

**Notre  
carte**

## **Il était une fois... le 4 impasse Sandrié**

Parmi les grandes maisons d'édition fondées au XIXe siècle, Calmann-Lévy est la seule située, à sa création, sur la rive droite de la Seine, terre d'élection de la presse. Au cœur du quartier neuf de l'Opéra Garnier, elle était l'une des rares à être située dans un bâtiment érigé à cet usage, par son fondateur.

Les principales dispositions de l'immeuble du 4, impasse Sandrié, Paris 9ème, construit par Henri Fèvre en 1869, subsistent ; elles nous restituent l'atmosphère de ce « magasin de librairie », à l'heure où commencent à se distinguer les professions de marchand libraire et éditeur proprement dit.

L'histoire de Michel Lévy (1821-1875) est une « success story » comme on les aime tant.

C'est à cet homme d'envergure que la maison d'édition Calmann-Lévy doit son renom. C'est lui, enfin, le maître d'ouvrage de l'immeuble de l'impasse Sandrié qui abrita pendant cent trente ans le destin de cette dernière.

**Laissez-vous porter par l'histoire de la maison d'édition Calmann-Lévy et de cet incroyable bâtiment, mais avant cela, parcourez donc les quelques pages de notre carte. Et si la success story vous intéresse, c'est en page 6 que ça se passe.**

(Pour vous raconter cette histoire, nous avons cherché parmi pléthore de textes, d'articles, de livres afin de vous la retranscrire au mieux. C'est une petite chasse au trésor que nous avons entrepris et nous espérons qu'elle vous séduira. Nous nous excusons si jamais il y avait quelques erreurs de date ou autre).

# Le sommaire

|                                    |         |
|------------------------------------|---------|
| Chapitre 1                         |         |
| Le petit-déjeuner .....            | Page 5  |
| Chapitre 2                         |         |
| Le déjeuner .....                  | Page 8  |
| Chapitre 3                         |         |
| Le goûter .....                    | Page 11 |
| Chapitre 4                         |         |
| Le dîner .....                     | Page 13 |
| Chapitre 5                         |         |
| Les softs .....                    | Page 15 |
| Chapitre 6                         |         |
| Les vins .....                     | Page 17 |
| Chapitre 7                         |         |
| Les bulles .....                   | Page 20 |
| Chapitre 8                         |         |
| Les cocktails .....                | Page 22 |
| Chapitre 9                         |         |
| Les alcools un peu plus forts..... | Page 24 |
| Chapitre 10                        |         |
| Le Shack, c'est aussi .....        | Page 26 |

# Chapitre 1

Le petit-déjeuner

## de 8h à 11h

|   |     |
|---|-----|
| Croissant                               | 3,2 |
| Pain au chocolat                        | 3,5 |
| Tartine baguette,<br>beurre & confiture | 6   |
| Salade de fruits                        | 7   |
| Œufs brouillés                          | 7   |

LE COUP DE BOOST 14,5

1 espresso ou 1 noisette ou  
1 décaféiné ou 1 allongé &  
1 tartine & 1 jus de fruits frais



Les jus fraîchement pressés 6,5  
Orange ou pamplemousse

### Les boissons chaudes

|                |     |                   |     |
|----------------|-----|-------------------|-----|
| Espresso       | 3,5 | Double espresso   | 5   |
| Noisette       | 3,6 | Allongé           | 3,8 |
| Décaféiné      | 3,7 | Décaféiné allongé | 4   |
| Cappuccino     | 5,1 | Latte             | 5,8 |
| Presse de café | 6   | Chocolat chaud    | 6,3 |

Thé blanc Bai Mu Dan Impérial 6,2  
Thés noirs : Earl Grey, Darjeeling & English Breakfast 6,2  
Thés verts : Jasmin, Touareg & Green Passion 6,2  
Chaï latte maison 6,5  
Matcha latte 6,5

Infusions et Rooïbos : 6,5  
Camomille, Myrte, Peach Rooïbos, Verveine

Supplément lait végétal 0,5

Suite de la page 2...

