



DOSSIER DE PRESSE



Épicentre incontournable du bon et du bien manger, l'est parisien distille le franc goût de nos campagnes dans des échoppes du nom de Champs Libres. Dans ces épicerie urbaines, véritables lieux de vie où les produits s'achètent et se dégustent, l'amour du terroir et de la cuisine est prôné haut et fort.

Champs Libres, ce sont de véritables commerces de proximité célébrant le bien manger, du produit brut aux assiettes mitonnées maison prêtes à être dégustées une fois la virée des courses terminée.

Des épicerie simples vertueuses et sincères pensées comme un trait d'union entre la ville et la campagne. Qu'il soit sorti de terre, de mer ou qu'il naisse des mains d'artisans ou de paysans passionnés et engagés : chez Champs Libres le produit est valorisé de la culture à l'étal !



À LA RACINE

Fils d'agriculteur Seine-et-Marnais, Bastien grandit les mains dans la terre. Une vie de commercial plus tard, le naturel revient au galop : il souhaite mettre en lumière le travail des artisans et agriculteurs de son terroir et promouvoir un mode de consommation éthique pour tous dans des lieux de vie invitant au slow life. Champs Libres voit ainsi le jour.

Imaginant ses épiceries au-delà d'un simple commerce de bouche, Bastien a à cœur de bâtir ses échoppes comme de véritables commerces de proximité où le lien avec le client est le maître mot. Finalement, y règne l'esprit des épiceries d'autrefois...

Cela transpire aussi de la décoration intérieure des boutiques conçues par les architectes Chayeb & Paradis dans une recherche de naturalité.

Dans cette recherche d'ancrage dans la communauté et la localité, Champs Libres s'inscrit comme un lieu tiers où l'on ne vient plus seulement shopper du bon produit mais aussi se restaurer. Souhaitant faire évoluer le produit pour en montrer tous ses atouts à ses clients, Bastien s'entoure rapidement d'un chef pour développer une partie cuisine, où la gourmandise est le maître mot. Disponibles le midi dans toutes les épiceries, les petits plats mitonnés sont majoritairement axés sur le végétal.

Avec l'ouverture de Champs Libres Voltaire et son espace café, il s'inscrit encore plus comme un lieu de socialisation et de restauration. Sur la terrasse, on sirote volontiers le café de spécialité signé Gramgram, une maison de torréfaction artisanale d'Île-de-France mais aussi les thés et infusions bio de chez Kodama ou encore les variantes de lattes de La Main Noire.

Cet esprit chaleureux et familial se ressent finalement aussi par l'expérience globale offerte par les employés des épiceries, aujourd'hui tous devenus des piliers fondamentaux du projet comme des lieux. Depuis l'ouverture de la première épicerie, les équipes initiales n'ont presque pas bougé, s'ajoutant à l'atmosphère communautaire et familiale des lieux.

Trois ans à peine après l'ouverture de la première épicerie Champs Libres rue de Charenton, elles seront bientôt, déjà, quatre échoppes Champs Libres qui nourriront corps et esprits des Parisiens.

La petite dernière ouvrira en novembre au 5 rue des 3 Couronnes avec une partie traiteur affinée et gourmande consacrée aux plats à emporter pour le déjeuner et aux bestsellers côté épicerie.

CHAMPS LIBRES, DES ÉPICERIES URBAINES AUX VALEURS VERTUEUSES

Au menu de ces nouveaux lieux de l'alimentation vertueuse ? Des bons produits de saison, sourcés en circuit court, issus d'une agriculture responsable... Mais surtout et avant tout, trois piliers forts promouvant le bien manger par la terre, l'humain, le goût.

LA TERRE

Parce que « On récolte ce que l'on sème », pour Champs Libres une bonne alimentation commence à la racine de tout, dans nos sols, dans nos terres et par la valorisation et le profond respect de nos écosystèmes environnementaux. Alors depuis le début de l'aventure, ils bâtissent leurs fondements au service d'une agriculture paysanne et durable, biologique ou raisonnée, avec des producteurs profondément engagés.

L'HUMAIN

« Établir du lien entre nos quartiers et nos campagnes », c'est ce qui anime au quotidien Bastien et ses équipes, alors travailler en direct avec leurs producteurs et favoriser le commerce de proximité permet naturellement de créer des relations de confiance et durables, afin de se soutenir mutuellement ainsi que de transmettre, le plus sincèrement possible, le savoir-faire paysan à leurs clients. Les clients sont eux aussi un pilier fondamental de l'expérience Champs Libres.

