



ICONIK

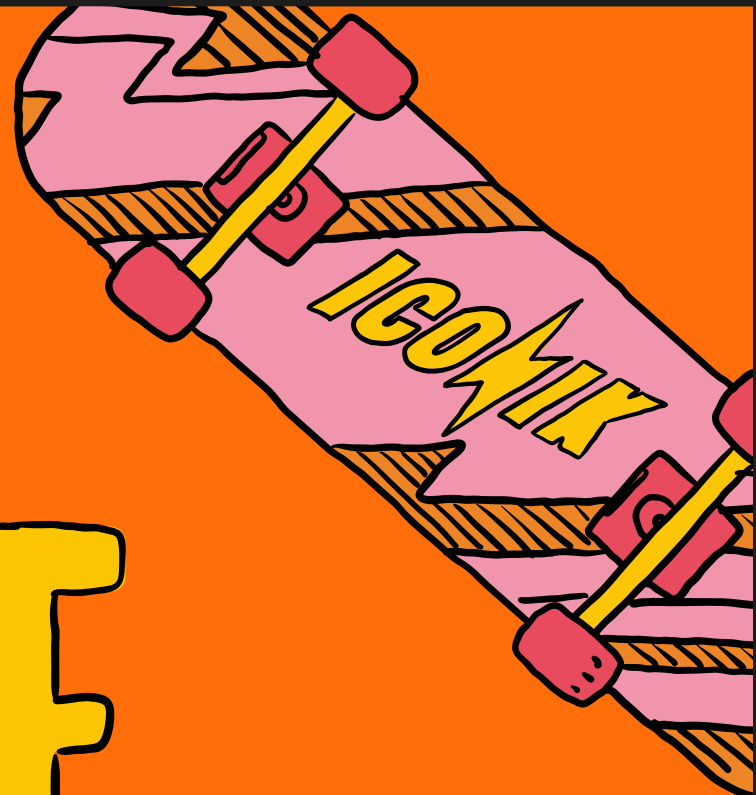
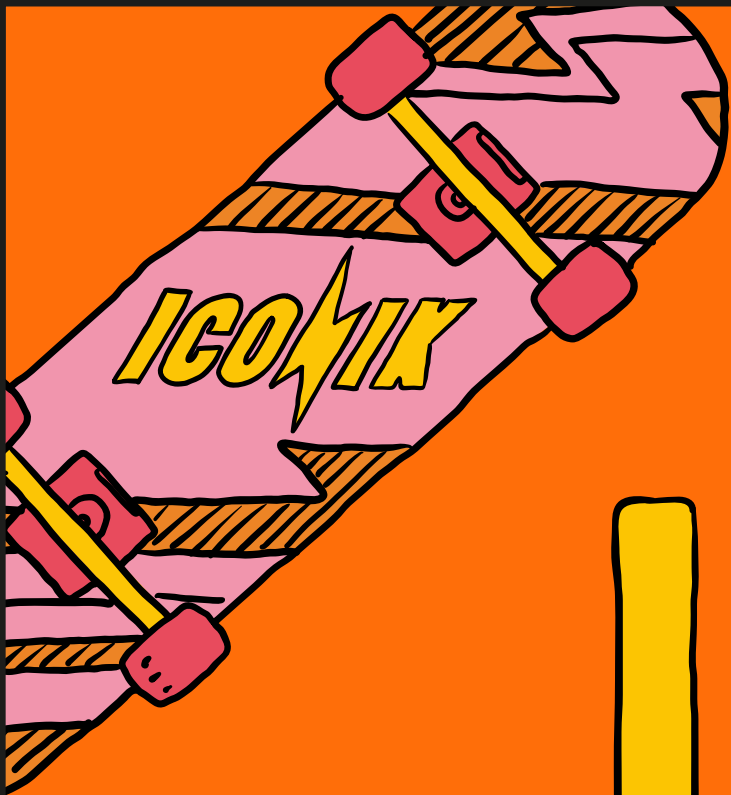
ENCHANTÉ

DOSSIER DE PRESSE

En janvier 2022, Enchanté et Hammerson inaugurent **ICONIK**, le très attendu nouveau food hall festif parisien, installé au cœur de la nouvelle extension d'Italie Deux.

