



# SOIIF

## DE NOUVEAUTÉ ?

Mi-Cave d'Ali Baba | mi-bar | mi-masterclass | mi-afterwork | mi-magasin aussi

COMMUNIQUÉ PRESSE



JUILLET 2022

DES EXPÉRIENCES,  
DES DÉCOUVERTES,  
DES ÉMOTIONS,  
ET MÊME  
DE L'IMPRÉVU.  
**UN MAGASIN PAS  
COMME  
LES MAGASINS.**

**DRINKS&CO** | 560 m<sup>2</sup>

5 mois de travaux pendant le Covid-19

106 bis rue Saint-Lazare, Paris 8<sup>ème</sup>



Pernod Ricard

Déjà à  
Paris et à  
Shanghai.

Mi cave d'Ali baba | mi bar | mi master-class | mi after-work | mi magasin aussi









**100%  
émotionnel**

Drinks&Co c'est une  
marketplace 100%  
fonctionnelle. Mais  
c'est aussi un magasin  
expérientiel 100%  
émotionnel.





**12H**

mi-cave d'Alibaba,  
mi-bar, mi-master-  
class, mi-afterwork,  
mi-magasin aussi.





## Covid-19, envie d'ailleurs ?

“Envies d'ailleurs, envies d'être un explorateur du tour du monde ou du meilleur du monde des vins, champagnes, spiritueux et sans alcool ? C'est possible maintenant et en plein centre de Paris. Parce que prendre un apéritif, c'est partir un peu, partir ailleurs. C'est souvent être dehors, sur une terrasse, sur une plage, au bord d'une piscine, sur un ponton, sur une île, sous les tropiques ou même dans la neige. Un apéritif, c'est aussi partager un petit moment de bonheur, c'est sourire, échanger, rire, s'embrasser, s'amuser, bavarder et se retrouver entre amis ou entre amoureux.

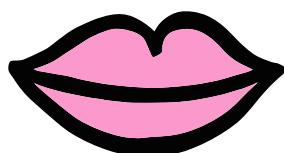
Cette idée de partir ailleurs et de s'évader, se trouve au 106 bis rue Saint-Lazare, chez Drinks&Co\*. Sous le plafond, véritable canopée de feuillus, on part à la découverte de ses clairières et de ses buissons. Observez bien, dans les feuillages surdimensionnés, se cachent les ingrédients composant la plupart des boissons proposées dans le lieu : anis, fenouil, bois, réglisse, blé, orge, seigle, citron vert ou jaune, pomme, orange, noix de coco, cannelle, raisin évidemment, gingembre, agave et genévrier. Des plantes et des fruits qui nous invitent à devenir un explorateur du monde et de ses saveurs. Ses feuilles larges et épaisses semblent descendre du plafond, pour créer du mouvement, mais c'est surtout un piège à bruits, une barrière acoustique composée de trois couches sur 10 cm d'épaisseur. Comme toute canopée, elle n'est pas uniforme.

Sur 450 m<sup>2</sup>, ses hauteurs ou plutôt son faitage varie selon les pièces. En fin de parcours, elle fleurit et se colore pour devenir un espace MasterClass. Le sol de cette forêt est forcément en bois, du chêne massif à larges lattes qui rappelle les tonneaux en fût de chêne dans lesquels le vin vieillit naturellement. Comme le bois, le cuivre était déjà utilisé par les Grecs dans la distillation pour ses vertus anti-infectieuses et antibactériennes.

Très présent dans les bars-bibliothèques, dans le mobilier inspiré des malles de voyage et dans tout l'accastillage, il crée des reflets et fait un clin d'œil à l'univers de la distillerie. Deux grands bars de près de 15 mètres structurent les rencontres et les échanges entre le public et les maîtres de cérémonie, les bartenders. La grande bibliothèque qui file de pièce en pièce, est mise en scène par un éclairage led sous les bouteilles et par des jeux de miroirs.

En soirée, des voilages tombent, par un effet de tulle, pour créer une impression de brouillard et de brume du soir. Les malles, véritables comptoirs dans cette embarcadère du monde d'ailleurs, se referment aussi. Le magasin est fermé, musique ! Les bars sont ouverts.”

*Olivier Saguez*



















CLOCK TOWER

CARLE SALMON

ANDRA  
Ente



# Le Hosping® vu par Saguez & Partners

Face à la rationalité d'internet, seul le lieu est à même de créer le lien, la relation, l'échange, le partage, l'expérience et même l'imprévu. Entre shopping & Hospitality, le début de réponse est dans le Hosping®.

**Drinks&Co, 106 bis rue Saint-Lazare, Paris 8<sup>ème</sup>**

## Quelques chiffres

**4,5 mois de travaux**, un projet réalisé en moins

d'1 année marquée par la crise Covid-19

**560 m<sup>2</sup>**

**450 m<sup>2</sup>** canopée

**144 m<sup>2</sup>** terrasse

**2 bars** sur-mesure

**150 places** assises

**1 grand bar-bibliothèque** et **2 petits bars** d'envies

**50 mètres** de linéaire sur-mesure : toutes les saveurs du monde

## 4 espaces :

**High Energy** : bar expérientiel, pour les shows des bartenders

**Low Energy** : magasin, plus de 1 200 références de vins, d'alcools et de spiritueux

**MasterClass** : espace de formation et événementiel privatif

**Terrasse** : poumon vert à l'abris sous des arcades haussmanniennes

## Développement durable et performance acoustique

Plafond : triple-épaisseur 50 cm

Murs : 25 cm de revêtement acoustique

## Matériaux :

Rotin naturel, cuivre, chêne sablé, velours, acier, laque, verre, polimiroir, carreau céramique, grès effet marbre.

## Couleurs

Taupe, beige, crème, terracotta, indigo, bleu nuit, gris anthracite, rose.

## Design by Saguez & Partners

**Olivier Saguez**, designer-fondateur

**Yann Mignot**, directeur de création associé

**Fabien Maschi**, directeur de création

**Charlotte le Gouvello**, senior designer

**Marine Belkebir**, graphiste

**Julien Lavirotte**, supervision montage travaux et réalisation

**Isabelle Brohier**, directrice de projet travaux

## Partenaires

**Hauteur Libre**, consultant AMO

**Magam**, mobilier

**Triax**, AMO

**Quadratis**, entreprise générale

**Lin&Art**, agenceur

**Agence en place**, BET Agencement Bars

**Meta**, BET Acoustique

**Videlio**, BET Audio Video

**Green Affaire**, BET Développement durable

**Dynalithing**, BET Eclairage

**MCI Thermiques**, BET Fluides

**Tessibat**, preventionniste

Contact presse - **Morgane Trividic** [m.trividic@saguez-and-partners.com](mailto:m.trividic@saguez-and-partners.com) - 07 87 53 64 36