En 1841, à l'âge de 21 ans, Michel Lévy crée sa propre maison d'édition. La librairie Michel Frères est spécialisée dans le théâtre contemporain. Très vite, il décide de s'associer à un autre éditeur, Sarah Jonas installée près de l'Opéra. En s'associant avec elle, Michel Lévy fait d'une pierre plusieurs coups : il couvre les quartiers les plus passants de la capitale, diminue fortement ses coûts tout en enrichissant son catalogue et en élargissant sa clientèle. C'est ainsi que, peu à peu, la librairie Michel Frères se forge un nom dans l'édition de livrets et de pièces de théâtre. (On peut encore voir sur une bibliothèque 2 actes d'une pièce de théâtre... A vous de la trouver !)

Mais Michel Lévy n'a pas seulement de bonnes idées. Il a aussi du flair ! Il fait alors feu de tout bois pour se faire un nom dans le monde des lettres. Dans les salles de théâtre, où il se rend très régulièrement, ou lors de ses promenades quotidiennes dans Paris, il n'hésite pas à aborder les écrivains, petits et grands, qu'il rencontre. Et ça marche ! Ce travail acharné lui permet en effet de multiplier les auteurs maison. La librairie Michel Frères est devenue une référence dans le théâtre dont elle publie toutes les pièces importantes du milieu du XIXe siècle. Mais elle compte aussi à son catalogue quelques auteurs en vue ou sur le point de le devenir comme Labiche, Mérimée, Lamartine, Stendhal ou Heine. Dumas et Balzac suivront.

### Michel Lévy ou l'invention de l'édition moderne

Il est le premier, dans les années 1840, à faire signer des contrats d'exclusivité avec les auteurs les plus prometteurs. Mais la vraie innovation survient plus tard, en 1856. Cette année-là, en effet, il lance une nouvelle collection, la « Collection Michel Lévy ». Regroupant un « choix des meilleurs ouvrages contemporains », elle est constituée de livres de taille réduite, de 350 à 400 pages et, surtout, vendus 1 franc l'exemplaire, soit quatre fois moins cher que les tarifs habituels, du jamais-vu encore dans l'édition. C'est un triomphe populaire. Et une petite révolution.

Audacieuse, la « Collection Michel Lévy » révolutionne le prix du livre, désormais accessible au plus grand nombre (à bien des égards, elle annonce la création du Livre de Poche, en 1953). Son succès est tel qu'elle attire des auteurs prestigieux comme Sand, Nerval, Renan, Flaubert ou Victor Hugo.

Rendez-vous en page 18 pour continuer la lecture

# Chapitre 2

Le déjeuner

de 12h à 14h30

## Nos entrées

|   |    |
|---|----|
| Velouté de potimarron, cappuccino d'amandes                           | 10 |
| Charlotte de saumon fumé, gel citron, sucrine et huile verte tranchée | 16 |
| Salade de lentilles, œuf poché, oignons frits et chips de bacon       | 12 |
| «Pâté croûte» girolles et foie gras de canard                         | 12 |



Rendez-vous en page 16 pour accompagner votre repas d'un verre de vin de notre sélection.



## Nos plats

|   |    |
|---|----|
| Le burger du Shack : Veau basse température, pickles d'oignon rouge, raclette fumée, mayo moutarde à l'ancienne, sucrine et rattes du Touquet au four | 25 |
| Dos de lieu noir croustillant, compotée de fenouil, crémeux de panais, gel de poivron rouge et émulsion safranée                                      | 24 |
| Trotolle à la crème de truffe, champignons de Paris et parmesan   | 20 |
| Plat-de-côtes asado de bœuf Angus, jus serré, carottes et pommes de terre rôties au four  | 26 |



## Nos desserts

|   |    |
|---|----|
| Brie farci aux fruits secs et aux noix                                    | 11 |
| Profiteroles, sauce chocolat et amandes effilées                          | 12 |
| Ananas rôti, riz soufflé à la cannelle et sorbet<br>passion-mangue-banane | 10 |
| Millefeuille croustillant noisette  | 14 |



## Les pâtisseries de Carl Marletti

Nous vous proposons une sélection de pâtisseries du chef pâtissier. Vous aurez peut-être le plaisir de déguster sa célèbre tarte au citron, son Paris-Brest ou encore son sublime Ghana. N'hésitez pas à nous demander la sélection du jour.