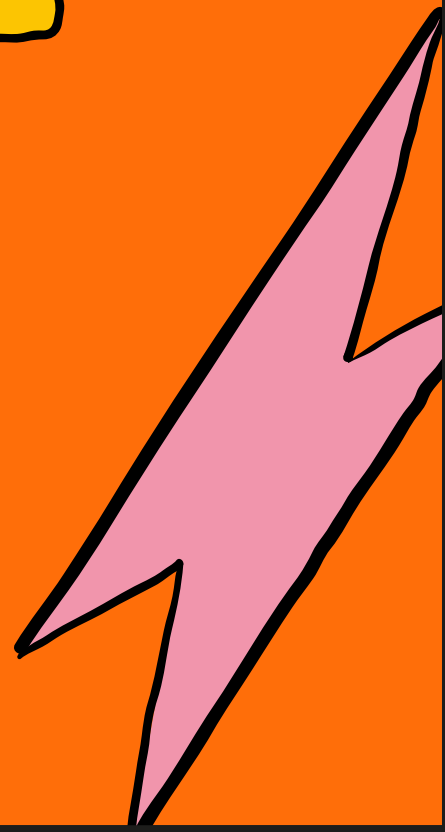
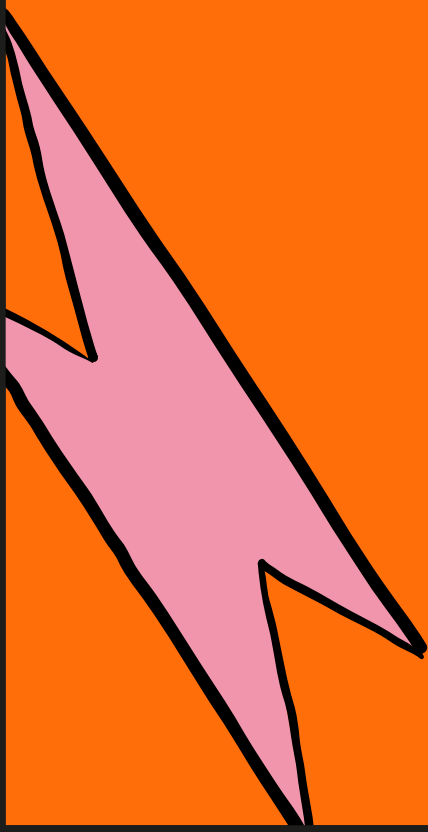
Au programme : cuisine street ultra-gourmande et animations variées au cœur d'une scénographie 100 % pop et pleine de surprises.





LE PROJET

ICONIK



ICONIK : UN NOUVEL INCONTOURNABLE DANS LE 13ÈME NEXT-GEN

ICONIK avait de quoi attiser la curiosité, puisqu'il est l'une des composantes du **nouvel ensemble culturel, événementiel et commercial Italik**, projet lauréat du concours Réinventer Paris, organisé par la ville pour redynamiser l'espace urbain. Un projet porté par le groupe foncier Hammerson, leader des destinations shopping à l'échelle européenne.



Propriétaire d'Italie Deux, Hammerson a souhaité doter l'extension du centre, nommée Italik, d'un lieu unique et novateur. De cette ambition est né ICONIK, lieu de vie et de destination inédit créé par Hammerson, et exploité par Enchanté.



Le challenge, bien sûr, était idéal pour l'opérateur du Jardin Suspendu, de Laho, de La Grande Surface, ou encore de La Gare du Sud à Nice, depuis longtemps convaincu de la nécessité **d'accompagner la mutation des centres commerciaux** en leur apportant un supplément de fun, d'âme et de partage.

Et ce d'autant qu'il s'agissait ici, d'investir un périmètre encore quasi-absent des radars il y a peu et désormais en pleine ébullition, reconnu comme le nouveau bastion du street art, mais aussi dynamisé par ses lieux culturels, de l'incontournable *MK2 Bibliothèque* au théâtre *Le 13ème Art* en passant par la récente *FAB* d'Agnès b.

De quoi envisager aussi de nouvelles perspectives en matière de food & entertainment. Alors que les concepts les plus tendances du genre semblaient désespérément cantonnés au seul nord-est parisien, l'heure était ainsi plus que venue d'insuffler une énergie inédite à cette partie si prometteuse de la Rive Gauche.

L'installation d'ICONIK s'inscrit dans la continuité des ouvertures au sein de cette extension d'Italie Deux, déjà amorcée avec les arrivées récentes d'Uniqlo et d'Avril.

