

DOSSIER DE PRESSE

LA SOCIABLE

RESTAU-BAR





BOIRE, MANGER ET RASSEMBLER

C'est rue de Meaux dans l'Est parisien que prend vie un joyeux projet, humain et sincère : La Sociable.

Nathan Cohen et Antoine Héry, deux habitants du 19^{ème}, fondent La Sociable, lieu de convivialité de 330m².

Attachés à leur quartier, ils rassemblent leur voisinage autour d'assiettes cuisinées et de boissons accessibles à partir du prix symbolique de 5 €. À la croisée du bar de quartier et du restaurant populaire, La Sociable prouve qu'un nouveau modèle existe pour fédérer et tisser des relations humaines autour de la table dans un 19^{ème} en pleine mutation.





LE RESTAU-BAR ACCESSIBLE À TOUS

Le scénario de La Sociable s'écrit dès septembre 2021. Antoine Héry et Nathan Cohen se rencontrent lors d'un CAP cuisine à l'Ecole Ferrandi après un parcours professionnel éclectique.

Antoine est successivement passé par les secteurs associatifs, publics et privés.

Nathan a travaillé plusieurs années dans l'audiovisuel en tant que compositeur, réalisateur sonore et mixeur.



Des trajectoires éloignées en surface des fourneaux. Pourtant, tous deux ont une vision commune : boire et manger créent des moments de convivialité et de partage. Tous deux font aussi l'amer constat qu'accéder à des produits de qualité et aux plaisirs de la table sont aujourd'hui un privilège que beaucoup ne connaissent pas. L'envie de les démocratiser les rapproche et les décide à lancer le projet La Sociable en juillet 2023.

Un an de travaux plus tard, le lieu de vie ouvre enfin, conciliant qualité et accessibilité avec des pintes et des premières assiettes à partager le soir au prix de 5 €.

À l'horizon pour l'automne, un menu unique au déjeuner à 14 €, changeant tous les jours. **Cuisine et boissons remplissent ainsi leur plus beau rôle : réunir.**

Le prix n'est qu'un début. Nathan Cohen et Antoine Héry créent avec La Sociable un cadre convivial, tourné vers l'autre. Chaque décision suit cette direction, à commencer par l'approvisionnement de proximité, chez des fournisseurs fervents défenseurs d'une production responsable, aussi bien pour proposer une cuisine de qualité que pour valoriser les producteurs et artisans locaux. L'épicerie de quartier Zingam du 11^{ème} arrondissement fournit fruits et légumes, Tom Saveurs s'occupe du poisson, la viande arrive des Boucheries Nivernaises, et le pain de la boulangerie voisine de Sain. Même le miso est made in Paris grâce à l'atelier My Fermentation.



BON, CONVIVIAL ET LOCAL : LE FIL ROUGE DE LA SOCIABLE

Une fois dans sa cuisine, le chef Lorenzo Sciabica relève le défi lancé par Antoine et Nathan d'accorder saveurs et accessibilité. Ce chef d'origine sicilienne, passé par le Plaza Athénée et par l'Osteria Ferrara, fut remarqué dans son restaurant Pastore pendant 4 ans. Malgré cet attachement à la botte, il signe une carte libre et cosmopolite. Le prix, la qualité et la saisonnalité des produits sont ses seules contraintes et expliquent un changement de carte régulier. Au déjeuner, le chef imagine chaque jour un menu unique différent, où le végétal s'impose naturellement à l'image du risotto de fregola sarda, petits navets rôtis, citrons confits ou des aubergines rôties sauce mafé. Le soir, les assiettes se partagent. Qu'ils s'agissent des plats végétariens (dont la caponata ou le scotch egg veggie, niché dans une croûte de pomme de terre, posé sur des épinards poêlés et sa sauce à la scamorza fumée de Nanina) ou des propositions canailles, comme avec le saucisson de montagne de Savoie ou la généreuse poitrine de cochon, mousse de pomme de terre, condiment pissaladière. Un brownie, crème crue, citron vert, clotûre la carte... mais pas forcément la soirée.

Car La Sociable ferme ses rideaux tard le soir : avant ou après le dessert, il est toujours temps de prendre un verre. Celui-ci est une fois de plus le miroir des valeurs de La Sociable. Les brasseries artisanales franciliennes Barge et Bap Bap livrent leur production, tout comme l'agence Soif qui installe derrière le bar ses tireuses à vin nature, complétées par une sélection de vins nature en bouteille. Une riche gamme de Kombuchas ferme la marche, sans alcool mais avec singularité.

La Sociable s'installe dans un quartier général de 330m². Soutenu par Paris Initiative Entreprise et par la banque éthique NEF, le lieu anime la rue de Meaux. Sa large devanture bleue baignée de la lumière de la rue et sa grande terrasse en bois attirent l'œil dès son embouchure et invitent à s'attabler ou à pousser la porte. Se dévoile dès lors un immense espace illuminé d'une large baie vitrée dans le fond, d'où l'on aperçoit la végétation extérieure. Ses couleurs vives - bleu, jaune et orange - inspirent une atmosphère accueillante et optimiste.



De joyeuses suspensions colorées très pop surplombent le mobilier réalisé à partir de plastique recyclé tandis que les gorges lumineuses et les pans de murs laissés bruts inspirent un univers industriel. Autour de son grand bar bleu, l'espace vit et se transforme selon l'heure et les envies.

Avec La Sociable, Antoine Héry et Nathan Cohen imaginent un nouveau modèle, à la croisée du bar de quartier, du bistrot et du lieu de fête, et inaugurent une nouvelle manière de se retrouver et de se restaurer.

UN LIEU VIVANT, OUVERT SUR SON QUARTIER



23 rue de Meaux, 75019 Paris
Ouvert du mardi au samedi de 18h à 02h

www.lasociable.fr
@ lasociable.restobar

ASSIETTES À PARTIR DE 5 €
MENU UNIQUE ENTRÉE / PLAT / DESSERT AU DÉJEUNER À 14 €
À PARTIR DE L'AUTOMNE 2024



LA
SOCIABLE
RESTAU-BAR