

Dossier de presse

Halle à manger
70, quai Perrache – Lyon 02

h-eat.eu



Découvrir HEAT



Début 2019, nous lançons sur le parvis de H7 - le lieu totem de la French Tech - un nouvel espace dédié à la convivialité : HEAT.

3 saisons plus tard, la Halle à manger - comme nous aimons l'appeler - s'est imposée comme un lieu de référence pour son dynamisme, son hospitalité et son ouverture d'esprit.

Pour boire un verre, manger, jouer, danser, créer, échanger, partager, s'amuser sans la moindre contrainte. En famille, entre amis, avec papy et mamie, seul ou accompagné, avec ou sans son animal de compagnie ; en poussette, à vélo, à pied ou en trottinette... HEAT se vit comme on l'entend et accueille tout au long de l'année événements culturels et découvertes culinaires.



HEAT

1.

HEAT :

un lieu unique en son genre

Situé dans une ancienne chaudronnerie au sud de Confluence à Lyon, HEAT est un espace semi-ouvert alliant restauration et programmation lifestyle.

À mi-chemin entre foodcourt et tiers lieu, HEAT accueille 4 containers maritimes colorés dédiés à la street food, 1 container bar, plusieurs terrains de pétanque, et des espaces mobiles éphémères.

La programmation des restaurateurs est pensée comme une programmation événementielle et varie chaque semaine. Chaque container plonge dans une expérience inédite, dans un voyage où la street food est reine. Sur la piste, les événements sont uniques, entre débat d'idées, dj set, dragshow, atelier, spectacle, sports, talk inspirant ou expérimentation. Tous mettent en lumière l'inventivité des initiatives locales et territoriales.



4 containers food
tournant chaque
semaine



1 bar



une halle industrielle
réhabilitée comme
espace de convivialité



Une programmation
d'événements



De nombreux
jeux à
disposition



HEAT

2.

les engagements : un lieu durable & inclusif

Engagé dans la durabilité

Installé au cœur de l'éco-quartier de Confluence, HEAT s'inscrit dans une démarche durable et locale et souhaite sensibiliser ses usagers aux valeurs défendues.

HEAT s'engage notamment :

- à la réduction et au recyclage des déchets par un tri systématique de ceux-ci
- à la valorisation des bio-déchets
- à la gestion active des invendus

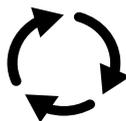
HEAT s'investit également dans la valorisation des circuits-courts en privilégiant des restaurateurs utilisant des produits issus de l'agriculture locale et raisonnée. Jour après jour, HEAT accompagne les restaurateurs en transition vers une démarche éco-responsable.

Safe place for everyone !

HEAT revendique son ouverture d'esprit : la Halle à manger est un lieu tolérant, mixte et ouvert sur le monde. HEAT entend être un « safe space » : nous ne tolérons dans l'établissement aucune forme de discrimination et combattons fermement tout comportement allant à l'encontre de ce principe : racisme, sexisme, homophobie, transphobie... Toutes et tous sont bienvenus, à condition de respecter ces valeurs.



une démarche durable
et locale



un recyclage
systématique et
la valorisation des bio
déchets



un safe
place tolérant
et égalitaire



Découvrez
notre
rooftop secret
et bar
à cocktails

Mangez
avec
style

SUZE

HEAT

3.

Une communauté hétéroclite et créative de 250 restaurateurs

Pensée comme une terre d'accueil, HEAT accueille à la fois des restaurateurs aguerris, de jeunes structures ou des chefs en apprentissage.

HEAT agrège et fédère aujourd'hui une communauté de 250 restaurateurs tournants. Majoritairement Lyonnais ou Rhônealpins, les restaurateurs s'engagent à respecter la charte du lieu et proposent :

- des produits généralement issus de circuits-courts
- le respect des saisons
- des prix justes et abordables.

Si la proposition culinaire est essentiellement orientée autour de la street food, HEAT ne s'interdit rien et se plaît à casser les codes de la gastronomie locale. La Halle à manger a notamment accueilli en 2019 sept bouchons lyonnais, en collaboration avec OnlyLyon.

Ils nous ont rejoint :

La boîte Rose, Toké,
 Au Lys de Réjane, La maman,
 Toasté, La Table Wei, Piada,
 La Cuisine de Moudéry, South
 Indian Foodie, Bistro Zakka,
 Coney Cookies, La Petite Syrienne,
 Le Trèfle, Ravigote, Bocca di Rosa,
 Crock'N'Roll, Rocket's, Kouler
 Renyon, Lipopette, Único...



snack

LE PODCAST DE LA COMMUNAUTÉ

Pour découvrir les restaurateurs de la communauté en dehors des fourneaux, HEAT lance son podcast « snack », à écouter sur le site à chaque début de mois !