ICOMIX

RÉINVENTER LE MÉTIER DE FONCIÈRE

Avec ce véritable lieu de vie entièrement conçu et aménagé par Hammerson, la foncière casse les codes et réinvente son métier pour proposer un lieu différenciant, à vocation événementielle.

Totalement impliqué dans la conception, Hammerson a travaillé main dans la main avec les 4 enseignes sélectionnées via un appel à projets et les kiosques qui les accueilleront ont été conçus sur-mesure, au cas par cas selon leurs besoins. La souplesse liée aux contrats courts permettra par ailleurs de donner aux restaurateurs plus de flexibilité pour se tester, et les clients pourront quant à eux découvrir de nouvelles enseignes grâce à une offre régulièrement renouvelée.



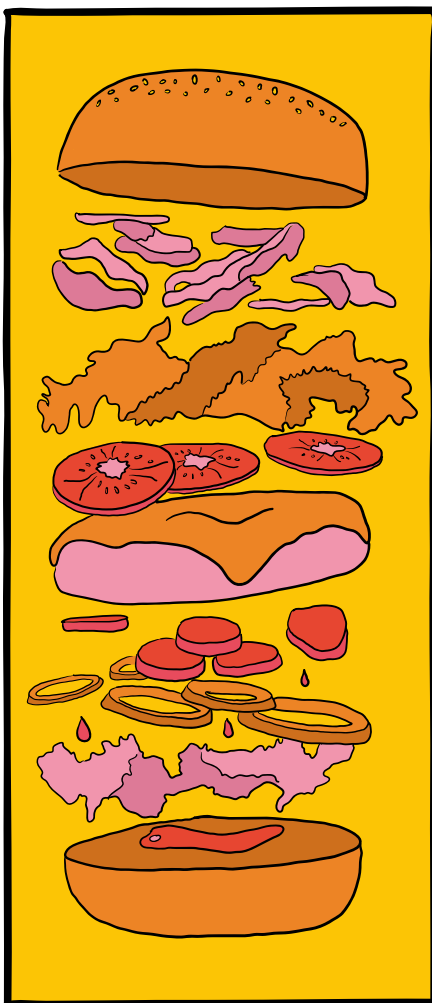
**L'OFFRE
FOOD**



ICONIK

L'APPEL DE LA STREET FOOD

La convivialité, la rencontre et la bonne humeur seront bien sûr les maîtres-mots d'une adresse aussi jubilatoire qu'inclassable, imaginée pour consciencieusement éviter les sentiers rebattus.



Suite à l'appel à projets lancé en 2020 par Hammerson et DEPUR Expériences, 4 lauréats, qui se sont distingués par un concept différenciant et une histoire forte, ont été sélectionnés pour occuper les 4 kiosques de restauration d'ICONIK.

Audacieuse et moderne, l'offre de restauration d'ICONIK a été conçue en collaboration avec de jeunes restaurateurs, aussi créatifs que soucieux de proposer des produits de qualité. La carte d'ICONIK proposera ainsi un irrésistible menu aux accents street, des burgers asiatiques de **Little BaoBei** au poisson version street de **Père & Fish** en passant par les recettes (pizzas en tête) de **Magnà** et de son chef Julien Serri ou les rolls d'inspiration japonaise de **Kantine (Kumo)**.

Tasty, frais et coloré, le meilleur de la cuisine urbaine, à savourer mais aussi à mixer et à partager, pour rester en phase avec la coolitude du moment.

LITTLE BAObEI, L'EFFET DÉPAYSANT DES BEST ASIAN BURGERS

BAO MATCHA



La jeune institution du 9^{ème} arrondissement débarque chez ICONIK avec ses délicieuses recettes homemade alliant la tradition des meilleurs mets asiatiques à la modernité du burger.

Concoctées autour du fameux pain Bao, brioche ronde et moelleuse cuite à la vapeur, ou de l'étonnant pain Ramen à base de nouilles, elles se déclinent en version bœuf, poulet, poisson (en l'occurrence du saumon croustillant) ou veggie, en intégrant des ingrédients tout aussi exotiques que savoureux, à l'instar du thé vert matcha, du saté, du gingembre ou des champignons shiitaké. Fromages crispy, légumes frais comme tomates et oignons confits les accompagnent dans des alliances toujours subtiles, scellées par des sauces divines.

À déguster avec des frites maison bien sûr, du popcorn sucré-salé ou pour les audacieux, d'edamame, ces fèves de soja tellement prisées en Chine ou au Japon. Envie d'un supplément ? Quelques gyozas ou des chicken wings à la sauce coréenne sauront combler les plus gourmands.

