



Micro-voyages gustatifs

Dossier de presse printemps 2023

Promo : Sandra Nicolas ✉ sandra@quelpanache.com ☎ 06 83 62 32 40

Salive : ✉ contact@salive.paris ☎ 07 89 82 07 84 (Natacha) - 06 08 64 48 97 (Lola)

Sommaire

- 03. Présentation du concept
- 04. Qui a crée Salive ?
- 05. Qu'est-ce qu'un parcours Salive ?
- 06. Quels sont les atouts pour les participant·es ?
- 07. Quels sont les avantages pour les restaurants ?
- 08. Quelques partenaires food
- 09. Les parcours réguliers
- 12. Les parcours évènementiels
- 14. Les parcours sur-mesure
- 16. Revue de presse
- 17. Retours sur expériences
- 18. Contact



Salive est une nouvelle expérience culinaire. Seul, à deux ou en petit groupe, découvrez ou redécouvrez un quartier de Paris lors d'un parcours gourmand et dépayçant.

Un repas en plusieurs services à la rencontre des restaurateurs : entrée chez l'un, plat chez le suivant, dessert chez le dernier ; laissez-vous guider dans une aventure gustative itinérante au cœur de la capitale !



**PARTENAIRE
OFFICIEL
2023**

👉 Salive est une expérience labellisée par l'Office du Tourisme de Paris, et proposée par le Studio Ravages.

RAVAGES



Qui a crée Salive ?



Natacha Sporer & Lola Zerbib sont les fondatrices du **Studio Ravages**, une agence de design global spécialisée dans **l'événement food**.

Au printemps 2020, leurs activités ont été très impactées par la crise sanitaire et elles ont alors décidé de repenser **l'événementiel gourmand à l'échelle des restrictions du moment**.

Dès juin 2020, face à la détresse des restaurants et au désœuvrement des Parisien·nes, elles ont lancé les **micro-voyages gustatifs Salive**, des circuits permettant voyager dans sa propre ville, de découvrir des zones de Paris parfois méconnues tout en mettant en lumière l'offre de restaurants et commerces sélectionnés.

Le concept a tout de suite plu et nous elles ont rapidement réalisé que l'activité serait tout aussi intéressante à vivre une fois la crise sanitaire passée !

Aujourd'hui, Salive compte **4 parcours récurrents** proposés au grand public ainsi de nombreux parcours **sur-mesure** et **saisonniers**. Elles créent aussi régulièrement des parcours pour des événements publics ou privés et leurs compétences de designers leur permettent de prendre part à la conception des projets bien au delà de la création de parcours gourmands.

Les parcours Salive sont **labellisés par l'Office du Tourisme de Paris** depuis 2021 et ils ont déjà fait voyager **plus de 2 000 personnes** !

Qu'est-ce qu'un parcours Salive ?

C'est un food-tour d'un nouveau genre où les participant·es sont guidé·es par une carte papier et profitent de leur déjeuner itinérant en toute autonomie et à leur propre rythme.



Après avoir réservé leur billet sur internet, les participant·es ont rendez-vous à l'adresse du premier restaurant, à cet endroit, chaque personne reçoit un **kit préparé à la main par l'équipe de Salive**.



Dans ce kit se trouve : **leurs courverts, les contre-marques** à échanger contre une portion dans chaque restaurant partenaire et **la carte illustrée** qui les guidera tout au long du parcours en leur contant l'histoire du quartier traversé !



Puis, à eux et elles de jouer et de suivre le parcours dessiné sur la carte pour aller récupérer leurs portions dans **cinq adresses différentes** pour découvrir les spécialités de chaque échoppe !

Quels sont les atouts du concept pour les participant·es ?



Une activité ludique, originale et accessible **adaptée à tous les publics**.

À faire en groupe, en famille, entre amis, seul ou en couple **dans le respect des recommandations sanitaires** (petits groupes indépendants, activité extérieure...)

Idéal pour **toutes les occasions** (team building, EVJF-EVG, anniversaires, repas de fin d'année, rendez-vous galant...)

