



DES LIEUX CULTURELS & UN SAVOIR-FAIRE AU SERVICE DES ENTREPRISES ET DE LEURS ÉVÉNEMENTS



Née il y a 25 ans à Lyon, **Arty Farty est une association culturelle loi 1901 à but non lucratif** qui a bâti un écosystème d'événements, de lieux et de projets au service de la jeunesse, de la créativité et de l'intérêt général.

Du festival **Nuits sonores** au club emblématique **Le Sucre**, en passant par le food court et tiers-lieu **HEAT** ou encore **la Gaîté Lyrique** à Paris, Arty Farty développe des initiatives fédératrices qui rayonnent à l'échelle nationale. Ces réalisations illustrent son savoir-faire événementiel, au cœur des collaborations qu'elle construit avec les marques et les entreprises depuis sa création.

Certifiée par le label ISO20121 du management responsable de l'activité événementielle, Arty Farty apporte à ses clients une garantie quant au sérieux de la démarche RSE résolument engagée qu'elle porte depuis des années.

Trois lieux vivants et fédérateurs : Le Sucre, HEAT, Hôtel71.

Trois sites complémentaires offrant une diversité de formats, d'ambiances et de jauge.

Trois espaces propices à **toutes les envies d'événements**, particulièrement adaptés aux entreprises pour accueillir leurs temps forts dans une atmosphère inspirante : conférences plénières, réunions, cocktails, repas assis, banquets, soirées dansantes, cabarets, etc.

Avec Arty Farty, privatiser un lieu, c'est bien plus qu'occuper un espace : c'est vivre une expérience forte aux côtés d'un acteur culturel lyonnais et partager un socle de valeurs où la créativité devient vecteur de cohésion et de convivialité.



LE SUCRE

Rooftop, culture & club

50, quai Rambaud
69002 Lyon



LE SUCRE

Créé par l'association Arty Farty en 2013, **Le Sucre est un lieu incontournable de la vie culturelle lyonnaise** situé au cœur du quartier Confluence, **sur le toit du bâtiment industriel historique** de la Sucrière.

Devenu au fil du temps une référence sur la scène club hexagonale et européenne, Le Sucre réserve également ses meilleurs atouts aux entreprises.

Espace multiple et véritable couteau suisse de l'évènementiel, cette boîte à outils saura vous conquérir avec son rooftop panoramique sur la Saône et sa salle de 350 m² entièrement modulable.

FORMATS ET JAUGES MAXIMUM :



