musique qui me plaît, sans frontière de genres, et promouvoir la fête qui régénère, l'ivresse du cœur », voici le parti-pris du DJ et producteur qui a notamment officié sur certaines oeuvres de **Matthieu Chedid** et de la chanteuse **Corine, Fille de Ta Région**. Une aubaine pour **Forest** qui vivra tout l'été au rythme de la musique sur sa terrasse, et dès septembre dans son restaurant intérieur, bercés de playlists et de guests aussi féériques que chiadés.

Dorion prendra touche à la direction artistique, la scénographie et la programmation de **Forest** en fusion avec l'univers de **Julien Sebbag**. Les deux acolytes vivant désormais à la campagne se feront hôtes dans ce qui devient leur terrain de jeu, **leur refuge urbain – Forest**.

# JULIEN SEBBAG

## UNE CUISINE TRANSPARENTE & HONNÊTE, À SON IMAGE

« Qu'est-ce que j'aime manger ? » : c'est en répondant à cette question que le chef **Julien Sebbag** a imaginé la carte Forest. Comme souvent dans sa cuisine, une place importante est donnée à l'éthique (saisonnalité et locavore) et au végétal, qui vient colorer l'aquatique et l'animal - dans le respect du vivant.

**Forest** met le produit à l'honneur - végétal, aquatique, animal - autour d'une cuisine où l'aliment est le plus vrai possible. La carte de **Forest** amène au partage. Elle est rassurante et réconfortante, fait voyager, sans jamais se perdre. Avec une place, comme toujours, à l'ADN **Julien Sebbag** qui vient réveiller le 16ème : une cuisine-spectacle rendue ici possible grâce à une immense cuisine extérieure.

« Avec 80% d'une carte pensée pendant le premier confinement, Forest c'est moi aujourd'hui. Ce que j'aime le plus, l'Artisanat dans sa globalité. Un artisanat poussé jusqu'aux excellents cafés et aux meilleurs vins natures.»

**Julien Sebbag**

Parmi les plats qui ouvriront le bal, **A FOREST** (pleurotes flambées au Mezcal Union, crème de champignons bruns, rhubarbe pickles, huile de persil et micro-pousses de petits pois), **SPRING** (salade d'asperges & petits pois, pétales de radis, féta marinée aux graines de cumin et coriandre, sésames), **CRASH** (galette de kebab, aubergine brûlée à la braise, thina crue, salade de tomates de couleur à l'ail des ours) ou encore **ZUCCHINI** (carpaccio de courgettes de couleur, olives kalamata, stracciatella, tomates confites, origan sauvage et sumac) - **entre 16 et 26€**. Ils nous tardent de retrouver le chef derrière ses fourneaux...



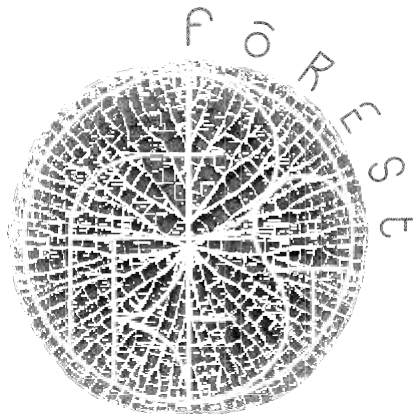
# LE BAR

## NATUREL, INSTINCTIF & BRUT

En partenariat avec la **Vodka Belvedere**, les cocktails **Forest** suivent une directive simple : mettre à l'honneur trois éléments - **l'eau, le feu et le seigle** - avec des goûts justes et un sourcing de qualité, alliant minéralité et végétal.

A l'image du **Panacea** - à partager en fontaine recouverte de lierre et garnie d'un gros glaçon - composée de fenouil, pomme et Ginger Beer. La fermentation - nouveau terrain de jeu du chef **Julien Sebbag** et de nos mixologues - tiendra aussi un point d'honneur.

Proposée en continu de 11h à 1h, la carte bar offre des sirops maisons, des fermentations, des ingrédients bruts de la terre ou encore des aromates mais aussi de beaux partenariats made in France, à l'image des **kombuchas de la marque VIVANT**, de la toute nouvelle bière - **La Miche** - faite avec des restes de pains artisanaux invendus ou des cafés spéciaux de la **Brûlerie de Belleville** comme le **Matcha Latte** au lait végétal.



