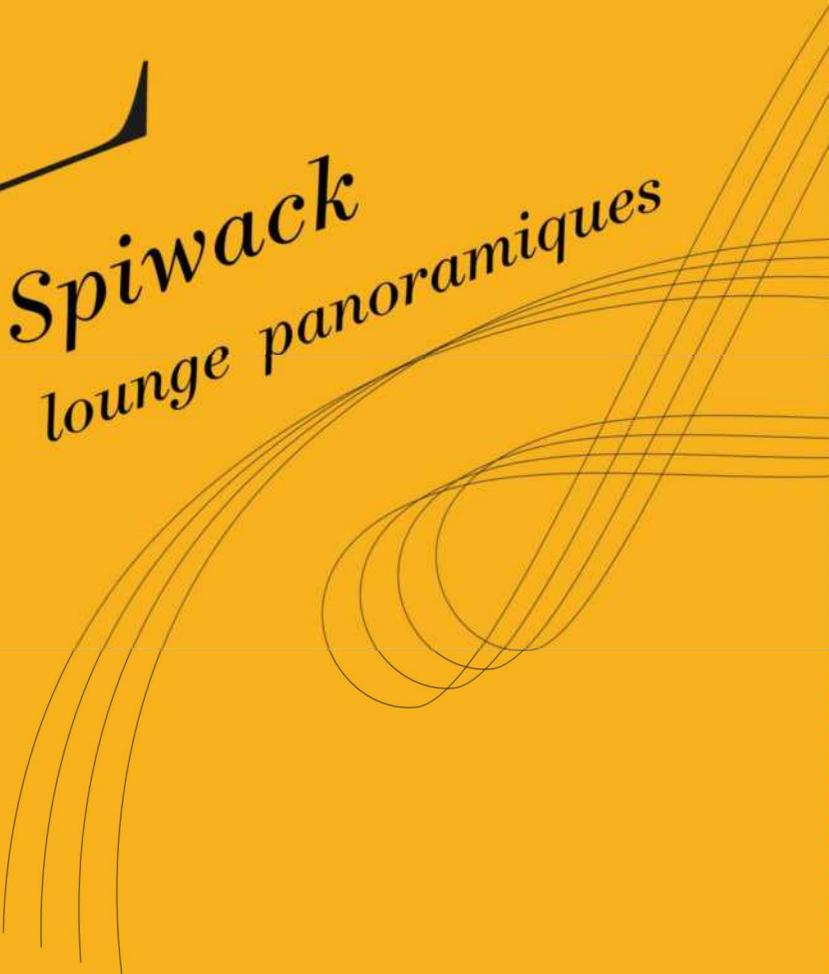


# L'ENVOI

Thibaut Spiwack  
Restaurant & lounge panoramiques



*DOSSIER DE PRESSE*  
*12.01.2024*

# L'ENVOL ACCORDS PARFAITS

*Une nuée de 34 000 oiseaux d'aluminium qui dessinent l'horizon de l'Est Parisien. Un élan d'inspiration. Un hymne à la légèreté de la musique.*

*L'envol.*

*Prenant de la hauteur, au dernier étage de la Philharmonie de Paris, l'Envol imagine une cuisine affirmée, gourmande et saine. Une adresse où les arts se combinent et où la nourriture n'est pas que terrestre. On s'y nourrit de gastronomie, mais aussi de culture, d'échanges. De musique. Les émotions musicales y trouvent écho dans les sensibilités culinaires. Et les accords se jouent aussi dans les saveurs de la culture culinaire française.*

*L'Envol est la nouvelle adresse de l'Est parisien qui réunit mélomanes, amoureux de la gastronomie et invités de passage.*