**Toutes les pâtisseries sont à 13€**

### Carl Marletti en quelques mots

Amoureux d'une pâtisserie qui sait conjuguer saveur et textures, croustillant et moelleux, Carl Marletti aime à goûter aux richesses des voyages et à s'imprégner de ses rencontres pour imaginer ses nouvelles créations. De Madagascar aux Etats-Unis, en passant par la Corée, le Japon et la Russie, il aime partager sa passion des plaisirs sucrés.

# Chapitre 3

Le goûter

de 14h30 à 18h

Faites-vous plaisir avec les gourmandises du chef et retrouvez notre sélection de boissons chaudes ou fraîches en page 15.

Les gourmandises du jour : 4,9  
cookie  
part de cake

**Le goûter maison**  
1 boisson soft au choix  
+ 4€ pour 1 part de cake ou 1 cookie



### Les après-midis au Shack

Notre restaurant, « cœur du réacteur » du Shack, est l'espace où l'on se retrouve, on échange, on papote, on joue, on prend un bon goûter. Depuis le 1<sup>er</sup> octobre, nous avons pris la décision de réserver l'utilisation des ordinateurs et des tablettes au sein des espaces dédiés à cet effet et disponibles à la location à l'heure, à la demi-journée ou à la journée\*.

**Les après-midis au Shack, c'est à nouveau l'occasion de se retrouver dans un lieu authentique et convivial pour se ressourcer et travailler autrement.**

\*Faites nous signe si vous êtes intéressés

### SHACK HOUR : 15H-20H

#### Le verre de vin

Blanc : La Cavale 2023 6,5

Rosé : Bandol 2021 8,5

Rouge : La Cavale 2021 6,5

#### Les softs

Bissap 4,5

Citronnade 4,5

Thé glacé 4

#### La bière Deck&Donohue

La pinte, 50cl 7,5

#### Les cocktails classiques à 10€

Spritz classique, Spritz citron,

Spritz pamplemousse, Bellini,

Moscow Mule, Caïpirinha revisitée,

Paloma, St-Germain Spritz

Prix nets en €. TVA incluse, à 10% sur les softs et à 20% sur les boissons alcoolisées

# Chapitre 4

Le dîner

## de 18h30 à 22h30

Le soir au Shack, l'ambiance est au partage.

Nos assiettes sont conçues pour vous permettre de dîner en découvrant plusieurs saveurs. Notre suggestion : choisissez 3 assiettes pour 2 et renouvelez l'expérience selon vos envies.

### Nos assiettes à partager

#### Le salé :

|  |         |
|--|---------|
| Charlotte de saumon fumé, gel citron, sucrine et huile verte tranchée  | 16      |
| Tataki de thon : thon juste saisi, mayo wasabi, salade d'herbes folles et algues croustillantes                                    | 22      |
| Chawarma gratiné d'effiloché de bœuf, sucrine et pickles de cornichon  | 15      |
| Assiette de jambon San Daniele : 60g ou 140g   | 10   20 |
| Burrata, avocat, mangue, huile verte et herbes folles  | 16      |
| «Pâté croûte» girolles et foie gras de canard  | 18      |
| Brie farci aux fruits secs et aux noix   | 11      |
| L'assiette d'antipasti et de mezze de chez Mille Olives : houmous, tzatziki «spitiko», babaganouche, tapenade et figues, pain pita | 21      |
| Supplément pain pita   | 4       |
| <br><u>Le sucré :</u>  |         |
| Profiteroles, sauce chocolat et amandes effilées   | 14      |
| Mille-feuille croustillant géant noisette  | 18      |
| Et aussi la tarte au citron individuelle de Carl Marletti<br>tarte au citron yuzu meringuée ou tarte au citron                     | 13      |

