



# ESPACE CLACQUESIN

DISTILLATEUR D'ÉVÉNEMENT



## CAHIER DES CHARGES



- 4. Historique**
- 5. Photos**
- 6. Plan**
- 7. Tableau de capacités**
- 8. Photos**
- 9. Photos**
- 10. Mis à votre disposition / Options**
- 11. Traiteurs référencés**
- 12. Prestations obligatoires**
- 13. Prestations obligatoires**
- 14. Parkings / Navettes**
- 15. Plan d'accès**

## HISTORIQUE

---

**A**yant repris la fabrique de liqueur de son beau-père vers 1860, Paul Clacquesin, un pharmacien herboriste, invente une boisson apéritive qui portera son nom : Le Clacquesin.

A base de plantes et d'épices, cette boisson est le fruit du mariage de Paul Clacquesin, le scientifique et de Pauline, la femme d'affaires. En effet cette dernière sait à merveille utiliser les ficelles de la publicité naissante. Des artistes tels que Fernandel, Joséphine Baker ou Maurice Chevalier ventent tour à tour les vertus de cet apéritif.

En 1900, la boisson est médaillée à l'exposition universelle. Et le succès est tel que le site de fabrication initial, rue du Dragon à Paris, ne suffit plus à satisfaire la demande. En 1903, l'usine Clacquesin déménage à Malakoff, alors appelée « la petite Californie », sur un terrain de 4 000m<sup>2</sup>, avenue du Maréchal Leclerc.



D'abord réputé pour soigner les affections pulmonaires, son goût fera du Clacquesin l'apéritif à la mode pendant les Années Folles. « L'apéritif le plus sain, c'est le Clacquesin ».

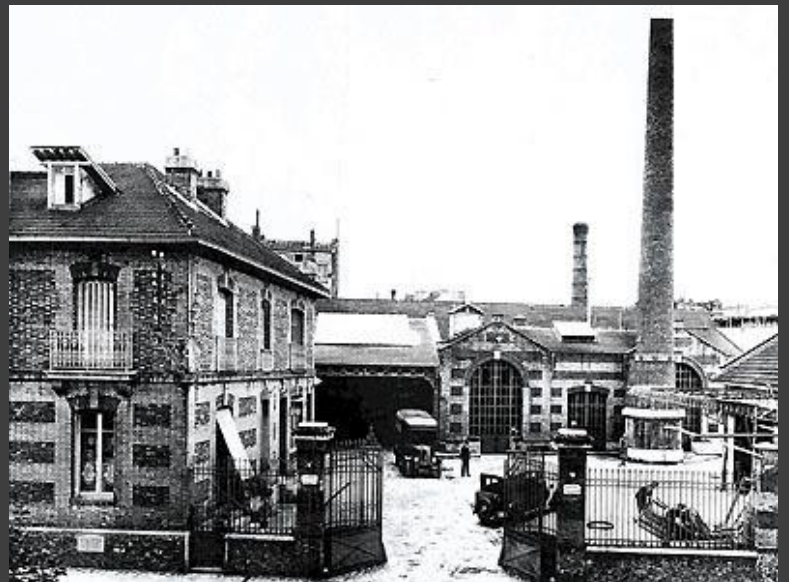
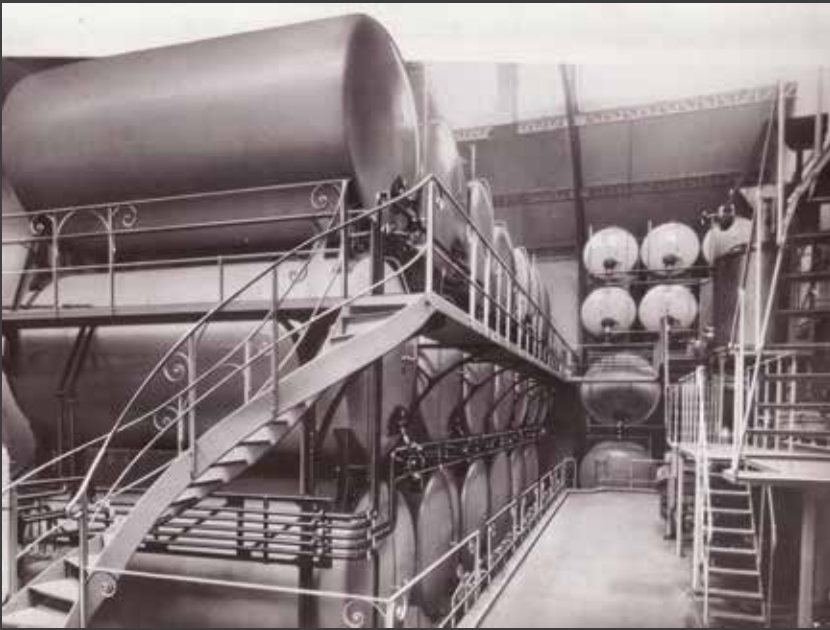
Au plus fort de son succès, la production atteint les 5 millions de bouteilles par an et s'exporte dans toute l'Europe, en Afrique du Nord et jusqu'au Mexique.