*Aujourd'hui, La Philharmonie fait le choix de SSP, leader mondial des enseignes de restauration sur sites de transport, pour dévoiler son nouveau restaurant. Un lieu unique imaginé par Jean Nouvel, architecte de la Philharmonie, où retrouver les envolées gastronomiques du chef Thibaut Spiwack, qui joue ici les chefs d'orchestre de ce nouveau projet. Et qui imagine une cuisine accessible, gourmande et responsable dans l'un des lieux les plus prestigieux de l'Est de Paris.*



*« À l'aube de cette nouvelle aventure culinaire avec L'Envol, nous sommes ravis de marier l'art de la gastronomie à celui de la musique, en collaboration étroite avec le chef étoilé Thibaut Spiwack. Notre ambition est de créer une expérience harmonieuse où chaque bouchée, résonne comme une note de musique, élevant ainsi l'expérience de nos convives à un niveau d'excellence et de raffinement inégalé. L'Envol n'est pas seulement un restaurant, c'est une symphonie de saveurs, un lieu où la cuisine et la culture se rencontrent pour offrir un spectacle inoubliable. »*

*Gérard d'Onofrio, Directeur Général SSP France Belgique Luxembourg Italie .*

# LA PHILHARMONIE ÉCRIN D'EXCEPTION

*Silhouette massive et métallique, prouesse architecturale, béton poétique. Depuis près de 10 ans, la Philharmonie de Paris s'est imposée comme le nouveau temple de la musique classique, faisant rayonner sa programmation et ses engagements sur les valeurs de création et de transmission auprès des quelques 1,4 million de personnes qui ont poussé ses portes en 2022.*

*L'année 2023 s'est achevée à la Philharmonie de Paris avec un niveau de fréquentation exceptionnel, confirmant une dynamique remarquable dans un contexte général difficile. Avec 470 concerts et spectacles par an, 2 festivals (Days Off et Jazz à la Villette), un Musée national de la musique, un centre de ressources, une Philharmonie des enfants, un pôle d'éducation musicale qui s'adresse à tous les âges et l'Orchestre de Paris en son sein, la Philharmonie de Paris constitue un modèle unique.*

*Mais sa singularité tient surtout à son projet, qui entend démontrer qu'exigence de création et objectif de démocratisation vont de pair. Cela passe par la diversité de ses propositions artistiques, la qualité exceptionnelle des artistes invités, une politique tarifaire très accessible ainsi que par de multiples actions permettant à chacun d'être moins inhibé au contact de ce qu'il ne connaît pas. Lancée mi-décembre, La Balise, radio de création et studio-école de la Philharmonie, participe à renforcer l'ancrage territorial de l'établissement en donnant le micro et la parole à des jeunes de 15 à 25 ans qui vivent, étudient, travaillent dans ses alentours. Si la Philharmonie ouvre grand ses portes aux artistes du bout du monde, elle écoute également le monde environnant.*

*« Lieu de création, lieu de transmission, la Philharmonie doit aussi être un lieu de vie. Un endroit où l'on vient avant que la musique ne sonne, où l'on reste lorsqu'elle s'est tue, où l'on se sent accueilli et bienvenu, pour quelques minutes ou plusieurs heures. Le Café de la musique ouvert il y a un an est un succès qui illustre cette ambition, de même que la transformation de l'Atelier Café et celle à venir d'autres lieux de rendez-vous et d'échange. L'ouverture du restaurant L'Envol s'inscrit bien sûr dans cette dynamique et marque aussi un pas important vers l'achèvement à l'horizon 2025 du bâtiment de Jean Nouvel qui va ainsi pleinement pouvoir s'inscrire dans son environnement urbain et social. »*

