



## DOSSIER DE PRESSE



## **ZA, LE NOUVEAU CAFE URBAIN ET LITTERAIRE**

**Au cœur de la Canopée des Halles, le café ZA initie une nouvelle proposition de restauration où savourer une cuisine française saine et intemporelle est aussi facile que de s'offrir un roman, l'imprimer, échanger des idées ou en découvrir.**

### **ZA COMME...**

**# AmZAlak # Z'Amis # ZActivités #**

Mystérieux ZA qui amuse et interroge. Un mot ZArbi ? Une abréviation ? Une zone d'activités inconnue ? Et si, plus simplement, ces deux lettres étaient un possible diminutif de Fabienne et Philippe Amzalak, figures discrètes de la restauration parisienne, à l'origine du Café ZA. A moins que ce ne soit le pied de nez de deux Philippe : Philippe Amzalak et Philippe Starck qui, toujours prêts à se lancer dans un projet commun, ne boudent pas l'humour et l'audace de quelques liaisons z'hasardeuses.

Il y a dix ans, Fabienne et Philippe Amzalak, reprenaient les rênes du restaurant Bon (Paris, XVIe) sous l'impulsion créative de Philippe Starck. Puis le trio ouvrait, en 2012, Ma Cocotte devenue une adresse incontournable des Puces de Saint-Ouen. Deux établissements différents, une même réussite. Nouveau projet, cette année, avec le café ZA inauguré le 5 avril au cœur de la Canopée des Halles.

### **LE ZA : DE A à Z**

**# Innovation # Créativité # Mouvement # Génération 2.0 # Energie # Connexions # Wifi haut débit # Tables d'hôtes #**

Connecté à son époque, le café ZA est un nouveau concept de restauration parisien, urbain et littéraire. « *Les merveilles aujourd'hui sont faites de vision, d'aspiration, d'énergie, de flux, de connexion, de mouvement, d'émotion* » affirme Philippe Starck. *Thinking outside the box !* Parce qu'il a été pensé différemment, ZA s'impose comme un lieu de vie et de liberté dont les portes s'ouvrent sur un champ inédit de possibilités sans cesse renouvelées.

Sur 600 m<sup>2</sup>, créativité débridée, nouvelles technologies, nouveaux modes de consommation, parti pris innovants redéfinissent l'esprit du Café où l'on se rend traditionnellement pour prendre un repas, boire un verre, se rencontrer. Et, pourquoi pas désormais, déguster sur le pouce un plat précommandé, prendre le temps de lire un livre ou de l'imprimer à la minute, s'attarder en terrasse après avoir rechargé à la station ZA son vélo à assistance électrique, avant de filer ailleurs.

# Z A

Situé dans la nouvelle Canopée des Halles, le Café ZA est à l'image de ce quartier de Paris en perpétuel mouvement. En 1979 était inauguré le Forum des Halles : il y a 37 ans, deux générations, un siècle, un monde. Ces dernières années, les nouvelles technologies, smartphones et autres tablettes ont transformé nos vies en facilitant les gestes du quotidien, en favorisant un accès rapide et sans limite à la connaissance, à la culture dans toute sa diversité.

Premier réflexe pour entrer dans l'univers ZA : télécharger à partir de l'apple store l'application dédiée sur son smartphone. Grâce à cet outil accessible et gratuit, il devient alors un jeu d'enfant d'accéder à de nombreux services. Quelques clicks suffisent pour commander son repas. Des animations graphiques ludiques et originales, mises au point par le studio de graphisme anglais GBH, vous assistent dans votre choix. Puis, vous commandez directement à la cuisine votre sélection, payée automatiquement, avant de voir votre plateau acheminé par un convoyeur arriver directement à votre place.

Avec ses longues et hautes tables d'hôtes, en bois brut, ses bibliothèques en verre où s'alignent des livres, ses écrans, la grande salle du café ZA révèle la possibilité d'y multiplier facilement les activités sans barrière.