550

personnes en format cocktail



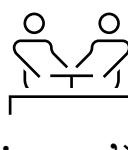
650

personnes en format concert



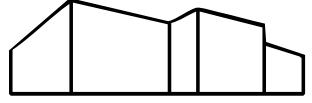
255

personnes en conférence plénière

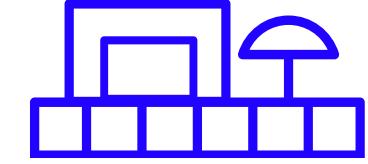


200

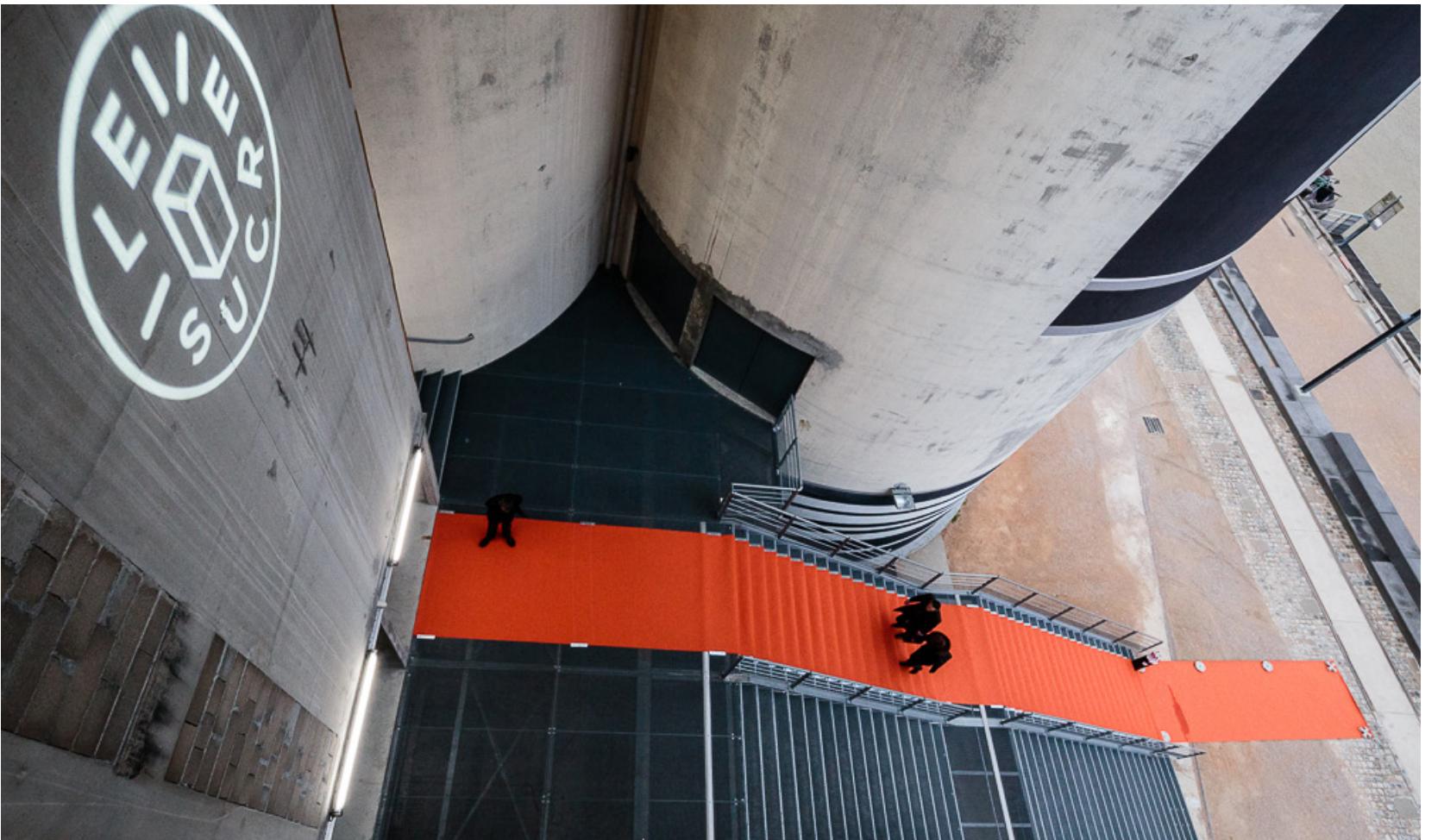
jusqu'à personnes en format repas assis avec scène



LE SUCRE



UN LIEU ATYPIQUE
EN ROOFTOP



L'ENTRÉE



Métro A arrêt Perrache
17 minutes à pied



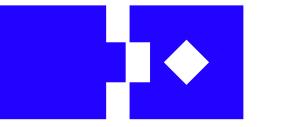
Tramway T1 / T2 - arrêt Hôtel De Région-Montrochet
10 minutes à pied



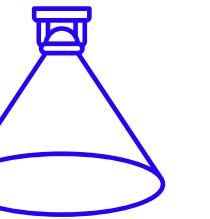
Vélo'v
Station Confluence / Dock



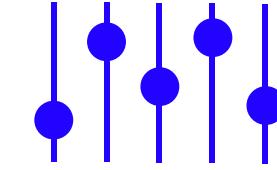
Parking du Pôle de Commerces et de Loisirs Confluence
parking de 1355 places