***Olivier Mantei***

***Directeur Général de la Cité de la musique – Philharmonie de Paris***





# LES ATELIERS JEAN NOUVEL

*«Il est des lieux qui sont des héritages.*

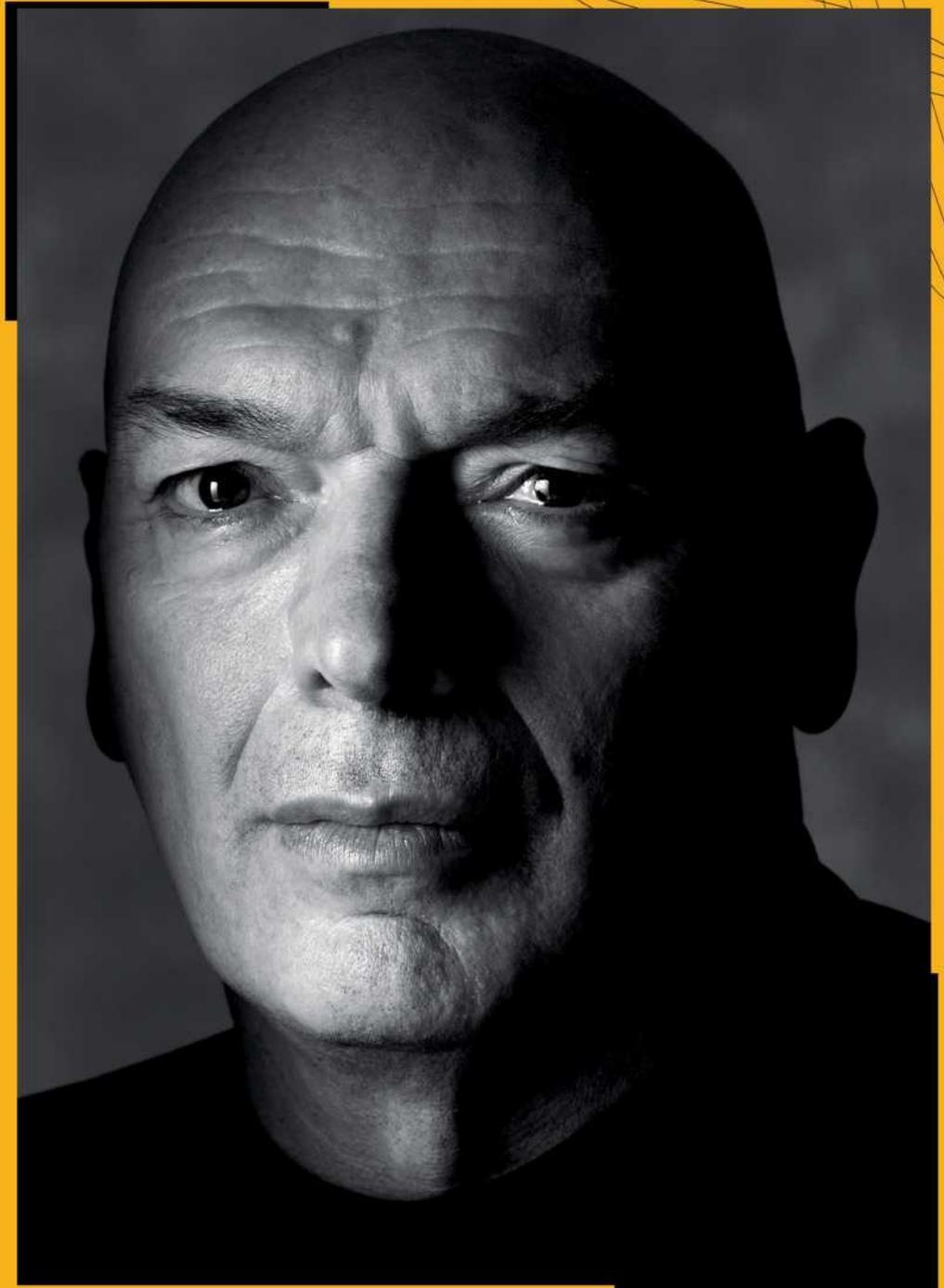
*Souvent on les oublie...*

*Jusqu'au jour où on les sort de l'oubli...*

*C'est le bonheur de retrouver des souvenirs perdus, des lieux abandonnés par la famille...*