HEAT

4.

Un lieu d'initiatives

Lieu festif aimé et apprécié des lyonnais, HEAT a toujours défendu les projets locaux. Plus de 200 structures, associations ou collectifs ont organisé un événement depuis l'ouverture de la Halle à manger.

Cette foisonnante vie culturelle a fait naître des rencontres et des projets qui se sont depuis structurés. Dragshows, blindtests, tournois, lotos, roller disco ou dj-sets sont depuis devenus des signatures du lieu.

Vitrine d'une scène locale inventive et décomplexée, HEAT est aussi un laboratoire d'initiatives proposant à chacun et chacune d'imaginer leur événement.

Ils participent à la vie du lieu :

Les événements phares :

Nuits sonores, European Lab, Lyon BD festival, Refugee Food Festival, Interieur Queer, ID d'ART, Quais du Polar...

Les collectifs & médias :

Les Filles du Bar, Furie, Radio béguin, Minimaxxx, Le Road Fripp, Hotel Radio Paris, Artjacking, Biche, Club Confettis, Radio Meuh, Scene city, Plus belle la nuit, Yoshkã, MX, ZUT, Piñata Radio, C'est carré, Monochrome, Happiness Therapy, Print Hop, Jamais le mardi, Shall We Swing, Romanesque, Dr.lloyd's discs, NWK, Kibblind, Radio Nova Lyon, Baccus Social Club, Chineurs de Lyon, Biche, Shall We Swing, Sanguin!, Vitamine...

Les artistes :

Atelier sans titre, Neskeh, Pedro Bertho, Perrine, Hyas, B2ODA, Oboy, Pamela Badjogo, Tushen Raï, Guts, Patxi, Poes, Pablo Valentino, Obi, Dj âMy B., Lotfi, RIGO, Deena Abdelwahed, Vincent Moon, Spirale1, Warum, Maya Beez...



HEAT

5.

HEATING, le traiteur

HEATING, la solution traiteur est naturellement née de la volonté de partager les savoir-faire et la diversité de notre communauté.
Une proposition food sur-mesure & mobile, pour le plus grand nombre et notamment pour les entreprises organisant des événements privés.

Aussi, la Halle à manger se privatise et permet d'accueillir des événements privés tout en profitant d'une offre bar et food adaptée.

HEATING se veut tout terrain, même les plus escarpés !



HEATING l'offre traiteur



accompagnement sur-mesure



privatisation du lieu



notre scénographie suit l'ADN de HEAT : pop, durable, mobile et démontable en deux temps, trois mouvements



HEAT est connu pour ses échafaudages de plantes, véritable signature du lieu. En guise de clin d'œil au lieu, nous apportons des touches végétales



HEAT

6.

Ils parlent de nous

« Food court funky. [...] les quatre containers s'animent et accueillent des chefs différents chaque semaine »
19 mai 2021

TRIBUNE DE LYON

« Pensé à la manière d'une scène de spectacle, sur laquelle sont programmés des chefs différents, un lieu ressemble une communauté de près de 250 restaurants, à 90% lyonnais. »

07 mai 2021

Les Echos

« On est ravis de retrouver HEAT pour les transats, les jeux, la pétanque, et la bonne ambiance ! »

21 mai 2021

LE PROGRÈS

« Chaque semaine, les restaurateurs y sont programmés comme on le fait pour les artistes »
15 septembre 2021

Le Monde

« On aime y découvrir chaque semaine les derniers concepts de food lyonnaise, siroter un verre en afterwork ou assister aux différents événements culturels. »

04 juin 2021

E L L E

« L'occasion de profiter de l'une des terrasses les plus tendance de la ville »

08 juin 2021

CityCrunch



HEAT

7.

infos pratiques



Lundi au mercredi
12:00 - 14:30

Jeudi & vendredi
12:00 - 14:30 / 17:30 - 23:00

Samedi
12:00 - 23:30

Dimanche
12:00 - 22:00



Accès PMR



70 quai Perrache
Lyon 69002



@heat_lyon



@heatlyon



miam@h-eat.eu

h-eat.eu

Commandez ici



HEAT

8.

Contact presse

Guillaume Duchêne
Arty Farty
presse@arty-farty.eu



by Sud Fornai S.r.l.

**mucho
love!**

HEAT