## UN LIEU ZA'TYPIQUE OU ZA'PPER LIBREMENT

**# Agora 2.0 # Audace # Curiosité # Rencontres # Liberté # International # E.littérature # Impression minute # Nouveaux modes de locomotion urbaine # VAE # Ecologie #**

Plus qu'un lieu de restauration, ZA est un univers : un espace ouvert où la culture, le design, l'innovation s'invitent de façon ludique et enrichissante dans le quotidien de chacun.

ZA ne se définit pas par ce qu'il est mais par ce que chacun en fait. L'atmosphère y change au fil des heures. La vie y est rythmée par les désirs des uns et des autres. Ici, quelques booths permettent de lire en toute tranquillité sans s'isoler vraiment. Là, surmontant les bibliothèques s'animent des écrans présentant des critiques ou des ouvrages fraîchement publiés. Chaque mois, une sélection de sept livres coups de cœur sera proposée par le critique et éditeur Guillaume Allary, fondateur de la maison d'édition Allary Editions, qui compte parmi ses auteurs le romancier Charles Pépin ou l'auteur de bande dessinée Riad Sattouf. Avant d'y voir figurer un jour de futurs ZAuteurs ZA ?

Du jamais vu dans un café : un lien permet d'aller sur le site d'Orsery, spécialisé dans l'impression d'ouvrages à la demande, et de retirer sur place l'impression du livre de son choix. En quelques minutes (7 minutes environ pour de 400 pages), une presse numérique professionnelle délivre romans, biographies, essais, en couleur et/ou en noir et blanc avec une finition brochée. Possibilité de le personnaliser avec une dédicace.

Une B.O. pour ZA. Passionnés de recherche musicale, les esprits créatifs de Laplage et Get a room! ont créé un univers sonore sur mesure évoluant au fil de la journée. A chaque moment sa playlist - dynamisante, conviviale, chaleureuse ou plus intime -, à retrouver sur ZA RADIO, accessible sur le site et sur l'application ZA, 24h sur 24.

Tisser des liens inattendus autour de centres d'intérêt communs, participer à la régénération et au brassage des idées. ZA favorise un sentiment d'appartenance, d'adhésion à une façon d'être, de vivre, de consommer, de bouger, de se déplacer, de s'inscrire dans le futur. Une démarche qu'illustre notamment l'espace d'exposition spécifiquement dédié à l'univers des nouveaux transports urbains qui associent prouesses technologiques et démarche écologique.

# Z A

Gants, casques à vélo, sacs et autres accessoires y côtoient les dernières innovations en matière de « glisse urbaine » : patins à roulettes électroniques, roues avec moteur et batteries intégrées, vélos-patinettes ainsi que la collection de vélos à assistance électrique Starckbike M.A.S.S – Mud Asphalt Sand Snow – mise au point par Philippe Starck et produite par le constructeur français Moustache Bikes. Un nom humoristique pour cette entreprise vosgienne, créée par deux esprits créatifs, Emmanuel Antonot et Greg Sand, qui incarnent une vision ludique, moderne et responsable du VAE. L'assemblage des pièces est fait à la main, en France, moteurs et batteries Bosch sont fabriqués en Europe.

## UN LIEU ZA'CREMENT STARCK

**# Avant-gardiste # Visionnaire # Emotion # Mouvement # Energies # Idées # Echanges # Vitalité # Ebullition #**

**Trois questions à Philippe Starck,  
créateur et designer de renommée internationale.**

**Le ZA donne un nouveau visage au café parisien. Participer à ce nouveau projet vous est-il apparu comme une évidence ?**

**Philippe Starck** - Nous sommes à Paris, assis sur notre histoire et sur son succès. A juste titre, nous nous estimons les rois des cafés. Sauf que depuis quelques temps, nos beaux lauriers se sont un peu ternis et que nous avons oublié de nous réinventer, englués dans une nostalgie anecdotique. Pendant ce temps, les Anglais, les Américains, les Japonais, les Hollandais ont bougé, inventé, créé. Les villes étrangères fourmillent de concepts nouveaux et passionnants. ZA est, en effet, une proposition nouvelle de ce qui pourrait être un café contemporain à Paris, correspondant à nos valeurs d'aujourd'hui et de demain, à nos nouveaux fonctionnements et ergonomies.

