

La Semaest accompagne et redynamise le quartier de la Goutte d'Or

Inauguration du restaurant Le Myrha le 28 juin 2017

La Semaest, société d'économie mixte de la ville de Paris, œuvre au quotidien pour requalifier et redynamiser le quartier de la Goutte d'Or. Depuis 2006, elle s'engage notamment à développer et diversifier les commerces de proximité au côté de la SEMAVIP (SEM d'aménagement urbain de la Ville de Paris) en installant de nouvelles activités plus adaptées aux attentes et besoins des habitants.

Le 28 juin prochain, elles inaugureront ensemble le 21^{ème} commerce installé dans ce quartier : le Myrha, nouveau restaurant bio d'Augustin Legrand.

La Semaest : Acteur du renouvellement urbain

La Semaest agit depuis plus de 30 ans au service de la vitalité urbaine. Reconnue notamment dans l'aménagement et la rénovation des quartiers, elle intervient dans certains quartiers parisiens pour préserver et diversifier le commerce et l'artisanat.

Aujourd'hui, son action participe à l'émergence d'une nouvelle économie de proximité, créatrice d'emplois et de lien social.



Intervention de la Semaest dans le quartier de la Goutte d'Or

Dans le quartier populaire du 18^e arrondissement, la Semaest accompagne la Semavip dans son action de renouvellement urbain. Elle commercialise et gère les locaux commerciaux situés en rez-de-chaussée des nouveaux immeubles construits par différents bailleurs sociaux. Depuis 2006, la Semaest a déjà installé 20 commerces et activités de proximité : une épicerie fine « El Mundo Paris », un magasin de décoration d'intérieur « Cocobohème », un café social, une entreprise de service à la personne, un créateur de mode « Maison Château Rouge », un atelier graphique « Pilote », un disquaire « Pala Pala Music », une boulangerie « Tembely », etc.

A terme, la Semaest gèrera environ une trentaine de locaux dans ce quartier représentant environ 2500m² de surface commerciale.

Le Myrha, la nouvelle cantine bio du 18ème arrondissement

Dans le cadre du projet de redynamisation du quartier de la Goutte d'Or, la Semaest accueille, au sein de son 21^{ème} local du 18^{ème} arrondissement, le Myrha, le nouveau restaurant d'Augustin Legrand.

Cette cantine populaire « 100% bio 100% fait maison » propose essentiellement des aliments de saison issus de l'agriculture biologique.

A des prix raisonnables, leur carte est orientée vers une alimentation vegan avec des options végétariennes et sans gluten.



INAUGURATION LE MYRHA

28 JUIN 2017 à 17h

En présence de :

Eric Lejoindre, Maire du 18^e, Joëlle Morel, Présidente de la Semaest et les fondateurs du restaurant : Augustin Legrand, Jérôme Rivière, Pierre Thomas et Odile Bourreau

Horaires d'ouverture du restaurant

Tous les jours, sauf le lundi, de 9H00 à 23H00

Le dimanche, brunch de 11H00 à 17H00

70 rue Myrha, 75018 Paris

A propos de la Semaest

La Semaest, société d'économie mixte de la Ville de Paris, a développé une expertise unique en matière de développement économique local. Grâce à son action, plus 650 locaux ont été réaffectés pour accueillir des commerçants et artisans indépendants. La Semaest favorise l'émergence d'une nouvelle économie de proximité et agit au quotidien en faveur de concepts innovants, porteurs de sens, de lien social et d'emploi local, mêlant savoir-faire traditionnels, commerces de bouche, culture, artisanat, métiers de création, espaces de co-working, économie sociale et solidaire, entreprises culturelles, design...

www.semaest.fr

Contacts presse

DENTSU Consulting

Joséphine Le Bihan

06 43 15 82 19

josephine.lebihan@dentsuaegis.com

Rachel Bornais

07 75 27 20 11

rachel.bornais@dentsuaegis.com

Contact SEMAEST

Sabrina Le Bourgeois

01 43 45 00 05 / 06 81 70 41 75

s.lebourgeois@semaest.fr