# Chapitre 5

## Les softs

# toute la journée

## Les boissons fraîches

|  |           |
|--|-----------|
| Vittel, 50cl   1l                                | 4   6     |
| Perrier fines bulles, 50cl   1l                  | 4,5   6,5 |
| Thé glacé maison                                 | 6         |
| Jus fraîchement pressé* (orange ou pamplemousse) | 6,5       |
| Citronnade au basilic maison                     | 6,5       |
| Kombucha Vivant                                  | 6,5       |
| Jasmin-Framboise   Gingembre-Ceylan              |           |
| Jus de pomme artisanal Sicera, 33cl   75cl       | 6,5   14  |
| Coca-Cola   Coca-Cola sans sucre, 33cl           | 5,8       |
| Tonic J. Gasco, 20cl                             | 3,5       |
| Bissap maison                                    | 6,5       |
| Limonade   | 3,5       |
| Diabolo (sirop au choix)                         | 4         |

## Les boissons chaudes

|                |     |                   |     |
|----------------|-----|-------------------|-----|
| Espresso       | 3,5 | Double espresso   | 5   |
| Noisette       | 3,6 | Allongé           | 3,8 |
| Décaféiné      | 3,7 | Décaféiné allongé | 4   |
| Cappuccino*    | 5,1 | Latte*            | 5,8 |
| Presse de café | 6   | Chocolat chaud*   | 6,3 |

|  |     |
|--|-----|
| Thé blanc Bai Mu Dan Impérial                          | 6,2 |
| Thés noirs : Earl Grey, Darjeeling & English Breakfast | 6,2 |
| Thés verts : Jasmin, Touareg & Green Passion           | 6,2 |
| Chaï latte maison*                                     | 6,5 |
| Matcha latte*  | 6,5 |
| Infusions et Rooïbos :                                 | 6,5 |
| Camomille, Mynthe, Peach Rooïbos, Verveine             |     |
| Supplément lait végétal                                | 0,5 |

\* Jusqu'à 18 heures

Prix nets en €. TVA à 10% incluse

# Chapitre 6

Les vins



# toute la journée

|  |         |       |
|--|---------|-------|
| <b>Nos vins rouges</b>   | 12,5 cl | 75 cl |
| <b>Le pur fruit du causse</b> 2022, Domaine Combel-la-Serre, Sud-Ouest | 8,5     | 36    |
| <b>Chateau Cazebonne «Entre amis»</b> 2020, Bordeaux                   | 9       | 38    |
| <b>La Cavale</b> AOP 2021, Lubéron                                     | 10      | 46    |
| <b>IGP Ardèche Syrah</b> , Domaine des Pierres Sèches                  | 11      | 49    |
| <b>Chitry « Constance »</b> 2021, Bourgogne                            | 13      | 58    |

|   |         |       |
|---|---------|-------|
| <b>Nos vins blancs</b>                              | 12,5 cl | 75 cl |
| <b>Jurançon sec, Délice de Thou</b> 2022, Clos Thou | 8,5     | 38    |
| <b>Clos Fornelli</b> AOP 2023, Corse                | 9,5     | 42    |
| <b>La Cavale</b> AOP 2023, Lubéron                  | 10      | 45    |
| <b>Instinctive</b> 2021, Domaine l’Affût - Loire    | 11      | 48    |
| <b>Chitry « Constance »</b> 2022, Bourgogne         | 13      | 52    |

|   |         |       |
|---|---------|-------|
| <b>Nos vins rosés</b>   | 12,5 cl | 75 cl |
| <b>Petite Cavale</b> AOP 2022, Certifié Agriculture Biologique, Lubéron | 7       | 31    |
| <b>Côtes de Provence</b> 2023, Domaine des Trois Filles, Provence       | 8,5     | 38    |
| <b>Bandol</b> 2022, Domaine des Trois Filles, Provence                  | 10,5    | 48    |

Notre carte des vins met à l'honneur des vigneronnes et vignerons français, respectueux de la nature, exigeants et passionnés.

Suite de la page 6...

C'est alors que Michel Lévy achève de bâtir son empire éditorial. En 1862, il rachète la Librairie nouvelle, boulevard des Italiens et en 1868, il entreprend la construction d'un siège pour sa maison d'édition, à proximité de l'Opéra. Il est le seul à faire le pari de s'installer dans ce quartier en pleine mutation. Ses principaux rivaux, Hachette, Pion, Garnier et Charpentier, ne le suivent pas.