*On découvre des ressemblances, des traits communs et, sentimentalement, on cultive les airs de familles, on joue sur les expressions des différentes générations et on exprime les principaux traits de caractère, on s'amuse de ces improbables retrouvailles. On rit du nouveau propriétaire mélomane et de ses goûts, il voulait des réminiscences, des échos, des fugues... après quelques plaisanteries nous voilà avec l'Envol...»*

*Jean Nouvel*  
*Architecte*



# THIBAUT SPIWACK, MAÎTRE D'ORCHESTRE

*Du George V à Paris au One-O-One à Londres. Auprès de Jerome Banctel chez Lucas Carton ou au Jules Verne d'Alain Ducasse. Aux adjectifs rigoureux et créatifs, on ne saurait oublié d'ajouter « visionnaire ». En 2020, Thibaut Spiwack est l'un des 50 premiers chefs à avoir obtenu l'Etoile Verte Michelin, nouvelle distinction qui récompense les établissements se démarquant par leur implication en terme de durabilité. Au sein de son premier restaurant Anona, Grand Prix du Public The Fork Awards 2019 et Tremplin Le Chef 2019, cette étoile montante de la cuisine engagée met son énergie au service d'une cuisine éco-responsable, créative et audacieuse qui répond aux préoccupations de l'époque en terme d'alimentation et de consommation.*





*En 2023, la consécration. Anona obtient sa première étoile, récompensant des années de travail et de réflexion pour réinventer une gastronomie*

*moderne, gourmande, mais avant tout respectueuse de ses collaborateurs et de la Planète. Une philosophie, mêlant amour du terroir français, circuits courts et mise en valeur du végétal, qu'il entend mettre au cœur du nouveau projet de la Philharmonie.*

*« La Philharmonie de Paris incarne la passion de la musique et le désir de la partager avec le monde. Son restaurant doit aussi s'imposer comme un temple de la gastronomie qui promeut la culture culinaire française. Je crois sincèrement que tout comme la musique, la gastronomie est un art qui mérite d'être partagé et célébré par tous. J'ai souhaité la démocratiser en la rendant accessible à tous, sans faire de compromis sur le goût ou la qualité. »*

*Thibaut Spiwack*

*Chef des restaurants Anona & L'Envol*

# SARAH LEDU, VISION INCARNÉE

*Elle est sa complice de longue date, rencontrée dans ses cuisines à sa sortie de l'Ecole Ferrandi. Depuis, Sarah Ledu est passée par les plus belles tables parisiennes, faisant ses armes chez Semilla auprès d'Éric Trochon, meilleur ouvrier de France, chez Zaza ou Supperblue auprès du Top Chef Yoni Saada, Tékès du chef étoilé israélien Assaf Granit ou encore Pouliche, sous la houlette d'Amandine Chaignot. Aujourd'hui, la cheffe retrouve la cuisine de Thibaut Spiwack, avec qui elle partage créativité, maîtrise des saveurs, mais aussi engagement écologique notamment autour de la question du gaspillage et de la sublimation des légumes au centre de l'assiette, et dont elle interprètera la carte au quotidien. « J'ai tout de suite décelé en elle un immense talent et une grande détermination, raconte à son sujet le chef d'Envol. son engagement envers l'excellence et son leadership font d'elle un atout majeur pour le succès de ce nouveau restaurant. Je suis très fier de travailler avec elle et de cuisiner à ses côtés. » **Thibaut Spiwack***



*« Être aux commandes de l'Envol m'offre l'occasion de créer des expériences uniques pour nos invités, tandis que ma collaboration avec le chef Thibaut Spiwack est une source constante d'inspiration et d'innovation. En travaillant main dans la main avec le chef, nous nous engageons pour une restauration durable et éthique. »*