PÈRE & FISH, LA PÊCHE RESPONSABLE AU SERVICE DE LA STREET FOOD

Tout le monde, vraiment tout le monde va aimer le poisson en (re)découvrant cette belle enseigne née dans le 10ème arrondissement.

Imaginé par un fils de... poissonnier, forcément très pointilleux sur la qualité du produit, qui s'est adjoint le concours de ses meilleurs potes pour le côté familial de l'affaire, Père & Fish joue les monomaniaques avec talent.



Toujours ultra-frais et issus de la pêche durable, ses saumons et colins se déclinent en burgers (ne pas manquer l'Écossais avec saumon d'Écosse supérieur snacké à la plancha, coleslaw, compote d'oignon, chips de manioc et sauce BBQ), mais aussi en barquettes façon fish & chips avec panure bière sans alcool et gingembre. En appetizers ou pour les petites faims, les Apérifish (accras de morue façon grand-mère ou tenders de colin) suffiront à convertir les plus convaincus des carnivores.

MAGNÀ, LA PIZZA COMME UNE ŒUVRE D'ART

Attention, spécialiste en vue. Julien Serri, vice-champion de France de pizza gastronomique (en duo avec le chef Denny Imbroisi) a parcouru sans relâche pendant deux ans le sud de la Botte pour y sourcer les meilleurs produits.



L'objectif ? Proposer dans son takeaway du 9^{ème} arrondissement, la quintessence de l'offre food italienne, tout en améliorant encore et toujours sa technique. Au résultat, son enseigne, Magnà (« mange » en argot napolitain), distille une quantité de recettes aux goûts classiques ou carrément pimpées, toutes plus fameuses les unes que les autres.

Parfaitement adaptées à la demande d'ICONIK, ses pizzas a portafoglio (en portefeuille) ou rotolò (roulées), inspirées de la traditionnelle cuisine de rue méditerranéenne, y régaleront tous les aficionados du genre sans les empêcher de vaquer à d'autres (nombreuses) activités.



KANTINE : UNE CRÉATION ORIGINALE D'INSPIRATION JAPONAISE, FRAÎCHE ET ÉQUILIBRÉE



Inspirée par la nouvelle vague de la street food japonaise, qui réinvente avec talent les grands classiques de la cuisine populaire du pays, l'équipe de Kantine propose une cuisine aussi simple et saine que moderne et créative.

Si l'on retrouvera bien sûr ici les fameux rolls de saison, ultra-frais et ultra-gourmands, qui ont fait le succès de ces passionnés, on ne manquera surtout pas leur déclinaison du célèbre donburi, un plat à base de riz garni de viande ou de poisson et agrémenté de légumes crus et cuits. Délicieux et healthy. Incontournable aussi, l'offre de soirée calquée sur la convivialité des iyakaza, l'équivalent nippon des bars à tapas, pubs et autres bistrot, qui proposera, à partager, gyozas aux cinq légumes, frites de patates douces ou brochettes originales et gourmandes. Et évidemment pas mal de surprises, à suivre au fil des toujours très bonnes idées de Kantine.



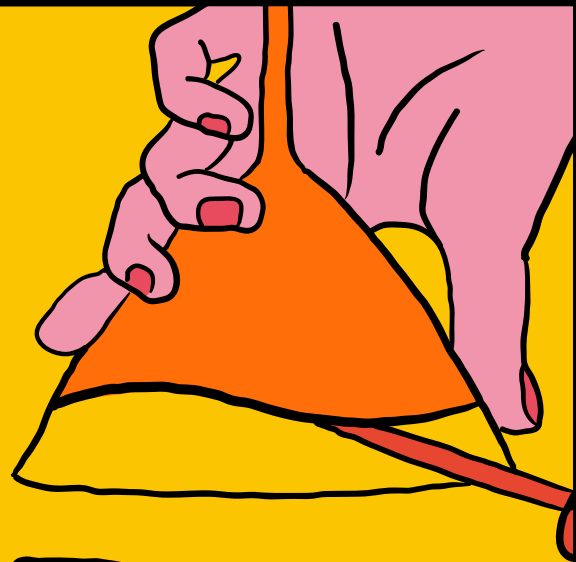
JUSQU'À JUIN 2022, LA QUÉQUETTERIE S'INVITE CHEZ ICONIK !