**La société évolue. Comment avez-vous inscrit le café ZA dans ce mouvement auquel vous vous êtes toujours montré sensible ?**

**Philippe Starck** - Le mouvement est tout. Rien n'est statique, rien n'est immobile. A sa façon, chaque élément de l'univers est en perpétuel mouvement et nous aussi. Se déplacer pour se déplacer est inutile. En revanche, se déplacer pour déplacer des idées, pour rencontrer des amis et des amours, pour créer les nouvelles énergies dont nous avons un besoin vital. Là, c'est juste. Aujourd'hui, des milliers de cerveaux y réfléchissent et les créent. Le déplacement humain et urbain se réinvente totalement et ZA en est son centre et sa vitrine.

**Vous partagez une histoire avec le quartier des Halles. Le café Costes dans les années 80, le café ZA aujourd'hui. Comment a évolué votre travail ?**

**Philippe Starck** - En effet, le café Costes est situé à une encablure du café ZA, mais dans le temps une éternité les sépare. A l'époque, le design était nouveau et passionnant, il se suffisait presque à lui-même. Aujourd'hui, le design est intégré ; on ne le remarque que lorsqu'il est absent. Le café Costes a été une merveille. Les merveilles désormais ont changé : elles sont aujourd'hui faites de visions, d'aspiration, d'énergie, de flux, de connexions, de mouvement, autrement dit de la vie telle qu'elle est et sera.



## **A LA CARTE : ZALADES, ZARTINES, BOISSONS ZAROMATISEES ET ZALCOOLISEES**

**# Sain # Savoureux # Nature # De saison # Français # Ethique # Eco-responsable # Authentique #**

Simple et bon. ZA revisite de manière urbaine, omelettes, salades, croque-monsieur et autres spécialités de « comptoir » intemporelles. Place à une carte de goûts qui s’amuse des classiques en associant des produits de qualité minutieusement sélectionnés, à l’exemple des oeufs ou du comté issus de la filière Bleu Blanc Cœur : un label français fédérant des éleveurs qui, soucieux de l’alimentation de leurs animaux, proposent des viandes, yaourts et fromages riches en Oméga 3. Les circuits d’approvisionnement courts sont favorisés avec des champignons de Cormeilles-en-Parisis dans le Val-d’Oise, des asperges d’Île-de-France, du jambon de Paris, Prince de Paris, préparé dans la capitale par Yves Le Guel, dernier artisan à le façonner à la main selon une méthode traditionnelle. Priorité, enfin, aux produits de saison avec une carte qui évolue au fil des mois. Les zaricots verts, ça se mange d’avril à octobre, pas en plein hiver !

### **Coup d’œil sur la carte ZA d’ouverture :**

**Les Zoupes:** concombres, chèvre frais, basilic, poivre de Penja ou pommes de terre, poireaux, croûtons à la moutarde, ciboulette ou asperges vertes et parmesan (de 6,30 à 6,90 €).

**Les Zalades** où s’expriment saveurs et authenticité des produits frais avec, selon, des lentilles corail, des aubergines rôties au cumin, des endives salées et sucrées, des courgettes rôties, du quinoa (de 8 à 8,80 €).

**Les Zomelettes** aux œufs entiers ou blanches, garnies de véritable jambon de Paris, de champignons de Paris bio, de comté affiné (11,80 €).

**Les Zartines** où se couchent sur un pain de chez Lalos, voire un pain sans gluten, saumon d’Ecosse ou roastbeef mariné à la moutarde de Dijon ou jambon de Paris (de 10,80 à 13,50 €).

Enfin, ZA fait plaisir avec des desserts gourmands - y compris sans gluten : petit pot de crème choco vanille ; la panacotta à la rose, fraise et coulis de litchi (de 2,90 à 3,50 €).