LE GOÛT

« Le goût dans nos assiettes et la convivialité sur la table !... un bon festin, un coup de cœur culinaire découle forcément d'un bon produit dans l'assiette. Il coulait de source de non seulement proposer des produits bruts aux goûts et saveurs bien identifiés, mais aussi de valoriser le produit en le transformant derrière les fourneaux. Des menus déjeuners « déments » à emporter dans toutes les épiceries, ou à déguster sur place sur la terrasse de Champs Libres Voltaire. Champs Libres est même devenu un traiteur à part entière pour les événements privés ou professionnels.



ÉPICERIE CAFÉ TRAITEUR
CHAMPS LIBRES



« Cuisiner nos produits est pour moi un aboutissement, c'est aller encore plus loin dans la valorisation de ce que nous offre la nature et transmettre par l'assiette ces valeurs à nos clients. »



EPICERIE CAFÉ TRAITEUR
CHAMPS LIBRES

UNE RELATION DE CONFIANCE AVEC LES PRODUCTEURS

Sur les étals de Champs Libres on retrouve les produits issus des fermes de la famille et amis de Bastien, comme la Cueillette de Compans, délivrant tout au long de l'année des fruits et légumes de saison, la Fraiseriaie de l'étang produisant de délicieuses fraises, framboises et mûres, la Ferme de Vecten produisant des œufs fermiers plein air ou encore la fromagerie Moret et leurs délicieux fromages de chèvre.

Si le local prime à l'heure du sourcing, Champs Libres prend tout aussi à cœur de faire rayonner les savoir-faire artisanaux de chaque terroir. Sont ainsi valorisés certains produits régionaux comme les charcuteries de Franche-Comté, le canard du Sud-Ouest, les olives de Nyons et autres AOC et AOP...

Parfois, Champs Libres source hors des frontières sans pour autant trop s'éloigner, avec le seul but de servir le meilleur produit qui se fasse en la matière. Les seuls fruits et légumes non français en boutique sont issus de petites coopératives biologiques en provenance de Sicile ou d'Andalousie.

À l'heure de sélectionner ses producteurs, Bastien aime sortir hors des sentiers battus. Il met un visage sur chacun des producteurs et ne se cantonne à aucune règle, aucun label. Le plus important étant de mettre les pieds sur les territoires de ses collaborateurs et d'échanger avec eux. Ce qui importe toujours, c'est de valoriser l'agriculture paysanne, soucieuse du respect des sols, de l'environnement, et du bien-être animal.

DU CHAMP À L'ASSIETTE CUISINÉE : CHAMPS LIBRES TRAITEUR

Avec de tels produits vertueux, impossible de ne pas mettre la main à la pâte et de ne pas s'activer derrière les casseroles...

Champs Libres lance donc son offre traiteur avec l'idée de dépoussiérer le secteur traditionnel. Avec comme ligne directrice, d'axer sa proposition sur le végétal, la gourmandise, en élaborant ses recettes à partir de produits de saison intelligemment sourcés.

Pour transformer les produits artisanaux des épicereries, Bastien dénêche un chef de talent, très jeune mais qui en a sous la toque. À seulement 25 ans, Esteban a une dizaine d'années en cuisine au compteur. De tables gastronomiques jusqu'aux cuisines de grands traiteurs de renom tels que Le Nôtre, Dalloyau ou encore Potel & Chabot, il a su allier la précision de la technique, le travail du goût et la rigueur qu'impose le secteur du traiteur et de l'événementiel.

Passé par le labo de la Maison Plisson, le chef sait comment transformer le produit présent sur ses étals pour en proposer une offre déjeuner saine et gourmande, friande du végétarisme, restant au plus près du produit tout en y ajoutant une touche personnelle.

FOCACCIA À L'HUILE D'OLIVE, COURGE RÔTIE,
STRACCIATELLA & ROQUETTE



VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS SAUVAGES



QUICHE CAROTTE,
CUMIN & MIMOLETTE



GNOCCHIS DE POTIMARRON
AU PESTO DE CRESSON



TIRAMISU À LA PISTACHE



TARTE FINE AUX FIGUES

Autant de délicieuses gourmandises à mettre dans son panier à midi ou à déguster sur la terrasse de Champs Libres Voltaire.