La seconde guerre mondiale arrête cet élan. D'autant que le Clacquesin a perdu son maître à penser : Pauline est décédée en 1942.

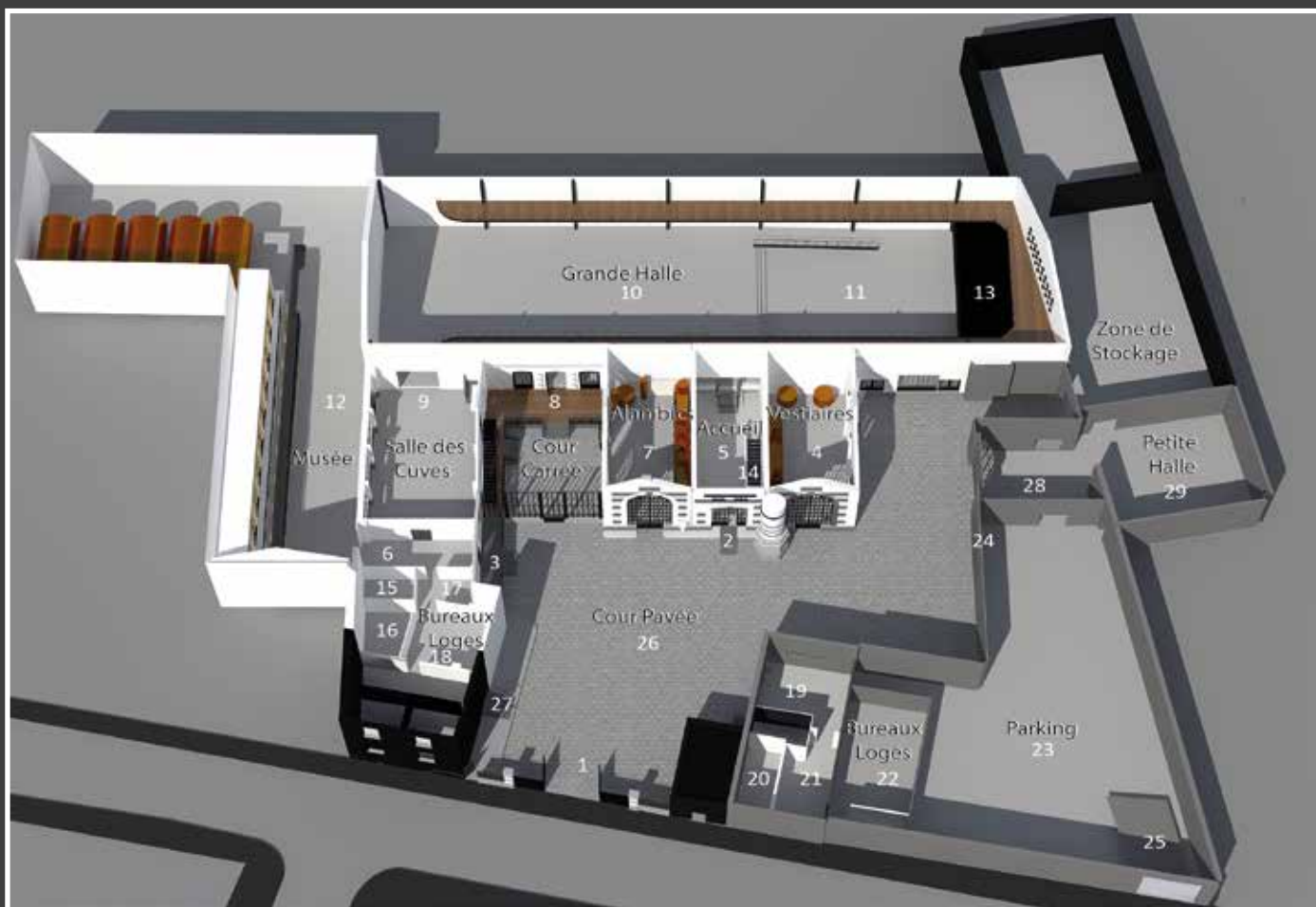
Yves Bataille, né en 1942, arrière-petit-fils de Pauline Clacquesin a décidé, en 1995, de transformer cet espace en lieu évènementiel. La production se fait donc ailleurs, le Clacquesin est toujours commercialisé mais de façon plus confidentielle. (Vous pourrez le déguster sur place)