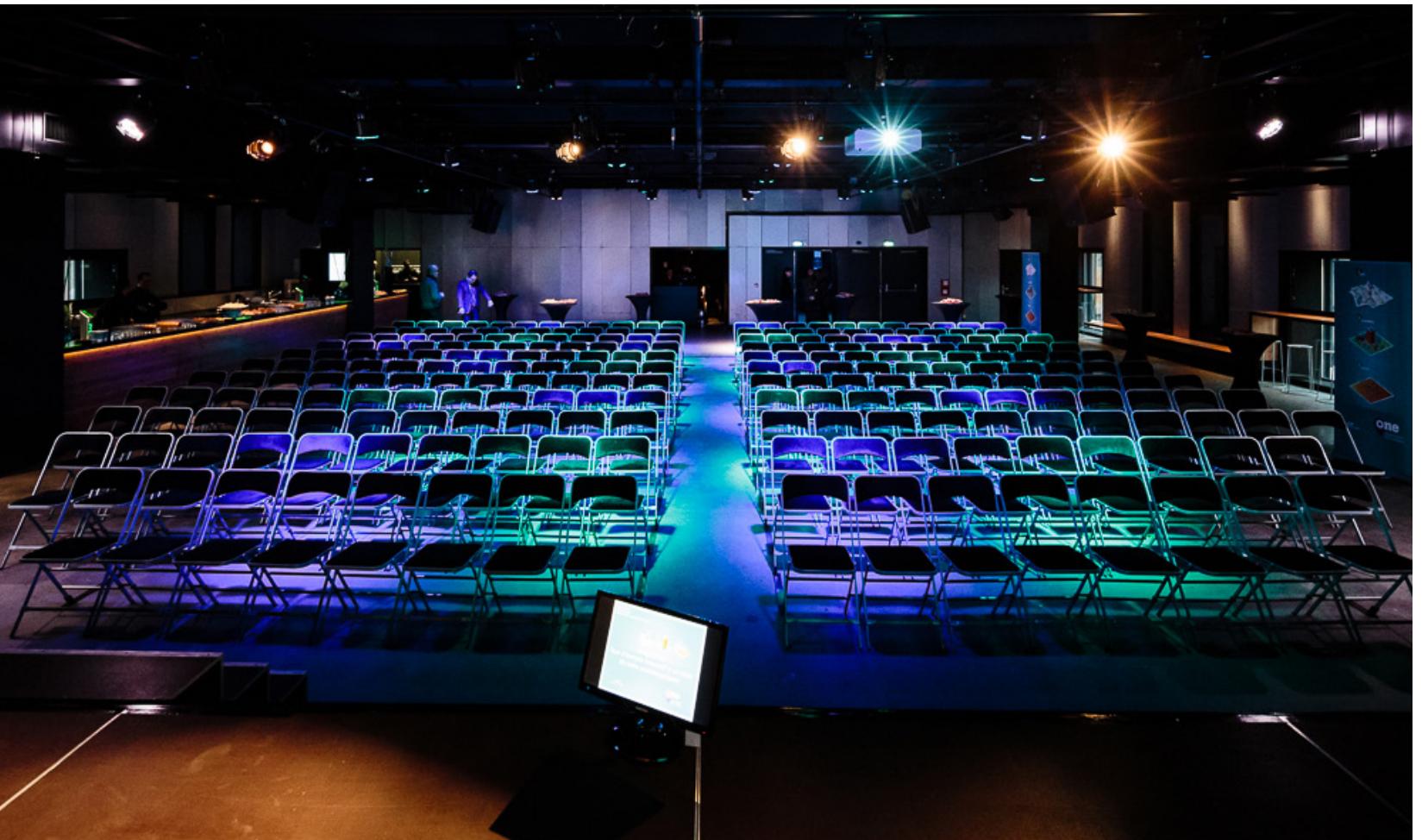
UN LIEU
MODULABLE



ÉQUIPEMENTS SON ET
LUMIÈRE DE POINTE



LA POSSIBILITÉ DE FAIRE
DU SUR-MESURE

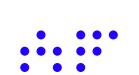


LA SALLE DE CONFÉRENCE



LE ROOFTOP

Tous les espaces proposés sont accessibles aux personnes à mobilité réduite





HEAT

La halle à manger

70, quai Perrache
69002 Lyon



HEAT

Créé par l'association lyonnaise Arty Party en 2019 au sein d'une ancienne chaudiçonnerie de Confluence, **HEAT est un tiers-lieu entièrement modulable** de 450 m² qui, avec ses 4 containers de restauration et son container bar, accueille de multiples événements culturels et créatifs.

Le lieu dispose aussi d'un espace intimiste, Le Labo, au style bistrot de quartier, idéal pour des événements en petit comité (à privatiser seul ou en complément de HEAT). **Un espace atypique** au cœur d'un univers industriel et contemporain, fortement ouvert vers l'extérieur. L'esprit d'un food court, propice à l'accueil d'événements d'entreprise.

FORMATS ET JAUGES MAXIMUM :