Fondée par Taziana, jeune entrepreneuse vénézuélienne passionnée par les gâteaux et autres gourmandises depuis son plus jeune âge, La Quéquetterie a vu le jour en mars 2020, au début de la crise Covid. Le concept ? Des "fluffy pancakes" en forme de quéquettes et de fougounes ! Avec ses formes coquines et ses multitudes de recettes et de toppings, La Quéquetterie a déjà séduit des milliers de Français.

Pour ICONIK, La Quéquetterie a pensé des recettes exclusives (comptez entre 5€ et 8€ pour une quéquette ou une fougoune) à déguster confortablement installés ! De quoi ravir les amateurs de douceurs venus spécialement faire les gourmands !

Pour découvrir les gourmandises coquines les plus en vogue du moment, le pop-up store éphémère est à retrouver du dimanche au jeudi de 14h00 à 22h00 et de 14h00 à 23h00 les vendredi et samedi.



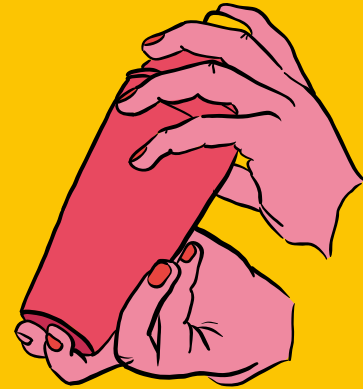
L'OFFRE DRINKS



ICOWIK

LE MEILLEUR ENDROIT POUR PRENDRE UN VERRE

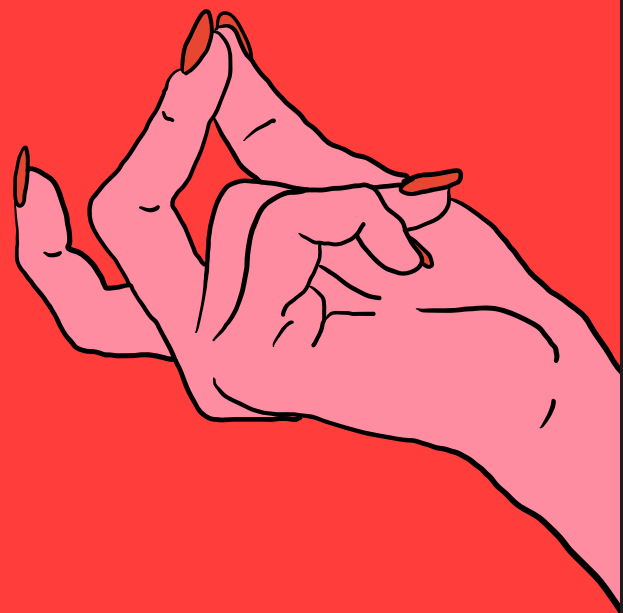
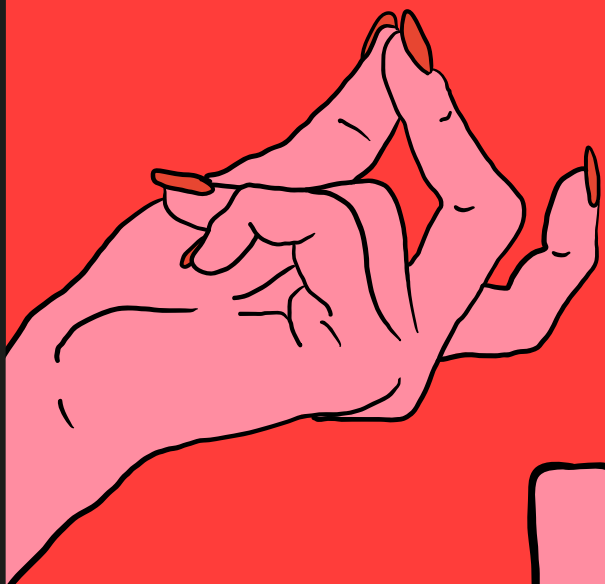
Vous êtes du genre à hésiter devant une carte des consos ? Il faut l'avouer, celle d'ICONIK n'est pas vraiment de celles qui ont de quoi vous simplifier la tâche. Mais bon, vous pourrez toujours copier sur votre voisin de table, qui se sera laissé tenter par un soft maison.