### **Du matin au soir, plusieurs ZA formules sont également proposées :**

**La petit déj** composée d’œufs – brouillés, coques, plats –, toasts ou viennoiserie, boisson chaude ou jus de fruits frais (7,90 €).

**La Vegan** mettant en vedette une grande salade (16,90 €).

**La Zoëuf** pour les amateurs d’omelette (14,90 € ou 17,90 € pour les gourmands).

Et la bien nommée **Zartine** (17,90 € ou 19,90 € selon les appétits).

Chaque formule est accompagnée d’une boisson et d’un dessert (+ 3€)

Pour la vente à emporter ou la dégustation en terrasse, un service de précommande via l’application ZA permet de choisir son menu à l’avance et de venir le chercher, sans faire la queue, grâce à un système de géolocalisation qui prévient automatiquement la cuisine de l’arrivée imminente du client.



---

**Inauguration le 5 avril 2016 # Passage de la Canopée, 75001 Paris # 00 33 1 77 37 77 37 #  
Tous les jours de 7h30 à 23 h # info@za-paris.com # www.za-paris.com # application ZA  
sur Apple Store # ZA Radio # Facebook ZA # Instagram @zapharis #zapharis #**

---

## BIOGRAPHIES

### ❖ PHILIPPE ET FABIENNE AMZALAK

**# Propriétaires et exploitants**

#### **Au départ...**

- Häagen-Dazs (premier franchisé français)
- Maison du Danemark (reprise et rénovation)
- Restaurant Bon

#### **Désormais...**

- Eclectic (2, rue Linois – 75015 Paris)
- Holy Bol (23, passage Verdeau – 75009 Paris)
- Ma Cocotte (106, Rue des Rosiers - 93400 Saint-Ouen)
- Lilybol (Centre commercial Domus - 16, rue de Lisbonne - 93562 Rosny-sous-Bois)
- Fresh Corner (Centre commercial Domus - 16, rue de Lisbonne - 93562 Rosny-sous-Bois)

Philippe aux commandes du développement et de la gestion financière, Fabienne à la direction artistique.

### ❖ PHILIPPE STARCK

**# Créateur français de renommée internationale, designer et architecte**

Sa compréhension profonde des mutations contemporaines, sa détermination à changer le monde, sa vigilance précoce pour les implications écologiques, son amour des idées, son souci de défendre l'intelligence de l'utile – et l'utilité de l'intelligence - l'ont transporté de création iconique en création iconique. Des produits de notre quotidien tels des meubles ou un presse-citron en passant par des méga yachts révolutionnaires, des éoliennes individuelles, des vélos à assistance électrique ou des hôtels et restaurants aspirant à être des lieux stimulants, fantasmagoriques et intensément vivants.

Ce citoyen du monde, infatigable et rebelle, considère comme un devoir le partage de sa vision éthique et subversive d'une planète plus juste, et crée des lieux non conventionnels et des objets dont le but est d'être «bons» avant d'être beaux.

Philippe Starck et sa femme, Jasmine, vivent principalement dans les airs ou dans des "milieux de nulle part". [www.starck.com](http://www.starck.com)

---

## NOS PARTENAIRES

- Allary Éditions: [www.allary-editions.fr](http://www.allary-editions.fr)
- GBH London: [gbh.london](http://gbh.london)
- Laplage: [www.laplage.tv](http://www.laplage.tv)
- Moustache Bikes: [www.moustachebikes.com](http://www.moustachebikes.com)
- Orsery: [orsery.fr](http://orsery.fr)



## CONTACT PRESSE

Douzal

Victoria Ducluzeau

00 33 1 53 05 50 00 - [vducluzeau@douzal.com](mailto:vducluzeau@douzal.com)

**Lien pour télécharger le dossier de presse :**

[https://www.dropbox.com/sh/xqyuiyt3j4e87bh/AADcfs8\\_A4oHdK8Khcj7Y6zYa?dl=0](https://www.dropbox.com/sh/xqyuiyt3j4e87bh/AADcfs8_A4oHdK8Khcj7Y6zYa?dl=0)