

# L'ATELIER 1664

COMMUNIQUÉ DE PRESSE – AVRIL 2023

## L'ATELIER 1664 PROPOSE UNE EXPÉRIENCE UNIQUE DÉDIÉE AU GRAND PUBLIC DU 29 AVRIL AU 21 MAI

Après deux éditions, l'Atelier 1664 annonce son retour au sein d'un lieu éphémère parisien. Cette troisième édition se déroulera du samedi 29 avril au dimanche 21 mai dans un lieu inédit ! Rendez-vous est donné dans le 10<sup>ème</sup> arrondissement de Paris, à La Caserne, la plus ancienne caserne de pompiers de Paris.

Pendant ces 3 semaines, il sera possible de (re)découvrir cet Atelier à la française. Un événement qui marque le début des beaux jours...



Le lieu éphémère s'installe à La Caserne pour cette nouvelle édition.

# LA CASERNE, UN NOUVEAU LIEU POUR L'ATELIER 1664, EN PLEIN CŒUR DE PARIS

C'est dans le 10<sup>e</sup> arrondissement, à quelques pas du métro **Louis Blanc** et **Château Landon** que l'Atelier 1664 ouvrira ses portes à **partir du 29 avril** pour une exploration unique des brassins des marques 1664, 1664 Blanc et leurs versions sans alcool 0,0%. Sur **plus de 2000m<sup>2</sup>**, le lieu éphémère investit pour la première fois La Caserne : la plus ancienne caserne de pompiers de Paris construite en 1877, réhabilitée puis réouverte en 2021.

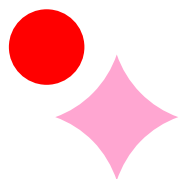
Après avoir franchi le perron de La Caserne, on peut découvrir une **large cour végétalisée** où sera installé un **grand bar bleu hexagonal**, comme un clin d'œil à l'origine française de la marque 1664.

Pour déguster une bière en terrasse, il sera possible de s'installer dans **le bar sur un rooftop**, véritable jardin urbain avec vue sur les toits de Paris.

**L'ATELIER 1664  
S'ASSOCIE AU  
RESTAURANT  
VÉGÉTARIEN ORA  
POUR UNE  
EXPÉRIENCE  
CULINAIRE  
INÉDITE !**

**Au sein de ce lieu éphémère, le restaurant végétarien Ora surprendra les papilles avec les recettes du chef Saayann.**

- Le midi, une cantine trendy à déguster dans la cour ensoleillée.
- Le soir, des recettes végétariennes inédites servies à même la table, véritable show culinaire (réservation conseillée). Il sera également possible de réserver une table de 16.



## DU MATÉRIEL DE SERVICE INÉDIT, CRÉÉ PAR LES ARTISTES THE FEEBLES ET THOMAS LATEUR

Pour décorer le matériel de service utilisé lors de l'événement, l'Atelier 1664 a fait appel au duo de graphistes nantais **The Feebles** (Gaëtan Guerlais et Anaël Moreau) et à l'artiste lyonnais **Thomas Lateur**. Des créations originales et hautes en couleurs que l'on retrouvera sur les sous-bocks et verres utilisés lors de l'événement.



## PAR ICI LE PROGRAMME !

Pour cette nouvelle édition, le lieu éphémère proposera pendant les trois premières semaines de mai de nombreux ateliers pour les amateurs de bières, des plus experts aux plus néophytes :

### Ateliers biérogie

Tous les week-ends et jours fériés, il sera possible de découvrir pendant une heure et demie toutes les infos sur la bière 1664. L'occasion d'en savoir plus sur ses ingrédients, sur son processus de brassage, sur l'art de la servir mais aussi de la déguster.

### Ateliers mixologie

Plusieurs ateliers d'une heure pendant toute la durée de l'événement pour avoir tous les « tips » pour créer des cocktails originaux à base de 1664 et 1664 Blanc.

# L'ATELIER 1664, L'ÉVÈNEMENT PARISIEN !

## QUI ?

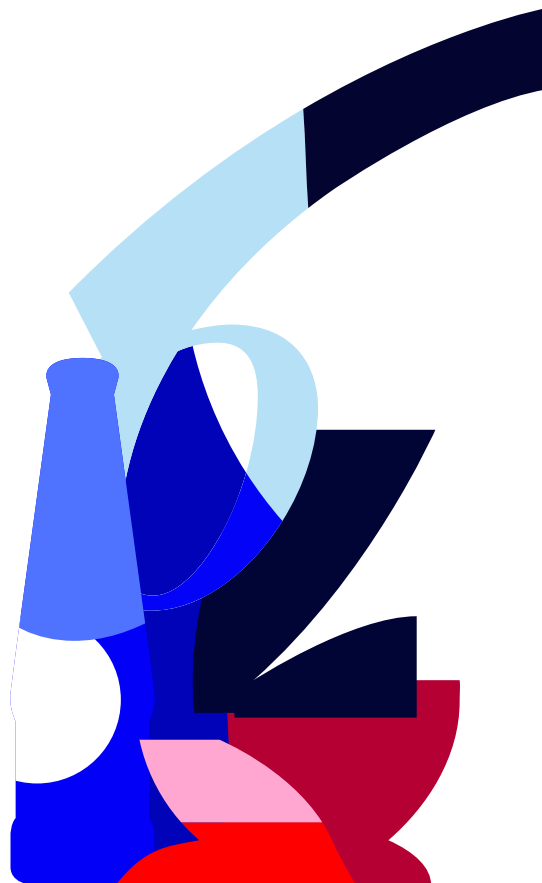
Un espace **ouvert aux personnes majeures**, en libre visite.  
Sur réservation pour les ateliers ou pour le restaurant (le soir et le brunch du dimanche midi).

## QUAND ?

Du samedi **29 avril** au dimanche **21 mai 2023**.  
Tous les jours, les week-ends et jours fériés inclus.  
De 10h à minuit.

## OÙ ?

La Caserne - 12 Rue Philippe de Girard,  
75010 Paris  
M Château Landon ou Louis Blanc  
(Ligne 7)  
Accessibilité PMR



# KRONENBOURG, BRASSEUR FRANÇAIS DEPUIS PLUS DE 350 ANS

Filiale française du Groupe Carlsberg depuis 2008 et brasseur en Alsace depuis **1664**, Kronenbourg est le premier brasseur français.

Nous produisons **700 millions de litres** de bière par an dans la plus grande brasserie de France à **Obernai** (Bas-Rhin) et détenons **25 %** du marché à travers un portefeuille de marques diversifiées : Kronenbourg, 1664, Grimbergen, Carlsberg, Skoll Tuborg, Tourtel Twist...

Kronenbourg, c'est plus de **1000 passionnés** de la bière. Excellence Brassicole®, Innovation Partagée® et Responsabilité Solidaire® : c'est autour de ces 3 axes que notre entreprise, forte de plus de **350 années d'existence**, a construit et poursuit son développement.



Contact media :

**Carole Bernardin – c.bernardin@rpca.fr – 06 46 65 77 74**

**Apolline Bocquet – Apolline.bocquet@hkstrategies.com – 06 13 24 62 76**

**Emeline Prioult – emeline.prioult@hkstrategies.com – 06 26 01 17 90**



Contact media :

**Philippe Collinet – philippe.collinet@kronenbourg.com**