Une totale **autonomie** dans le rythme et le déroulement, il n'y pas de guide physique.

La **découverte** d'un quartier de Paris et de ses richesses gastronomiques.

Des **échanges privilégiés** avec les restaurateurs et restauratrices (qui sont aussi choisis pour leur **qualités sociales et humaines**, Salive met toujours à l'honneur les personnages derrière les enseignes dans le contenu de la carte illustrée).



Une activité qui dure **1h30 à 2h en plein Paris**.

Une activité **bon marché** (les parcours sont proposés autour de 35€).

Un repas **copieux, gourmand et pouvant être végétarien** pour s'adapter à un maximum de régime alimentaires !

Quels sont les avantages pour les restaurants ?

Faire découvrir son offre et sa cuisine dans une portion street-food.

Être prévenu la veille des parcours du nombre de portions à produire (pour faciliter la **gestion des stocks et du personnel** dans cette période où les restaurants ont beaucoup de mal à anticiper la fréquentation chaque jour).

Apport d'une **nouvelle clientèle** et d'un **chiffre d'affaires supplémentaire régulier**.

Animer les **périodes creuses** (les jours et horaires habituellement plus calmes sont privilégiés pour organiser les parcours).

Une activité qui intrigue les passants, **donne vie aux abords du restaurant et attire les riverains**.

Des **échanges privilégiés** avec les participants (le public Salive est décrit par les restaurateurs comme enthousiaste et très agréable à recevoir).

Le respect des **gestes barrières** (fonctionnement identique au click and collect).



Avoir le **macaron partenaire Salive** sur leur vitrine qui montre qu'ils tiennent un commerce en accord avec la charte Salive.

Faire partie des **parcours privatisés proposés aux entreprises**.

Faire partie d'un **réseau de quartier**.

Quelques partenaires food

L'intérêt des parcours Salive résidant dans la surprise des restaurants découverts au fur et à mesure de la balade, nous vous demandons de ne pas divulguer l'intégralité des adresses ci-dessous dans un même article, merci !



Chez Ann
dim sum cuits à la vapeur



Bopome
street-food taiwanaise



BMK Paris-Bamako
cuisine ouest-africaine



Tante Farida
cuisine algérienne



La Pampara
épicerie fine italienne



Maloya
cuisine réunionnaise



L'Athamor
pizza au levain naturel maison



Nonna Enza
cuisine italienne



Afendi
cuisine libanaise



Kubo
pâtisserie olfacto-culinaire



À Table
cuisine iranienne



Mesken Borek Salonu
börek et feuilletés turcs



Yann Couvreur
pâtisserie



MaMi
boulangerie levantine



Ô Gateau
spécialistes de la pavlova



Wupisi
cuisine comorienne

Note : les étapes des parcours peuvent varier selon la disponibilité des restaurants (congé, fermeture occasionnelle, privatisation...).

Les parcours disponibles toute l'année



Quasi tour du monde de la Porte Saint-Denis à la Gare de l'Est

Au nord de la Porte Saint-Denis se niche un quartier qui en moins de deux siècles a vu immigrer des peuples de tous les continents ou presque. Ce parcours débute en Extrême-Orient et vous mène en cinq étapes jusqu'en Afrique de l'Ouest, avec escales tout autour de la Méditerranée ! [Voir le parcours sur le site](#)

- 👤 5 plats
- 🕒 Environ 1h30
- 🍴 Convient aux **végétarien•nes**
- ⚙️ Disponible le samedi midi
- 💰 35 €