En décembre 1868, Michel Lévy, associé au seul Calmann depuis 1859, achète à la ville de Paris un lopin de terre d'une contenance de 1 313 m<sup>2</sup> situé côté sud de l'impasse Sandrié jusqu'à la rue Scribe. Le projet consiste en la construction de deux bâtiments : un immeuble de rapport élevé en front de rue et un magasin de librairie dans l'impasse.

Pour son projet, il fait appel à un architecte méconnu du grand public à l'époque (Henri Fèvre) qui avec le soutien de Gustave Eiffel construit cet hôtel particulier de type Haussmanien avec une magnifique structure Eiffel.

Il demande à l'architecte de directement prévoir dans le bâtiment une zone accessible au public pour que les clients puissent voir la collection d'ouvrages publiés et édités, puissent les lire et repartir avec. Un mélange des genres totalement audacieux à l'époque.

Les travaux sont en cours en mars 1869 et déjà achevés en août 1870. L'éditeur doit cependant attendre la fin de la Commune (donc en 1871) pour ouvrir sa maison impasse Sandrié.

Il faut vous imaginer... Quand le visiteur franchissait la porte de cette façade XIXe à tympan et colonnades, il empruntait le double escalier d'apparat, puis débouchait sur le patio central, haut de plus de 10 mètres, tapissé d'immenses bibliothèques pleines de livres. Derrière un comptoir d'accueil en bois, en forme de U, se tenaient les vendeurs et le caissier placé au centre. La partie formée par l'aile du bâtiment était occupée par les tables réservées à l'emballage et la répartition des colis pour Paris et la province. La salle d'expédition se situait à droite de l'entrée principale (le Shackstore actuel) et ouvre sur l'impasse Sandrié par l'une des baies latérales, la salle de gauche (notre Dining Room) avait pour fonction la réception des ouvrages à leur arrivée de l'imprimerie.

Rendez-vous en page 27 pour lire la fin

# Chapitre 7

## Les bulles

## toute la journée

Les bières pression 25 cl 50 cl

La sélection du moment 7 12

Les cidres et les poirés 33 cl 75 cl

Cidre brut Florentin 7 15

Poiré Odette 16

Les champagnes 14 cl 75 cl

Champagne Extra Brut EPC, 18 89

Blanc de noirs

Champagne Rosé EPC, Extra brut 100

Premier cru

### SHACK HOUR : 15H-20H

#### Le verre de vin

Blanc : La Cavale 2023 6,5

Rosé : Bandol 2021 8,5

Rouge : La Cavale 2021 6,5

#### Les softs

Bissap 4,5

Citronnade 4,5

Thé glacé 4

#### La bière Deck&Donohue

La pinte, 50cl 7,5

#### Les cocktails classiques à 10€

Spritz classique, Spritz citron,

Spritz pamplemousse, Bellini,

Moscow Mule, la Caïpirinha

revisitée, Paloma, St-Germain

Spritz

# **Chapitre 8**

## **Les cocktails**

à partir de 18h

## Nos cocktails classiques

|  |    |
|--|----|
| <b>Spritz classique, 14cl</b> : Apérol, Prosecco, Perrier  | 11 |
| <b>Spritz pamplemousse, 14cl</b> : Pampelle, Prosecco, J. Gasco rosa   | 12 |
| <b>Spritz citron, 14cl</b> : Limoncello, Prosecco, J. Gasco cedrat   | 12 |
| <b>St-Germain Spritz, 14cl</b>   | 14 |
| <b>Bellini, 20cl</b> : Prosecco, Marie Brizard Apry  | 13 |
| <b>Moscow Mule, 16cl</b> : Vodka Nuage, ginger beer, citron vert, sirop de gingembre                             | 13 |
| <b>La Caipirinha revisitée, 11cl</b> : Cachaça Magnifica, citron vert, sucre de canne, angostura                 | 13 |
| <b>Paloma, 17cl</b> : Tequila Calle 23 Blanco, jus de citron, J. Gasco rosa, sucre de canne, jus de pamplemousse | 13 |