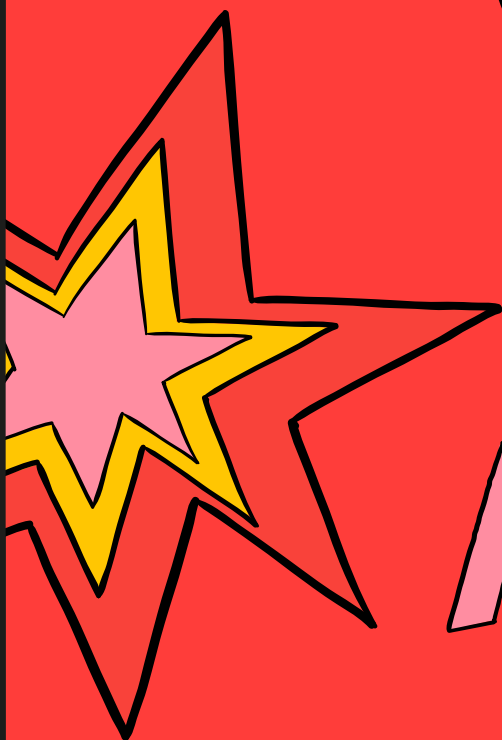
Une limonade donc, sera parfaite. Juste qu'il s'agira dès lors, de renoncer au thé glacé, au smoothie ou au milkshake, tous garantis home made et concoctés avec amour et talent. Et ce, à l'image des hot drinks du coffee shop, d'évidence délicieux et même customisés pour les rendre encore plus tentants.



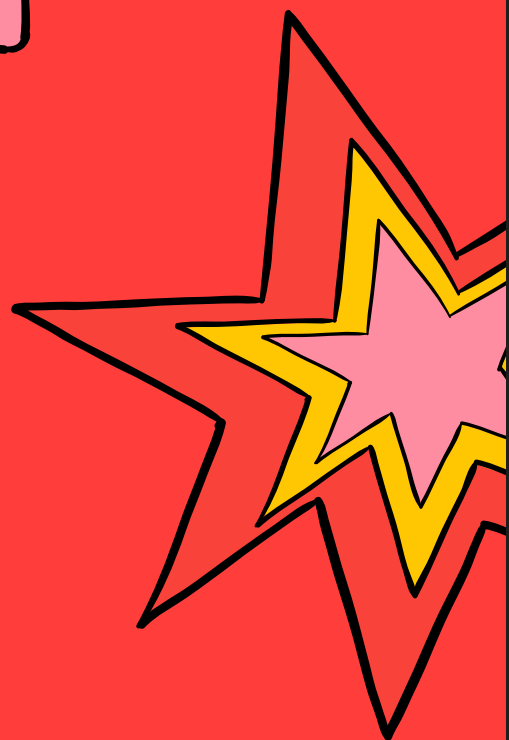
En mode afterwork, vous opterez pour une valeur sûre en regardant du côté des bières... mais hésitez encore face à une sélection des meilleures craft du moment, en prime servies en demi, en pinte ou en pichet. De quoi opter peut-être au final pour un verre de vin, certes à choisir plutôt léger ou corsé, mais forcément issu de l'agriculture raisonnée et servi au fût dans un esprit responsable, histoire de mettre tout le monde d'accord. Le soir venu, le beau panel des cocktails ICONIK aux noms aussi fun qu'évocateurs finira de vous laisser indécis. La solution ? Choisir le premier de la liste et revenir très vite pour tester le suivant.



LA SCÈNE



ICONIK



UN DÉCOR MODERNE ET UNE SCÉNOGRAPHIE 100% POP

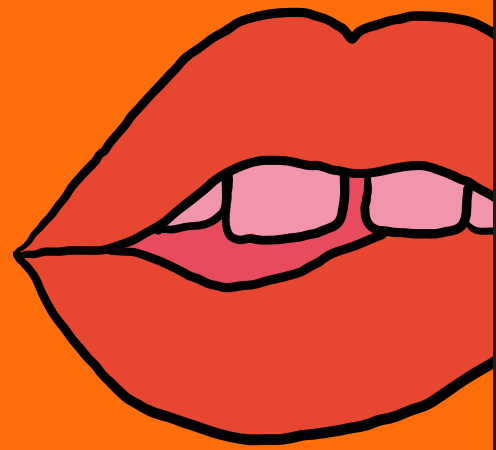
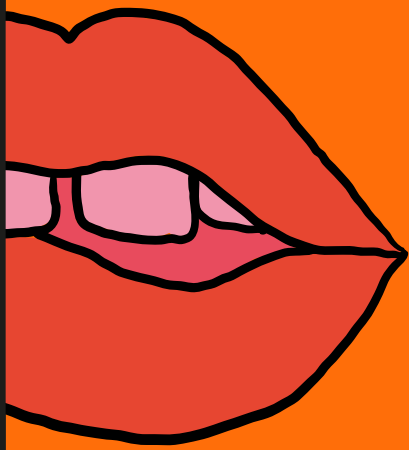
Véritable lieu de vie à taille humaine, avec une capacité d'accueil de 300 personnes, l'espace, doté d'un bar animé toute la journée et d'une terrasse, ne manquera pas de séduire par son design moderne et immersif, influencé par le style industriel.