Les parcours disponibles toute l'année



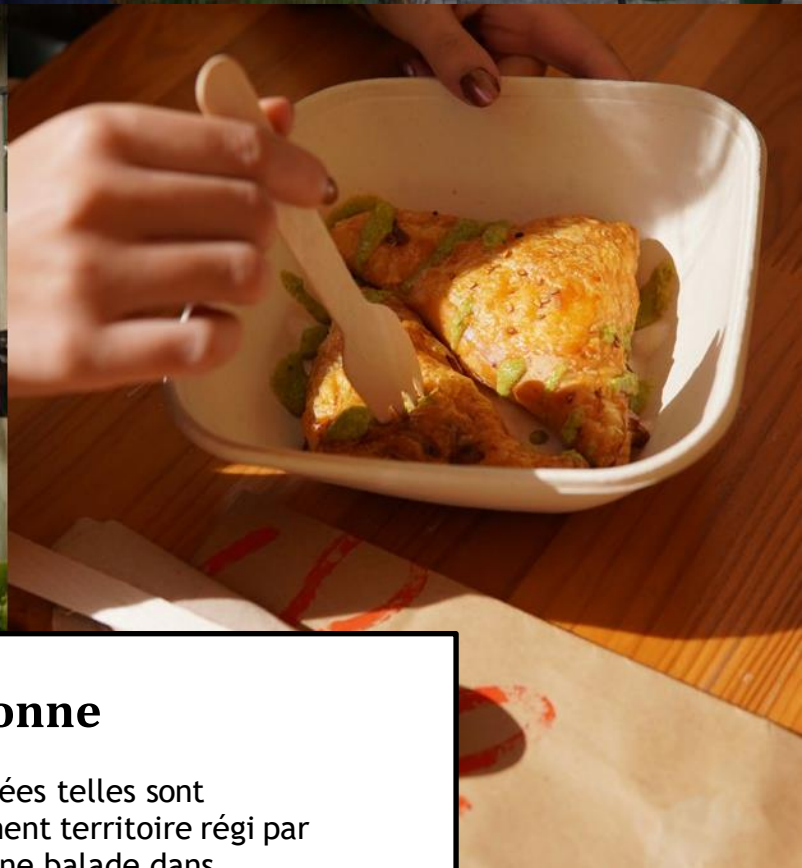
Le Déjeuner des Canotiers

Peu de quartiers de Paris ressemblent autant à une cantine à ciel ouvert que celui du Canal Saint-Martin ! Ce parcours vous fait découvrir cinq des meilleures échoppes du Lower East-Side parisien, et vous invite à déjeuner au bord de l'eau : cuisine taïwanaise, saveurs créoles et expérience olfacto-gustative au dessert, les berges regorgent de surprises ! [Voir le parcours sur le site](#)

- 👤 5 plats
- 🕒 Environ **1h45**
- 🍴 Convient aux **végétarien•nes**
- ⚙️ Disponible le samedi midi
- 💰 35 €



Les parcours disponibles toute l'année



Balade dans le Village Charonne

Rues pavées, passages secrets et voies arborées telles sont les caractéristiques de ce quartier anciennement territoire régi par le gang de Charonne ! Ce parcours propose une balade dans un village devenu paisible, à la découverte de saveurs venues d'Italie, d'Algérie, des Comores et d'Iran avant de se délecter du dessert roi de l'Australie. [Voir le parcours sur le site](#)

- 👤 5 plats
- 🕒 Environ 2h
- ♿ Convient aux **végétarien·nes**
- ⚙ Disponible le samedi midi
- 💰 35 €



Les parcours disponibles toute l'année



Le dernier-né !

À la Bastille !

Plongez dans le cœur du 11^e arrondissement pour un parcours très cosmopolite qui vous fait voyager de l'Allemagne, à la Bolivie, à la Chine, mais aussi en Italie et jusqu'en Israël ! Côté historique, vous suivrez les pas des révolutionnaires pour terminer à l'Arsenal de la Bastille, tout prêt du théâtre de la naissance de la République ! [Voir le parcours sur le site](#)

- 👤 5 plats
- 🕒 Environ **1h45**
- 🍴 Convient aux **végétarien•nes**
- ⚙️ Disponible le samedi midi
- 💰 35 €



Les parcours événementiels



Spécial Halloween

La Tournée des Confiseurs

Un parcours sucré plein de surprises qui mêle le charme désuet du Paris d'antan, l'ambiance frissonnante d'Halloween et le dépaysement de La Fête des Morts mexicaine ! Passages secrets mystérieux, boutiques étonnantes et personnages hauts en couleur vous attendent lors de cette balade de deux heures au cœur de la capitale.