## Nos cocktails signatures

|  |    |
|--|----|
| <b>Les Fleurs du mal, 13cl</b>   | 15 |
| Vodka Nuage, jus d'aloé vera, jus de pomme Sicera, sucre de canne, jus de citron, aquafaba                                   |    |
| <b>La comtesse de Salisbury, 8cl</b>   | 15 |
| Gin Nuage, Suze, Fenouillette de Brive, jus de citron  |    |
| <b>Le rêve d'un curieux, 9cl</b>   | 17 |
| Mezcal Nuestra Soledad, Tequila Calle 23, jus de citron, sirop de gingembre Bacanha, sirop d'agave, bitter céleri et bogarts |    |
| <b>Bien loin d'ici, 15cl</b>   | 16 |
| Gin Nuage, sirop de jasmin Bacanha, cordial de shiso, jus de citron, aquafaba, poudre de matcha                              |    |
| <b>La révolte des anges, 13cl</b>  | 14 |
| Rhum Havana 7 ans, bissap maison, jus de citron, sucre de canne, aquafaba  |    |
| <b>Le dernier amour, 12cl</b>  | 18 |
| Whisky Johnnie Walker, Chambord, jus d'ananas, sirop de cannelle Bacanha, bitter bogarts et angostura                        |    |
| <b>Les vacances de Pandolphe, 16,5cl</b> - SANS ALCOOL   | 10 |
| Purée de fraises, jus d'ananas, sucre de canne, jus de citron, banane  |    |
| <b>Les 4 vents de l'esprit, 17cl</b> - SANS ALCOOL   | 13 |
| Martini Floréale, thé glacé, verjus Merlet, sirop d'agave  |    |
| <b>La chute d'un ange, 17cl</b> - SANS ALCOOL  | 10 |
| Bissap maison, sucre de canne, jus de citron, aquafaba   |    |

# Chapitre 9

Les alcools un peu plus forts

## Les apéritifs

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| Apérol, 6cl                           | 7   |
| Baileys, 6cl                          | 9   |
| Campari, 6cl                          | 8,5 |
| Lillet Blanc   Rouge, 6cl             | 7,5 |
| Martini, 6cl                          | 7,5 |
| Blanco   Extra Dry  <br>Rosso   Fiero |     |
| Noilly Prat, 6cl                      | 6,5 |
| Pampelle, 6cl                         | 9   |
| Pineau des Charentes                  | 9   |
| Merlet Extra vieux, 8cl               |     |
| Ricard, 3cl                           | 7   |
| Vermouth Dolin, 6cl<br>Blanc   Rouge  | 9,5 |

## Les liqueurs - 4cl

|                    |     |
|--------------------|-----|
| Amarretto Quaglia  | 6   |
| Bénédictine D.O.M. | 6,5 |
| Chambord           | 6,5 |
| Cointreau          | 6,5 |
| Fernet Branca      | 6   |
| Get 27   Get 31    | 6   |
| Grand Marnier      | 6   |
| Jagermeister       | 6   |
| Kahlua             | 6   |
| Sambuca Molinari   | 6   |
| Suze               | 6   |

## Les p'tits plus

|                             |     |
|-----------------------------|-----|
| Le p'tit plus soda          | 2,5 |
| Le p'tit plus Tonic - 20cl  | 3,5 |
| Le p'tit plus liqueur - 3cl | 2   |

## Les spiritueux - 6cl

|  |      |
|--|------|
| Cachaça Magnifica Premium                | 9    |
| Gin Nuage                                | 11   |
| Rhum Bologne Agricole                    | 10   |
| Rhum Havana 7 ans                        | 12   |
| Rhum Santa Teresa                        | 14   |
| Tequila Patrón Anejo                     | 16   |
| Tequila Patrón Silver                    | 15   |
| Vodka 42 Below                           | 11   |
| Vodka Nuage                              | 14   |
| Whiskies :                               |      |
| Benriach The smoky twelve                | 15,5 |
| Coperies Single Malt                     | 13,5 |
| Helsinki Whiskey Rye Malt                | 15   |
| Johnnie Walker Black Label               | 9    |
| Slane Irish                              | 8,5  |
| Woodford Reserve Bourbon                 | 13   |
| Woodford Reserve Bourbon<br>Double Oaked | 15   |

## Les digestifs

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| Absinthe Pernod, 3cl    | 7   |
| Armagnac, 4cl           | 8   |
| Avèze, 4cl              | 6   |
| Calvados Lancelot, 4cl  | 8   |
| Chartreuse verte, 4cl   | 7,5 |
| Cognac Merlet VSOP, 4cl | 10  |
| Cynar, 4cl              | 6   |
| Limoncello Quaglia, 4cl | 7   |



# Chapitre 10

Le Shack, c'est aussi...