Mais plus encore, c'est sa scénographie, tournée vers une nostalgie joyeuse qui remportera tous les suffrages. Le nom d'ICONIK n'a pas été choisi au hasard : le lieu promet de revisiter en style comme en musique, une période allant des 80's à aujourd'hui. De quoi rappeler à tous des souvenirs d'enfance ou de jeunesse, avec, il est vrai, une petite prédilection pour les années 90 - génération de l'équipe oblige - et conférer à l'endroit un esprit de convivialité inédit.

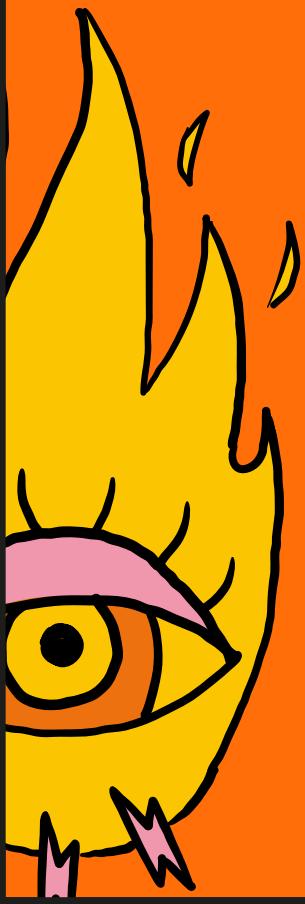
Ainsi, les boules à facettes côtoieront ici le vrai jukebox, les ghetto blasters comme celui qu'on aurait dû conserver précieusement, les mêmes rollers que ceux qu'on avait avant ou les skates qu'on rêverait d'accrocher aux murs de son salon. Incontournables, les consoles vintage en libre accès attireront les amateurs de rétro-gaming, tandis que les petits détails, des cendriers fun en forme d'urnes électorales sur la terrasse aux néons colorés qui parsèmeront l'espace, feront le reste.



Last but not least, les membres du staff d'ICONIK arboreront de belles tenues exclusives revisitant les codes des meilleurs styles pré-2000, histoire d'être bien dans le ton d'un vrai voyage visuel, quelque part entre Retour vers le Futur et Stranger Things.



LA PROG'



ICONIK

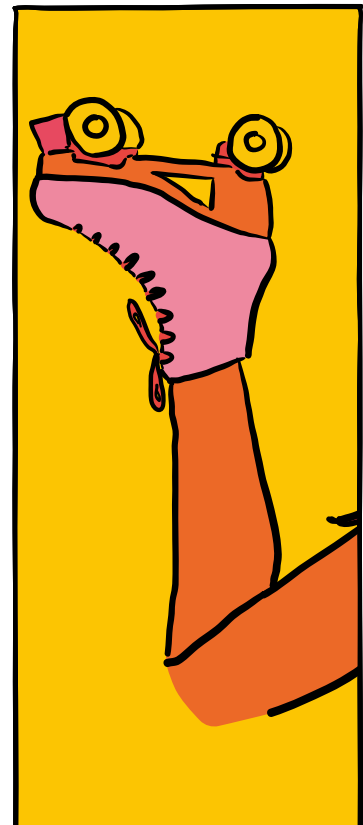


UNE PROGRAMMATION D'ANIMATIONS À 360°

Sur de telles bases, impossible de s'ennuyer ! Dans un esprit 100 % pop culture donc, la programmation fun et conviviale, alignera, du mardi au dimanche, les ateliers participatifs, blind-test, karaoké, bingos et autres quizz (à retrouver du mercredi au dimanche) ou encore même des animations pour les kids (les mercredis et dimanches après-midi).