5 étapes



Environ 1h45



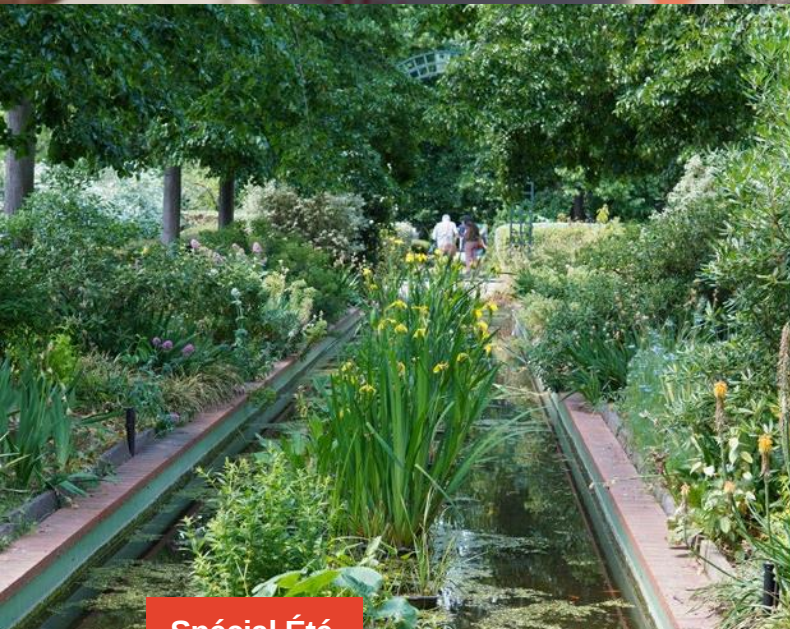
Convient aux végétarien•nes



Disponible les deux week-end autour d'Halloween



Les parcours événementiels



Spécial Été

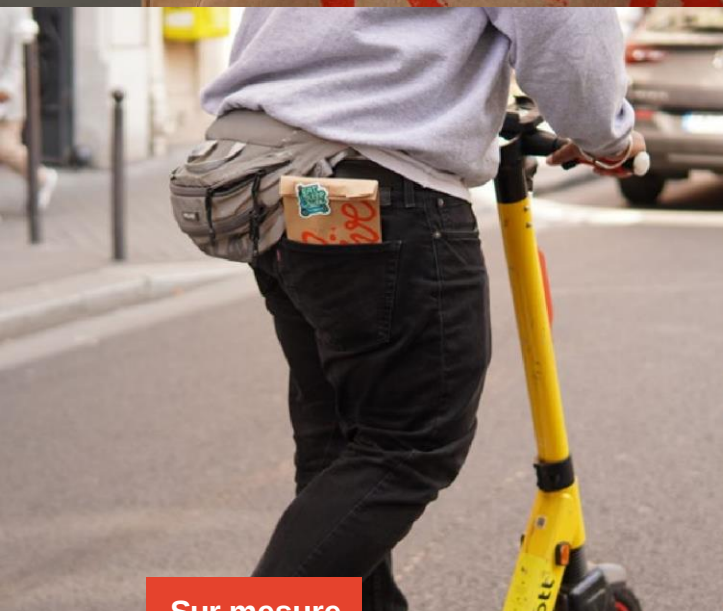
Pique-nique douze

Comme un pique-nique itinérant à la découverte des espaces verts atypiques du 12ème arrondissement de Paris : parc en terrasse qui surplombe la ville, balade souterraine et ancienne voie ferrée réaménagée. Les participant•es démarrent ce parcours en duo avec un panier garni (dans un tote bag floqué Salive) à compléter au gré de la balade.

- 👤 4 étapes
- 🕒 Environ 2h
- 👤 Convient aux **végétarien•nes**
- ⚙️ Disponible **les samedi de juin et juillet**



Les parcours sur-mesure



Sur-mesure

Dinette & trottinette

Pour le service de trottinettes et vélo électriques en libre-service Dott, nous avons conçu un parcours dont les 3 étapes, plus éloignées qu'à l'accoutumée, devaient être reliées en trottinette (le billet comprenait 2h de crédit sur une trottinette du parc parisien).