### **^ Un lieu qui se privatise pour accueillir vos événements**

Dans un cadre incomparable, organisez vos grands et petits événements. On s'occupe de tout : restauration et bar, divertissement, musique. Vos invités seront comblés !

### **^ Des espaces atypiques à louer pour collaborer et se retrouver**

Nos salles de réunion sont faites pour permettre à chacun de travailler à sa guise et d'organiser des réunions et rendez-vous "sur mesure". 15 salles et salons vous attendent pour accueillir de 2 à 40 personnes. Toutes les salles sont spécifiquement conçues pour encourager la créativité et l'échange d'idées dans des ambiances et aménagements variés. Vous pouvez les réserver à l'heure, à la demi-journée ou à la journée.

### **^ Une offre de bureaux situés en plein coeur de Paris**

Avec l'offre resident@leshack, faites du Shack votre lieu de travail principal. Avec un peu de chance, nous avons peut-être un bureau de libre en ce moment. N'hésitez pas à vous renseigner auprès d'une personne de l'équipe, on vous fera visiter le bureau en question !

PS : Les animaux domestiques ne sont malheureusement pas acceptés au sein du Shack. Et pourtant on les aime beaucoup !  
Demandez donc à Camille de vous parler de Sam...

Suite de la page 18... et fin !

Des rails toujours visibles au sol relient la salle d'emballage et la salle d'expédition. Un bel escalier à deux volées droites menait (et mène encore!) au premier étage. La grande cage était ornée de tableaux moulurés. De part et d'autre de l'escalier se situaient les bureaux des éditeurs Michel et Calmann Lévy (et aujourd'hui, ce sont les salles Alphonse et Théophile pour les habitués des lieux).

Mais Michel Lévy profite peu de son œuvre. Il décède à Paris en 1875. Son frère Calmann prend sa succession. La raison sociale de la nouvelle société est Calmann Levy ; le prénom et le nom, bientôt reliés par un trait d'union, figurent sur le linteau de la porte (vous l'avez vu en entrant ?). Il reste rive droite au moment où la profession se regroupe au quartier latin. À la mort de Calmann en 1891, ses trois fils prennent tour à tour la direction de la maison.

Longtemps familiale, la maison d'édition connaît des heures douloureuses pendant l'Occupation : difficile époque de la Seconde Guerre mondiale lorsque les allemands contraignent la famille Calmann-Lévy à l'exil et confèrent la direction de la maison, rebaptisée Aux armes de France puis Editions Balzac, à un français à leur botte. À la Libération, la maison retrouve son nom et surtout son dynamisme avec la création de nouvelles collections. Elle restera indépendante jusqu'en 1993, date de son rachat par l'un de ses concurrents historiques : Hachette.

En 2002, la société Calmann-Lévy s'installe finalement sur la rive gauche, cent trente-trois ans après...

Des années plus tard, en juillet 2019, c'est à nouveau une belle histoire de famille qui se construit. Emilie Vazquez et Philippe Bourguignon, une fille et son père, saisissent l'opportunité de ré-ouvrir ce magnifique bâtiment chargé d'histoire au public, en en faisant (encore une fois) un lieu de vie ouvert à tous. Tous deux ont beaucoup voyagé et exercé dans plusieurs domaines dont notamment les loisirs et l'hôtellerie. Animés par une même passion, l'art de recevoir et d'offrir aux autres des expériences uniques, ils ont eu envie de donner un toit à leur projet : imaginer un lieu totalement inédit pour se rencontrer, réfléchir, travailler, découvrir, partager, avancer, savourer... Autrement.

**Bienvenue dans notre oasis urbaine.**

**Fin**