450

personnes en format
cocktail



200

personnes en format
food court



450

personnes en format
soirée dansante



300

personnes en format
marché



200

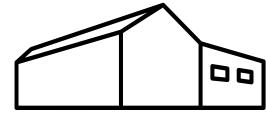
personnes en format
banquet



80

personnes en format
cocktail

LE LABO

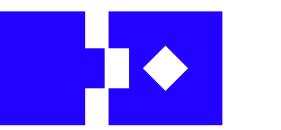


HEAT

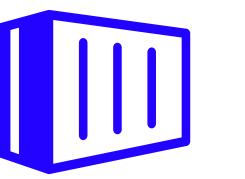
HEAT



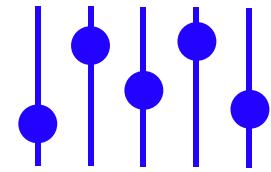
UN LIEU
DE CARACTÈRE



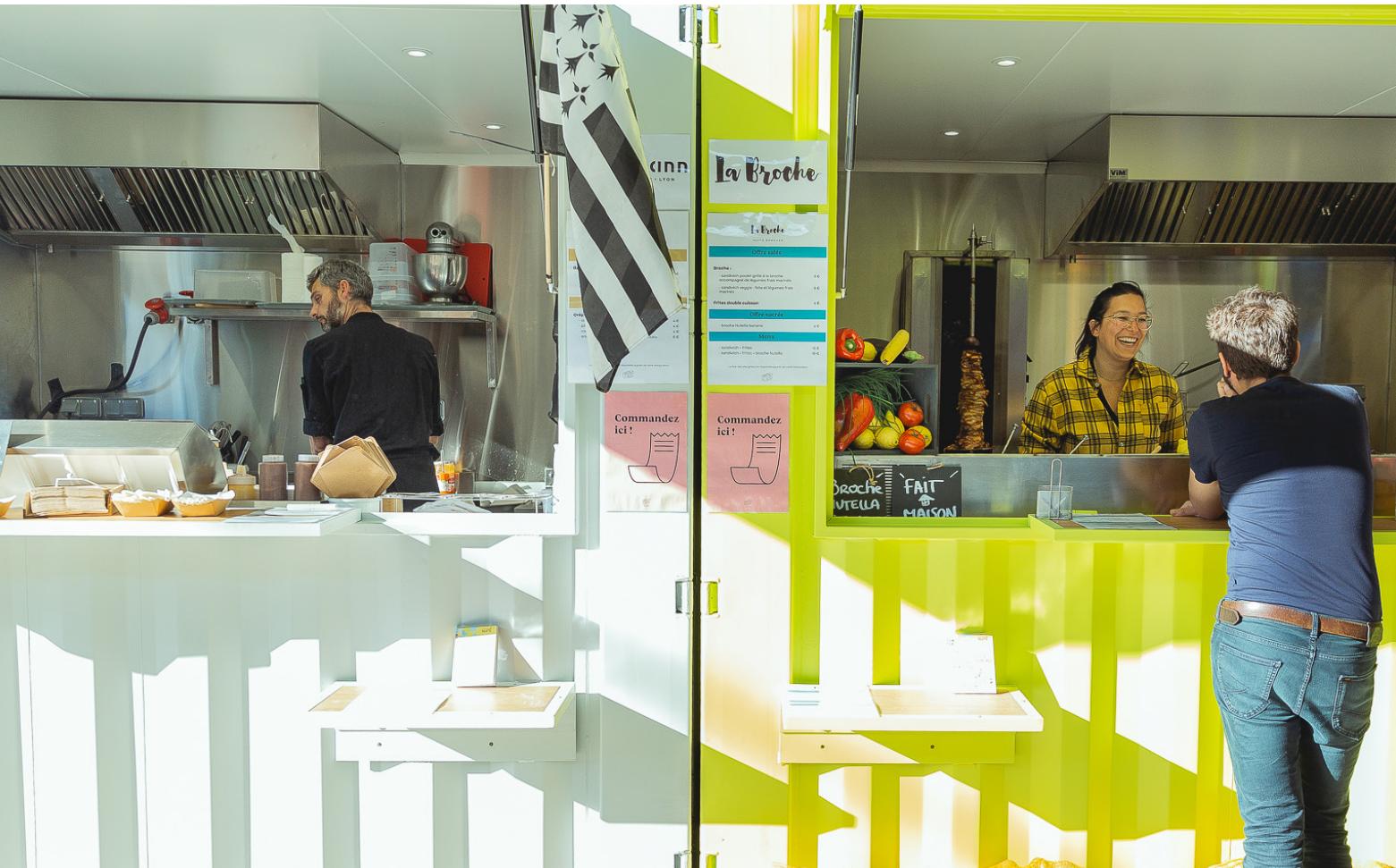
UN LIEU
MODULABLE



4 CONTAINERS
FOOD DÉDIÉS



LA POSSIBILITÉ DE FAIRE
DU SUR-MESURE



LA HALLE À MANGER



Bus C10 ou 15 - arrêt Musée des Confluences
2 minutes à pied



Tramway T1 / T2 - arrêt Hôtel De Région-Montrochet
5 minutes à pied



Vélo'v
Station Perrache / De Pury



Accès direct A7 – Parking privé de 800 places
10 minutes à pied

LE LABO

LES CONTAINERS

Tous les espaces proposés sont accessibles aux personnes à mobilité réduite



HÔTEL71

Lieu de vie et d'accompagnement

71, quai Perrache
69002 Lyon





HÔTEL71

⋮ Hôtel71

Créé par l'association Arty Farty en 2019, Hôtel71 est **un ancien hôtel particulier** transformé en lieu de vie, d'échange et de transmission au service des acteurs culturels et médias indépendants.

Hôtel71 met à disposition une salle en rez-de-chaussée de 70 m² flexible dotée d'un **studio podcasts** et DJing & d'un **joli rooftop** de 50 m² qui se prêtent parfaitement à tous types d'événements. **Deux espaces de caractère** pour accueillir ateliers de travail, réunions, conférence de presse, petit-déjeuners, afterworks, soirées festives...

FORMATS ET JAUGES MAXIMUM :

PLATEAU MÉDIA



80

personnes en format cocktail

PLATEAU MÉDIA



50

personnes en conférence plénière

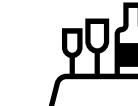
PLATEAU MÉDIA



25

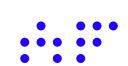
personnes en format réunion

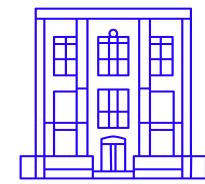
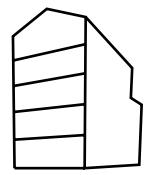
ROOFTOP