- ✋ 3 étapes
- 🕒 Environ 2h
- 🍴 Convient aux végétarien·nes
- ⚙️ Proposé en déjeuner durant la semaine du goût
- 🕒 Avec 2h de crédit Dott inclus



Les parcours sur-mesure



Sur-mesure

Mélodie & arancini

Pour l'édition parisienne du Pitchfork Music Festival durant l'automne 2022, nous avons conçu un parcours s'intégrant au programme et ralliant les différents points d'intérêts de l'évènement. Après 5 délicieuses étapes au cœur d'un quartier rythmé par la musique, les participant•es terminent leur balade à la guérite Pitchfork afin de retirer leur billets pour les concerts du soir !

- 👤 5 étapes
- 🕒 Environ 2h
- 🍴 Convient aux **végétarien•nes**
- ⚙️ Proposé en **late lunch** pour les festivalier•ères lève-tard



Revue de presse



« Une nouvelle expérience culinaire bien plus dépayssante qu'un plateau-repas dans l'avion. Le genre d'idée géniale dont les restos, en ce moment, ont bien besoin. »

[→ lien](#)

les Inrockuptibles

« Idéal pour dénicher des pépites secrètes, découvrir un quartier, et surtout se régaler. »

[→ lien](#)

Paulette

« On se retrouve dans une véritable chasse aux trésors : échange, lien social et découvertes insolites autant pour les yeux que les papilles ! »

[→ lien](#)

mint

« On a testé celui de Bastille, et on peut vous dire qu'on en a encore l'eau à la bouche entre les saveurs boliviennes, italiennes ou irakiennes dénichées dans les petites rues du 11ème. »

[→ lien](#)

« Une manière ludique et sympathique de valoriser un quartier, ses restaurants et de redécouvrir sa ville, totalement dans l'air du temps. »



« Quand on ne peut partir loin, quoi de mieux qu'une dégustation ambulante ? »

Télérama

Esprit d'initiative - « Des micro voyages gustatifs pour aider les restaurants. »

[→ lien](#)



Miam in France - « Les parcours gourmands de Salive au cœur de Paris »

[→ lien](#)



Quelques retours sur expériences

Hello ! Un petit message pour vous remercier ! Nous avons fait le parcours samedi 6 juin et c'était plein de bonnes surprises. Le coup de coeur reste le houmous qui nous a littéralement couper en pleine conversation par son goût si entier et prenant ! Hâte de voir, découvrir et goûter la suite !!

Une super idée ! J'habite dans le quartier et j'ai quand même découvert des bons plans. Très très bon. Presque trop copieux par contre. J'attends le parcours suivant 😊

Bonsoir, c'était génial merci! Super food
Tout les restaurateurs étaient très avenants.
Et le parcours très original!! Félicitations!

Oh c'est nous 😊 c'était vraiment top, merci pour le concept et le parcours, nous nous sommes régales, que de bonnes découvertes, des restos où l'on retournera très certainement pour tester le reste de la carte ! Hâte de tester les futurs parcours dans tout Paris !

On a passé un super moment et mangé des mets délicieux ! De belles découvertes qui nous donnent bien envie de retourner goûter les autres plats de restaurants ! Encore une fois bravo pour cette super idée et merci de nous avoir réservé une place en plus !
À bientôt !

Merci !! C'était super. Copieux, gourmand et très varié, avec la possibilité de réserver certaines portions pour plus tard. Nous avons fait de belles découvertes et comptons bien retourner dans les restos du parcours. On attend le prochain avec impatience !

C'était top 😊 Merci beaucoup pour cette belle orga on en parle !



A man with a beard, wearing a grey flat cap and a grey sweatshirt, is looking down. He is holding a brown paper bag in his left hand. The background is a blurred outdoor setting with trees and a street lamp.

**Pour suivre nos actualités,
visitez notre site salive.paris
et abonnez-vous à notre
compte [Instagram](#).**

