



Communiqué de presse - Lundi 3 juillet 2017

Ouverture du *Radioeat*, le nouveau restaurant de la Maison de la radio

Déjeuner avant d'assister à une émission en public ou dîner après un concert à l'Auditorium ... c'est désormais ce que propose Radio France aux visiteurs avec **l'expérience d'un nouveau lieu de vie et l'ouverture, dès le samedi 8 juillet au soir, du *Radioeat*, son nouveau restaurant.**

Eric Wapler, avec ses partenaires du Tokyo Eat, du Café Caché et du Grand Central, a été choisi pour livrer une interprétation toute personnelle de la restauration à la Maison de la radio, en adéquation avec la singularité et l'esprit du lieu, accompagné dans ce projet par Stéphane Maupin, architecte-designer.

Dans le cadre exceptionnel que constitue la Maison de la radio, avec une vue imprenable sur la Seine et la tour Eiffel, Eric Wapler et Stéphane Maupin proposent un restaurant contemporain et élégant au 1^{er} étage de la Galerie Seine.

Une brasserie moderne ouverte à tous les publics

La nouvelle offre de restauration du *Radioeat* prend aujourd'hui toute sa place au sein de la Maison de la radio, de son architecture rénovée et de ses nombreux espaces réhabilités – plus de 4000m². Il **s'inscrit tout naturellement dans le projet global d'ouverture au public poursuivi depuis novembre 2014.**

Le *Radioeat* permettra de découvrir Radio France et la palette de ses activités de production radiophonique, musicale et culturelle - émissions en public, débats, concerts, expositions ou événements exceptionnels - destinée à un public toujours plus nombreux.

« *Le projet répond pleinement à l'ambition de Radio France d'ouvrir toujours plus grand les portes de la Maison de la radio. Il s'agit tant de proposer un service de qualité aux visiteurs fidèles que de faire découvrir Radio France à de nouveaux publics, grâce à un lieu de vie convivial, attractif, qui compte dans le paysage culturel parisien*, précise Serge Schick, directeur délégué au marketing stratégique et au développement de Radio France. *Le projet poursuit également l'objectif de diversifier les ressources propres de Radio France* ».

Cette nouvelle ambition s'inscrit également dans l'histoire de la Maison de la radio, qui par le passé, disposait de divers lieux de restauration comme le « Bar Bleu » ou le mythique « Bar Noir » à l'atmosphère feutrée, logé dans le grand hall d'entrée, dans lequel José Artur enregistrait chaque soir en direct « Pop Club », ou encore le « 116 Bar » du Centre d'Accueil de la Presse Étrangère (CAPE) qui accueillait également expositions, manifestations ou soirées privées.

Le restaurant du 1^{er} étage – Galerie Seine



Cadre convivial et vue panoramique la journée, spectacle lumineux la nuit, voyage dans les volumes et courbures dans les espaces, le **Radioeat** évolue dans une zone toute en longueur et invite à l'évasion gustative, physique et émotionnelle. Ambiance sophistiquée et chaleureuse, lumière brillamment sublimée, Thierry Bassard, chef-associé, propose la carte d'une brasserie contemporaine, avec une cuisine faite maison, travaillant des produits frais et de qualité, simple et saine, d'inspiration européenne et asiatique.

Ouvert 7j/7, midi et soir, doté de 148 couverts, le *Radioeat* a vocation à devenir un véritable lieu de vie au sein de la Maison de la radio. Le long de sa banquette ondulatoire de 30 mètres constituée de modules de bois originaux, véritable « colonne vertébrale » du restaurant, les convives pourront se restaurer mais aussi découvrir la qualité de l'offre musicale et culturelle de Radio France.

« *Une grande hauteur sous plafond, de grandes baies vitrées, la proximité avec un lieu culturel très fort* », telle est la proposition du *Radioeat* selon Eric Wapler.

Et dès fin juillet, l'ouverture d'un bar au 2^{ème} étage – Galerie Seine

Ouvert tous les soirs de la semaine jusqu'à 2 heures du matin, le bar offrira une ambiance intime et féérique grâce à son plafond composé de lattes métalliques aux couleurs cuivrées, faisant lien entre l'histoire du lieu et une architecture résolument contemporaine.

Alliant rigueur des lignes et souplesse des formes, à l'image du bâtiment, cet écrin aux teintes chaudes baignera d'une lumière flatteuse les consommateurs lovés dans les nombreuses alcôves que dessine une banquette de velours.

Une scène lumineuse vient parfaire ce décor et permettra également d'accueillir des musiciens pour des sessions live.



Simulation 3D



Eric Wapler

Eric Wapler n'est pas tombé dedans quand il était petit, même s'il n'est toujours pas très grand, mais plutôt par accident, au détour d'un job d'été pour payer des études jamais consommées, d'où certainement sa personnalité à part, faisant figure d'indépendant, il aime la création et rendre accessible au plus grand nombre des lieux culturels, pour le bon sens du mot populaire.

1992 : Cocréateur du restaurant **Quai Ouest** à Saint-Cloud

2001 : Cocréateur du **Tokyo Eat** au Palais de Tokyo (avec Claudio Episcopo, associé, et Thierry Bassard, chef)

2008 : Cocréateur et gérant du **Café Caché** au Cent-Quatre (avec Claudio Episcopo, associé)

2015 : Ouverture du **Grand Central** au 104 rue d'Aubervilliers (avec Claudio Episcopo, associé)

2017 : Ouverture du **Radioeat** à la Maison de la radio (associés Franck Benguigui, Thierry Bassard, Claudio Épiscopo)



Stéphane Maupin

Stéphane Maupin est un personnage et un architecte singulier.

Né à Bagdad en 1966, il obtient son diplôme d'architecte à Marseille puis un Master of Architecture au SCI-arc à Los Angeles 3 ans plus tard pour finir au Japon grâce au programme Villa Médicis Hors Les Murs. Depuis 2008, il est Maître Assistant à l'ENSA Paris Val de Seine.

Singulier, Stéphane Maupin l'est aussi par le caractère surprenant et expressif de son architecture. C'est bien une grande humanité qui le caractérise, lui et ses œuvres, ainsi qu'un humour unique : il crée son architecture avec plaisir, mêlant jeux d'espaces et jeux sensoriels.

Pour récompenser ses recherches et ses travaux, son parcours singulier et des réalisations qui définitivement marquent par leur intelligence et leur poésie, l'Académie d'Architecture a souhaité lui remettre la Médaille d'Architecture Fondation Le Soufaché.

[Texte introductif par Manuelle Gautrand, présidente de l'Académie d'Architecture]

La Maison de la radio est aujourd'hui un lieu de création, de partage et de restauration ! Résolument tournée vers l'avenir, elle ne s'arrêtera jamais de vibrer.

RDV dès le samedi 8 juillet au soir au 116, avenue du Président-Kennedy, 75016 PARIS



Informations pratiques

Radioeat

116 avenue du Président Kennedy, 75016 Paris

Le restaurant

Ouvert midi et soir 7/7

1^{er} étage Galerie Seine

Réservations : 01 47 20 00 29 - eat@radioeat.com

À partir du **samedi 8 juillet au soir**

Le bar (dès fin juillet)

2^e étage Galerie Seine

Contacts presse Radio France

Marine Billoir – 01 56 40 16 15 / 06 28 66 78 28 – marine.billoir@radiofrance.com

Aymeric Gaillochon – 01 56 40 58 13 / 06 28 91 13 21 – aymeric.gaillochon@radiofrance.com