45

personnes en format cocktail





UN LIEU INTIMISTE



LE PLATEAU MÉDIA



Bus C10 ou 15 - arrêt Musée des Confluences
2 minutes à pied



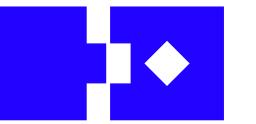
Tramway T1 - arrêt Hôtel De Région-Montrochet
5 minutes à pied



Vélo'v
Station Perrache / De Pury



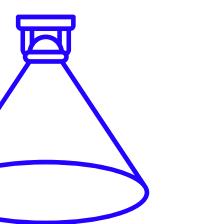
Accès direct A7 — Parking privé de 800 places
10 minutes à pied



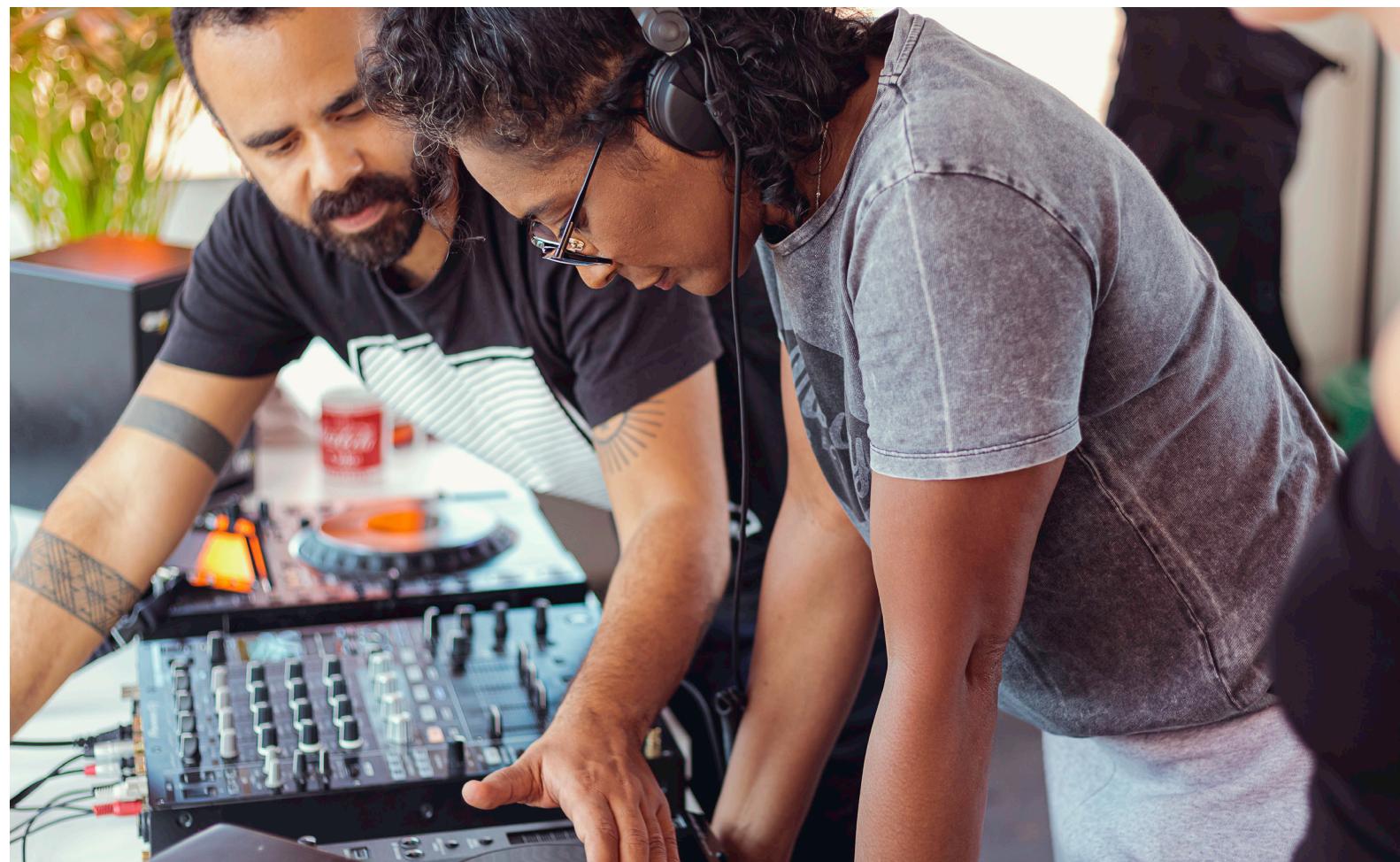
UN LIEU MODULABLE



LE ROOFTOP



ÉQUIPEMENTS SON ET LUMIÈRE DE POINTE



LE STUDIO

Tous les espaces proposés sont accessibles aux personnes à mobilité réduite



A long table set for a formal dinner. The table is covered with a white cloth and has red napkins, silverware, and clear glassware. Large, vibrant floral arrangements are placed at each end of the table. The background is blurred, showing more tables and chairs in a restaurant setting.

HEATING

La communauté des
restaurateurs engagés



HEATING

HEATING est **la solution traiteur** au service des événements exigeants.

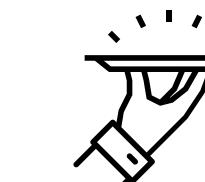
Née de l'expertise d'acteur·rices culturel·les passionné·es de cuisine et porté·es par l'envie de proposer aux entreprises **des produits de qualité**, elle agrège autour d'elle de nombreux talents qui forment aujourd'hui une communauté soudée et engagée de restaurateur·rices aux savoir-faire riches et singuliers.