Depuis le bâtiment, réaménagé et mis en valeur, accueille des réceptions, conventions, défilés et tournages de film au milieu de ses alambics, sa grande halle et son ancienne salle des cuves.

C'est ce lieu atypique et chargé d'histoire que nous vous proposons de découvrir....



## PLAN

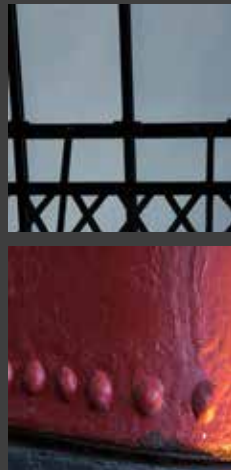


## NOMS DES SALLES

- |    |                                 |    |                                |
|----|---------------------------------|----|--------------------------------|
| 1  | Accès lieu                      | 16 | Loges/bureau                   |
| 2  | Entrée 1                        | 17 | Loges/bureau                   |
| 3  | Entrée 2                        | 18 | Loges/bureau                   |
| 4  | Vestiaire                       | 19 | Loges/bureau                   |
| 5  | Accueil 1                       | 20 | Loges/bureau                   |
| 6  | Accueil 2                       | 21 | Loges/bureau                   |
| 7  | Salle des alambics              | 22 | Loges/bureau                   |
| 8  | Cour carrée                     | 23 | Parking                        |
| 9  | Salle des cuves                 | 24 | Accès parking donnant sur cour |
| 10 | Grande halle haute              | 25 | Accès parking donnant sur rue  |
| 11 | Grande halle basse              | 26 | Cour extérieure                |
| 12 | Musée                           | 27 | Entrée bureaux de Clacquesin   |
| 13 | Espace traiteur                 | 28 | Petite halle 1                 |
| 14 | Toilettes invités (au sous-sol) | 29 | Petite halle 2                 |
| 15 | Toilettes PMR                   |    |                                |

## TABLEAU DE CAPACITES

	DIMENSIONS	CONVENTION (Nombre de personnes)	DÎNER (Nombre de personnes)	COCKTAIL (Nombre de personnes)
GRANDE HALLE Modulable 10 et 11	685 m <sup>2</sup>	20 à 1 000	700	1000
COUR CARRÉE 08	100 m <sup>2</sup>	114	200	350
SALLE DES CUVES 09	109 m <sup>2</sup>	156		
SALLE DES ALAMBICS 07	58 m <sup>2</sup>	80		
MUSÉE 12	180 m <sup>2</sup>	300	180	300
ACCEUIL 05	49 m <sup>2</sup>	54		
VESTIAIRE 04	63 m <sup>2</sup>	80	30	
SALLE 16	14 m <sup>2</sup>			
SALLE 17	12 m <sup>2</sup>			
SALLE 18	30 m <sup>2</sup>	51		
SALLE 19	32 m <sup>2</sup>	42		
SALLE 20	15 m <sup>2</sup>	25		
SALLE 21	24 m <sup>2</sup>	30		
SALLE 22	52 m <sup>2</sup>	72		
SALLE 23	318 m <sup>2</sup>	300	200	300
ESPACE TRAITEUR 13	100 m <sup>2</sup>			
COUR EXTÉRIEURE 26	650 m <sup>2</sup>			1 000
ATELIER 1 28	54 m <sup>2</sup>	88	40	
ATELIER 2 29	116 m <sup>2</sup>	173	90	