On n'oubliera pas non plus évidemment, les DJ sets et la bande-son atemporelle et éclectique qui réunira aussi bien Dalida, Prince et Michael Jackson que Madonna, Cardi B et Aya Nakamura, pour célébrer également le moment présent.

Les week-ends bien sûr, les amateurs de fêtes inoubliables ne manqueront pas les soirées thématiques autour d'une icône de la musique, avec corner make-up et chorégraphies dédiées. La touche finale pour compléter le profil d'un nouveau lieu incontournable pour boire un verre, se restaurer, jouer, chanter, se rencontrer...



Car rendez-vous est pris. Dès ce mois de janvier, ICONIK répondra à l'appel pour fédérer les riverains, les workers et les étudiants du 13ème arrondissement, heureux d'avoir trouvé un QG pour finir la journée, mais aussi et surtout une belle frange de jeunes urbains venus de tous les coins du Grand Paris pour profiter de moments « Enchanté ».



INFORMATIONS PRATIQUES

ITALIK, 28 bis avenue d'Italie, 75013 Paris // Bus : Ligne 47 arrêt Place d'Italie - Italie 2 ou arrêt Vandrezanne // Métro : Ligne 6 station Place d'Italie ou Ligne 7 station Tolbiac // Vélib' : Station Vélib' n°13008 Place d'Italie - Soeur Rosalie // Parking : Paris - Urbis Park - Italie 2

HORAIRES

Du dimanche au mercredi :

Horaires des kiosques : de 11h45 à 22h30 (dernière commande) ;
Horaires du bar : de 11h45 à 22h30 (dernière commande)
Fermeture de l'espace ICONIK à 23h.

Le jeudi :

Horaires des kiosques : de 11h45 à 22h30 (dernière commande) ;
Horaires du bar : de 11h45 à 23h30 (dernière commande)
Fermeture de l'espace ICONIK à minuit.


Les vendredi et samedi :

Horaires des kiosques : de 11h45 à 23h00 (dernière commande)
Horaires du bar : de 11h45 à 01h30 (dernière commande)
Fermeture de l'espace ICONIK à 02h.

Sans réservation. Possibilités de privatisation à venir.



iconik-paris.com



Pour toutes informations presse sur ICONIK :
ICONIK.presse@40hertz.fr - hammerson@elanedelman.com

ENCHANTÉ

À propos d'Enchanté

Avec ses food hall festifs, Enchanté se positionne comme le spécialiste du food & beverage entertainment en France. Créateur, opérateur et exploitant de lieux urbains tendance, Enchanté imagine les espaces de sociabilisation de demain et a construit son offre dans ce sens : pour que chaque lieu de vie soit pensé comme un lieu d'expérience. Enchanté revisite les spots les plus prometteurs pour les transformer en véritables destinations, en fixe ou en saisonnier. En 2019, Enchanté a comptabilisé 300 000 visiteurs sur ses trois adresses (Le Jardin Suspendu, Le Jardin Défendu et La Grande Surface). Programmation variée, hybride et transgénérationnelle, Enchanté entend surprendre ses visiteurs tous les jours !

Pour découvrir tous les lieux et les équipes Enchanté :



Contact Presse Enchanté

40 hertz - Pauline Germain - pauline.germain@40hertz.fr - +33 (0)6 07 54 69 72



À propos d'Hammerson

Hammerson PLC est un groupe d'investissement, de développement et de gestion immobilière, coté au London Stock Exchange, développant ses activités au Royaume-Uni, en Irlande et en France. Il s'agit d'une des premières foncières européennes avec un patrimoine de centres commerciaux, retail parks et outlets premium valorisé à 6,3 milliards de livres sterling au 31 décembre 2020. Le portefeuille d'Hammerson France est valorisé à 1,4 milliard d'euros au 31 décembre 2020. Présent depuis 35 ans en France, Hammerson France est propriétaire de 4 centres commerciaux et gestionnaire de 5 centres de taille régionale, qui attirent plus de 70 millions de visiteurs par an, dont Les Terrasses du Port (Marseille), Italie Deux (Paris 13ème) et Les 3 Fontaines (Cergy).

Plus d'infos sur www.hammerson.fr, Twitter et LinkedIn. Retrouvez également l'actualité de nos centres sur leur application mobile dédiée disponible sur l'App Store et Android.

Contact presse Hammerson

Edelman - Léa Bacqué - hammerson@elanedelman.com - +33 (0)6 83 96 10 57