Convaincu que **l'agrégation de restaurateurs** au savoir-faire singulier fait la richesse d'une expérience culinaire mise en scène et adaptée à la diversité des goûts, HEATING décloisonne et déstructure l'offre « traiteur traditionnelle » pour que vos invités vivent un moment de dégustation et de convivialité unique.

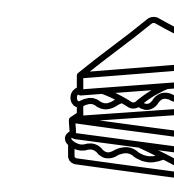
CONFIGURATIONS :



PETITS-DÉJEUNERS



BANQUETS AVEC PLATS À PARTAGER



COCKTAILS DÉJEUNATOIRES



PAUSES GOURMANDES



COCKTAILS DINATOIRES

HEATING

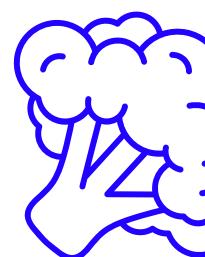
HEATING



**150 RESTAURATEURS
ENGAGÉS**



**TRAITEUR
ÉCO-RESPONSABLE**



**DES PRODUITS
DE SAISON ET LOCAUX**



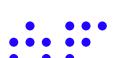
Le Camion qu'on HEM, La table Weï, Kouler Renyon et **près de 150 autres restaurants** aussi talentueux que diversifiés s'engagent dans la communauté à travailler des produits de qualité en proposant des ingrédients de saison et leurs spécialités locales.

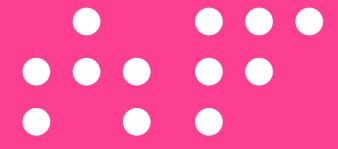
En effet, la plus-value de HEATING est la programmation de restaurateurs et leur cohérence sur tous les événements.

Avec toujours pour mot d'ordre des valeurs communes en faveur **d'une cuisine responsable et respectueuse de l'environnement**.

Dans tous les lieux, HEATING est la solution **pour re-créer l'univers d'un food-market local et écoresponsable** lors de vos événements professionnels.

C'EST LA PROMESSE D'UN UNIVERS CONVIVIAL, DE DÉCOUVERTE ET D'ÉCHANGE.





CONTACT

Maxime MICOL
Chargé de commercialisation et
des privatisations

—

maxime.m@arty-farty.eu
06 14 97 09 25