## MIS A VOTRE DISPOSITION

---

- 18 buffets (15 de 2,60 m x 60 cm ; h : 97 cm et 3 de 2,40 m x 60 cm ; h : 97 cm)
- 36 chaises bistrots
- 12 guéridons
- Chauffage
- Parking 15 à 20 places (accès au 18bis et cour)
- Régisseur
- 9 toilettes et 3 urinoirs + 1 toilette PMR + 1 toilette de service
- Electricité de 250kw (400 Amp)
- Livraisons : 9h-12h et 14h-17h – Reprises hors prestation : 9h-12h



## OPTIONS

---



- |   |                     |
|---|---------------------|
| • Salles : 19-20-21-22  | 1 000 € HT          |
| • Salles : 28 – 29<br>(sous réserve de commission de sécurité)  | Sur demande         |
| • 500 chaises pliantes en velours noir :<br>installation/désinstallation comprises<br>(largeur : 42 cm - profondeur : 38 cm - hauteur : 83 cm)<br>Assise 36 sur 38 cm de profondeur, 45,5 cm de hauteur | 6,50 €/chaise       |
| • Hôtesse   | Sur demande         |
| • Enlèvements déchets (non alimentaire)   | 70 €/m <sup>3</sup> |
| • Climatisation   | Sur demande         |