Avec pour ambition de nourrir vertueusement le plus de monde possible, le chef régale aussi avec une offre traiteur destinée aux entreprises et à l'événementiel. Champs Libres s'occupe de la cuisine comme de la logistique et de la prestation sur place. À se mettre sous la dent ? Une cuisine toujours centrée sur le produit, un brin plus créative : tataki de bœuf, tartare de truite à la thaïlandaise, baba au magret de canard fumé ou encore caponata de légumes ...





“Nous essayons un maximum de pratiquer des prix justes. A la fois pour que nos producteurs soient rémunérés à la hauteur de leur superbe travail et également pour que nos produits (et donc, le bien manger), restent accessibles à nos clients. Nos producteurs fixent leurs prix que nous ne négocions pas et travailler en circuit court nous permet d’entretenir ce cercle vertueux.”

UN ENGAGEMENT SOCIÉTAL EN FAVEUR DU BIEN MANGER

Champs Libres promeut le bien manger mais pas seulement.

L’une de leurs batailles est d’œuvrer pour une meilleure rémunération des paysans et agriculteurs tout en démocratisant l’accès à une meilleure alimentation pour tous.

L’anti-gaspillage est aussi au cœur des préoccupations d’une épicerie vertueuse. Champs Libres revalorise ses légumes abîmés en les transformant en sauces, compotes, et bientôt en de nombreuses conserves...

D’autres invendus s’offrent eux une seconde vie sous la houlette d’entreprises comme Too Good Too Go, Phoenix et autres associations. L’effort se fait jusqu’aux caisses réutilisables qu’ils renvoient à leurs producteurs ainsi que par la mise en place d’un système de consigne pour les pots de yaourts de la Laiterie de la Chapelle et de leurs boîtes d’œufs.

Dans sa démarche de réduction de son impact carbone, Champs Libres limite les trajets dans tout Paris grâce à la proximité géographique de l’est parisien avec la Seine-et-Marne. Les livraisons intra-muros entre magasins se font dès que possible en vélo cargo.

Champs Libres milite naturellement pour l’éducation autour du bien manger grâce à un beau partenariat avec l’École comestible afin de sensibiliser les enfants à la consommation de produits fermiers et de saison.



CRÉDIT PHOTOS :
MAMIE BOUDE
(INSTA @MAMIEBOUDE)



CTEURS

OÙ TROUVER LES ÉPICERIES ?

222 rue de Charenton, Paris 12

Ouvert tous les jours de 10:00 à 20:00

Le dimanche de 10:00 à 13:30

60 avenue général Michel Bizot, Paris 12

Ouvert tous les jours de 10:00 à 20:00

Le dimanche de 10:00 à 13:30

254 boulevard Voltaire, Paris 11

Ouvert tous les jours de 10:00 à 20:00

Le dimanche de 10:00 à 13:30

CHAMPSLIBRESMAGASIN.COM



Cueillette de Compans (77) : Ferme et cueillette maraîchère depuis 1986, qui cultive ses fruits et légumes au fil des saisons et en agriculture raisonnée.

Formage Moret (77) : 5ème génération d'une ferme familiale, qui produit depuis 35 ans du fromage de chèvre fermier au lait cru dans un petit village du Nord de la Seine-et-Marne.

Ferme Vecten (77) : Producteur d'oeufs fermiers extra frais, issus de poules bien nourries et élevées en plein air dans la campagne Seine-et-Marnaise.

Dronne (16) : Ferme familiale située au cœur de la Dronne, qui cultive abricot, cerise, olive et vigne en agriculture biologique ou très raisonnée.

Fraiseraie de l'étang (77) : Producteur de délicieuses fraises, framboises & mûres de Seine-et-Marne en agriculture raisonnée.

Nanina (75) : Fabrique de mozzarella artisanale à Paris, dont les fromages sont produits à partir de lait cru de bufflonne d'Auvergne.

La Basse Cour de Floriane (89) : Producteur de volailles fermières savoureuses, élevées traditionnellement en plein air et nourries avec le grain de la ferme.

Laiterie La Chapelle (75) : Laiterie artisanale du 18e produisant yaourts et fromages au lait cru à partir du lait issu d'une petite exploitation de vaches laitières située dans le parc naturel régional du Vexin en Île de France.

Les Voisins bio (29) : Coopérative de producteurs de fruits et légumes pratiquant une agriculture biologique, solidaire et bretonne.

Loumae (77) : Granolas fait mains à partir de super ingrédients sains et issus d'une agriculture biologique vertueuse.