## INFORMATIONS PRATIQUES

**Ouverture de la terrasse mardi 25 mai 2021, de mai à fin-septembre**

**Ouverture du restaurant intérieur en septembre 2021, toute l'année**

160 places en terrasse - 85 places à l'intérieur

Ouvert 7j/7 du lundi au dimanche de 11h30 à 18h00 et de 20h00 à 1h00 - hors  
lundi (ouvert déjeuner et dîner uniquement)

Fermeture de 18h00 à 20h00 du mardi au dimanche

**Forest au Musée d'Art Moderne - 11 avenue du Président Wilson - 75116 Paris**

## **A PROPOS DE MOMA GROUP - HOSPITALITY & ENTERTAINMENT**

Avec une expérience reconnue dans la création de restaurants, de marques, mais aussi de lieux et stratégies événementielles, Moma Group s'est particulièrement positionné sur le secteur du « Foodtainment » et change radicalement les habitudes de sorties des parisiens autour de concepts de restaurations uniques et variés, en s'entourant de signatures de chefs et décorateurs prestigieux, mais aussi de jeunes talents.

### **En 2021, Moma Group fait briller Paris, Lyon & Saint-Tropez**

Avec un calendrier bouleversé par la COVID depuis plus d'un an, Moma Group s'apprête enfin à dévoiler ses nouvelles maisons à Paris, Lyon et St Tropez. Entre terrasses existantes et belles nouveautés, le leader de la French Hospitality a mis à profit le confinement pour préparer l'ouverture de 11 nouveaux restaurants - offrant autant d'univers inédits - et la ré-ouverture de ses 5 terrasses et plages (Tortuga, Créatures, La Fontaine Gaillon, Noto à St Tropez, Shellona St Tropez).

Parmi les belles nouveautés de l'été, Forest et le chef Julien Sebbag au Musée d'Art Moderne de Paris, le restaurant Mimosa avec le chef Jean-François Piège à l'Hôtel de la Marine, où Moma Group installe aussi son premier Café Lapérouse - délinéation de la Maison-Mère Lapérouse du 51 quai des Grands Augustins (suivi du Café Lapérouse - Haussmann et Café Lapérouse - Saint-Tropez). Côté 16ème, un renouveau chic et ethnique pensé pendant le confinement pour le restaurant La Gare, qui reprend vie grâce à Andia (cuisine sud-américaine autour des Andes) et DeepFish à l'étage (bar à sushi contemporain).

Pour Paris extra-muros, Ma Cocotte se dévoile à Saint-Ouen avec le groupe Eleni de Juan Arbelaez, mais aussi le tout premier Food Society (food market) à Lyon, et de belles ouvertures tropeziniennes avec l'installation Casa Amor (plage de Ramatuelle) et du Manko - St Tropez avec Gaston Acurio.

Créateur de concepts forts et de marques puissantes, Moma Group a une expertise pointue de la restauration festive et premium, tant dans l'exploitation, la communication et le marketing que dans la connaissance d'un éco-système maîtrisé qui capitalise sur un mélange parfait des différents acteurs d'un projet. C'est en 2017 que Moma Group s'impose sur le secteur en remportant ses premiers appels d'offre auprès d'acteurs institutionnels et privés tels que Paris Musées, le Centre des Monuments Nationaux, Unibail-Rodamco-Westfield ou encore les Galeries Lafayette.

## **A PROPOS DU MUSÉE D'ART MODERNE DE PARIS**

Situé entre les Champs-Élysées et la Tour Eiffel, le Musée d'Art Moderne de Paris, palais emblématique exceptionnel de l'architecture des années 30, est sans conteste l'un des établissements phares du champ culturel parisien. Il est aussi par sa collection, riche de plus de 15 000 œuvres, l'un des plus grands musées d'art moderne et contemporain de France.

Ses collections permanentes présentent les grands courants artistiques allant du XXème siècle à la scène actuelle, illustrés par des artistes majeurs de l'histoire de l'art : Picasso, Dufy, Modigliani, Derain, Picabia, Chagall, mais aussi Boltanski, Parreno et Peter Doig. Le musée dispose d'œuvres in situ exceptionnelles comme les deux premières versions de La Danse de Matisse ou La Fée électricité, chef d'œuvre monumental de Raoul Dufy.