## TRAITEURS REFERENCES



**Mélanie Del Monte**

06 10 96 56 26

m.delmonte@groupe-butard.com



**Sophie Defoe**

06 02 15 91 66

sophiedefoe@culturesfood.fr



**Valérie Forsans**

06 09 78 75 34

vforsans@kardamome-receptions.com



**Gaëlle Minot**

01 53 23 15 49

projets.gm@poteletchabot.fr



**Nathalie Rigot**

07 85 55 68 36

nathalie.rigot@riembecker.fr



DES ÉVÈNEMENTS  
au goût du jour

**Eric Gaudin**

06 74 41 49 26

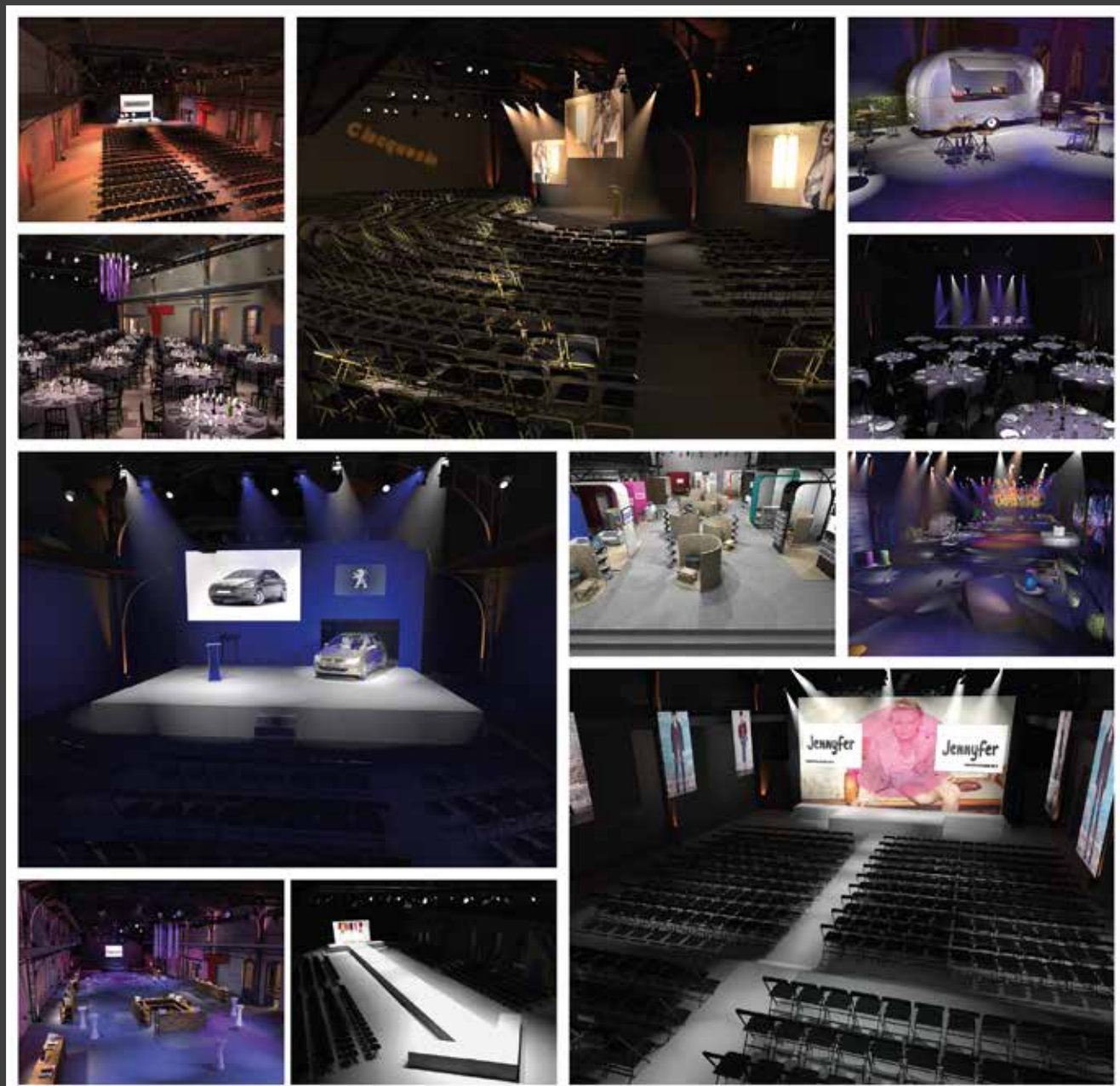
eric.gaudin@te-traiteur.fr

Si la prestation est effectuée par un traiteur hors liste de référencement,  
une redevance de 10% sur le chiffre d'affaires HT du traiteur est exigée.

## PRESTATIONS OBLIGATOIRES



vous accompagnent sur la partie technique et logistique de vos événements  
et vous aident dans sa conception .



### CONTACT

Christophe Cohen  
06-11-03-41-72

ccohen@les-i.com  
www.les-i.com

## PRESTATIONS OBLIGATOIRES

---



### SECURITE

- Minimum 2 agents
- 1 agent pour 100 personnes
- 1 agent 1h avant l'arrivée des invités
- 1 agent 1h après le départ des invités
- Prix par heure et par agent

27 € HT/h

### NETTOYAGE

- |                                  |           |
|----------------------------------|-----------|
| • Permanence sanitaire           | 27 € HT/h |
| • Forfait nettoyage (2 passages) | 725 €     |
| • Forfait nettoyage (3 passages) | 1 025 €   |
| • Forfait nettoyage (4 passages) | 1 350 €   |

## PARKINGS

---



- **MONOPRIX** : 250/300 PLACES

6-12 av Pierre Brossolette  
92 240 Malakoff  
Manuel Dasilva  
01 46 56 38 50  
manueldasilva@monoprix.fr

- **Q-PARK** : 70/100 places

21-23 av de la Porte de Châtillon  
75 014 Paris  
Guillaume Tronet  
06 67 52 90 08  
guillaume.tronet@q-park.fr



[www.q-park.fr/espace-clacquesin](http://www.q-park.fr/espace-clacquesin)