**Sarah Ledu**

**Chef exécutif du restaurant L'Envol**



## PAR AMOUR DE LA GASTRONOMIE

*À la table de l'Envol, les petites assiettes à partager côtoient les plats plus traditionnels et des propositions plus luxueuses. Ayant à cœur de proposer une expérience gustative aussi inoubliable que dans un restaurant étoilé, l'Envol proposera des produits hauts-de-gamme mais accessibles, de saison et provenant de circuits courts, de préférence issus de l'Île de France. La truite (en Gravelax) vient de la pisciculture de la Villette, les champignons de Paris (en purée accompagnant les gnocchis de Pomme de Terre) d'Île de France. Paris et Province se retrouvent dans une assiette mêlant un ragout de lentilles beluga d'île de France, venus accompagner une poitrine de cochon du Tarn confite au romarin. Une carte courte aux options végétales qui ne cessera d'évoluer, de se réinventer, de créer la surprise au grès des saisons et des marchés. Pour offrir aux spectateurs encore sous le charme ou aux simples visiteurs de passage, un moment de gastronomie suspendu.*



# À PROPOS

## **SSP**

**Contact presse : [melodie@pascalevenot.fr](mailto:melodie@pascalevenot.fr) / +33 (0)7 50 87 71 06**

*SSP est l'un des principaux exploitants de points de vente de restauration dans les lieux de transport et de voyage. Nous exploitons des restaurants, des bars, des cafés, des food-courts et des magasins de proximité dans les aéroports, les gares, les stations-service d'autoroute et autres lieux de loisirs. Nous sommes présents dans 36 pays à travers le monde et possédons un portefeuille de plus de 550 marques internationales, nationales et locales. - [www.foodtravelexperts.com](http://www.foodtravelexperts.com)*

## **PHILHARMONIE DE PARIS**

**Contact presse :**

**Philippe Provensal: [pprovensal@cite-musique.fr](mailto:pprovensal@cite-musique.fr) / +33 (0)1 44 84 45 63**

*Établissement public national situé dans le Parc de la Villette, la Cité de la musique - Philharmonie de Paris est un grand complexe dédié à la diffusion, à l'éducation et à la transmission musicale comprenant quatre salles de concert, le Musée de la musique, l'Orchestre de Paris, des salles d'exposition temporaire, un ensemble d'espaces éducatifs, une médiathèque, la Philharmonie des enfants (un espace permanent dédié à l'éveil artistique des 4-10 ans) ainsi que des salles de répétition pour les orchestres et les musiciens. L'établissement présente chaque saison environ 500 concerts et trois expositions temporaires. Il accueille quatre orchestres en résidence, organise de très nombreuses activités éducatives et pilote le projet Démonstrations d'orchestres de jeunes sur tout le territoire. Sa mission vise à renouveler et à élargir le public musical en favorisant l'égal accès de tous aux différentes formes de musique.*

## **THIBAUT SPIWACK**

**Contact presse: [Victoire ferrari - victoire@food-publicist.com](mailto:Victoire.ferrari@food-publicist.com)**

## **LES ATELIERS JEAN NOUVEL**

**Contact presse: [presse@jeannouvel.fr](mailto:presse@jeannouvel.fr) / [claudine@claudinecolin.com](mailto:claudine@claudinecolin.com)**

# INFORMATIONS PRATIQUES

## *Date d'ouverture*

*Le 22 Janvier 2024*

## *Horaires et jours d'ouvertures*

*Du Mercredi au Dimanche*

*De 18h30 à 23h00*

## *Contact*

*L'Envol - Téléphone : 01 71 28 41 06*

*L'Envol- Réservation: [reservation.lenvol@ssp.fr](mailto:reservation.lenvol@ssp.fr)*

*L'Envol- Service presse: [melodie@pascalevenot.fr](mailto:melodie@pascalevenot.fr)*

## *Accès*

*6e étage Philharmonie ,*

*221 Av. Jean Jaurès,*

*75019 Paris*

## *Suivez-nous sur Instagram*



## *Pour réserver*