## NAVETTES

---

### Minibus, Minicar, Autocar, ...

**Contact :**

Cédric Kancel

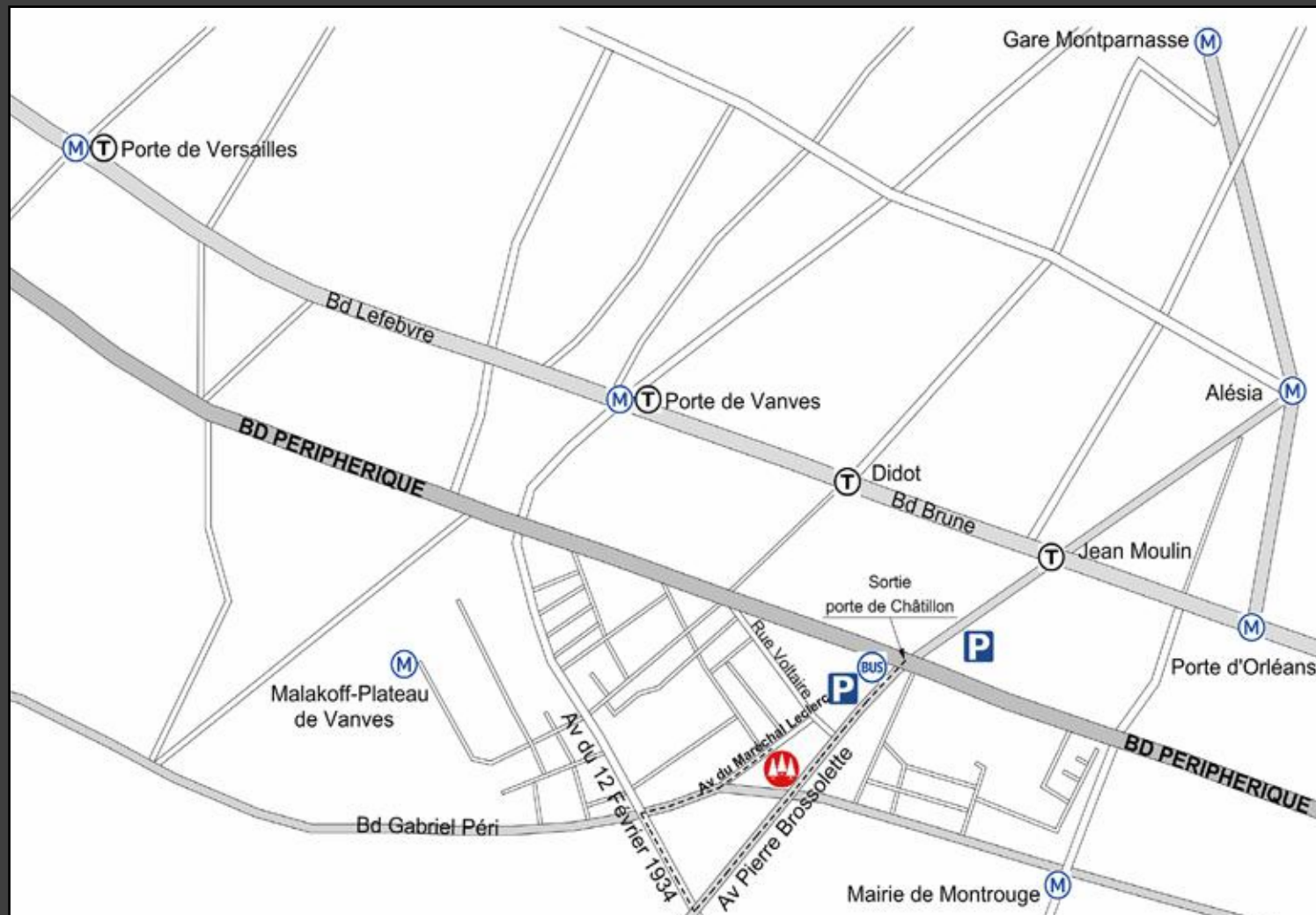
*Event Transport & Logistics Manager*

Tél. : +33 6 70 10 07 23

c.kancel17@gmail.com



## PLAN D'ACCES



- **VOITURE** À 150 m de la Porte de Châtillon
- **METRO** • Porte d'Orléans ligne M°4 puis bus ligne 194 ou 388 arrêt Depinoy
  - Mairie de Montrouge ligne M°4
- **TRAMWAY** Jean Moulin ligne T3
- **AUTOCAR 55 PERSONNES ET LIVRAISONS** : le sens de circulation est indiqué par les -----



# ESPACE CLACQUESIN

DISTILLATEUR D'ÉVÉNEMENT



18 Avenue du Maréchal Leclerc  
92240 Malakoff  
Tél. : 01 46 55 55 55

[contact@espace-clacquesin.fr](mailto:contact@espace-clacquesin.fr)  
[www.espace-clacquesin.fr](http://www.espace-clacquesin.fr)  
[www.facebook.com/EspaceClacquesin](https://www.facebook.com/EspaceClacquesin)