



EATALY PARIS MARAIS
à l'heure d'été

EATALY
PARIS MARAIS

© eatalyparis
f EatalyParisMarais

EATALY PARIS MARAIS
37 rue Sainte-Croix de la Bretonnerie
75004 Paris

eataly.fr

EATALY PARIS MARAIS

à l'heure de l'été

Les beaux jours sont toujours l'annonce de métamorphoses. Avec le retour de la chaleur et de la lumière, Eataly Paris Marais, vitrine unique de l'italianité à Paris, passe ainsi à l'heure d'été. Un esprit *dolce vita* s'installe dans ce marché de 2500 m², ouvert en 2019, sous l'égide du groupe Galeries Lafayette.

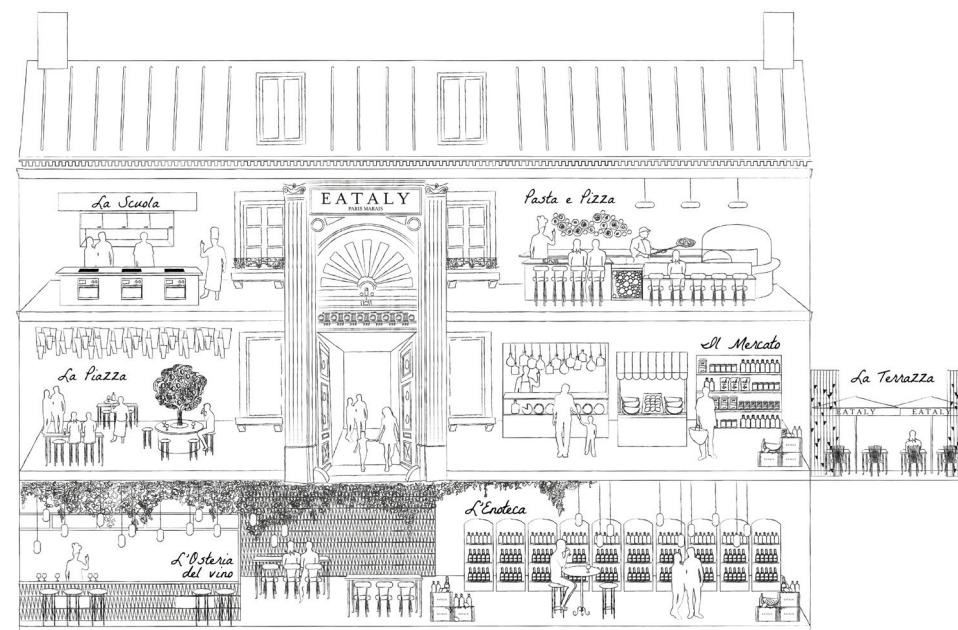
La terrasse de la Piazza, nichée dans une cour à l'abri de la circulation, redevient un lieu de vie incontournable. On s'y installe pour savourer des spécialités qui ont la saveur d'une escapade dans les Abruzzes. Le bar Torino s'ouvre aussi sur l'extérieur : le lieu idéal pour profiter des plaisirs d'un véritable aperitivo. Une ambiance plus italian streetfood règne à la Piazzetta, cachée dans la cour du BHV Marais l'Homme. On y découvre les vrais Panzerotti frits des Pouilles.

Les comptoirs, les différents restaurants, les écoles, n'échappent pas à cette envie de vacances à l'italienne. Fruits et légumes gorgés de soleil, spécialités régionales, vins rosés ou pétillants... Mais aussi cocktails avec Italicus, dégustation de Prosciutto di Parma... Une joyeuse

effervescence gourmande envahit tous les étages, toutes les allées.

Le marché se met au diapason. Il est LE spot pour s'offrir tout ce qu'il faut pour organiser chez soi, un apéritif comme à Turin ou un repas estival en vert, blanc et rouge...

Chez Eataly Paris Marais, on se sent loin et bien. Cette brise délicieuse venue de la Méditerranée ne souffle pas, ici, par hasard. Eataly Paris Marais est emblématique de la philosophie d'Oscar Farinetti, créateur d'Eataly et pionnier de la défense d'un bien manger conçu autour du respect des produits et des producteurs. Chez Eataly Paris Marais, toute l'offre est soigneusement sélectionnée et l'on déguste uniquement ce que l'on peut aussi acheter. En offrant un panorama *des trésors gourmands* de la Botte, Eataly Paris Marais n'est pas seulement une adresse où se régaler, c'est avant tout une escale dépayssante, un endroit où il fait bon se promener et prendre son temps.



224 places assises en extérieur | 3 terrasses | 30 000 Spritz dégustés en 2021

64 000 Burrata shoppées en 2021 | 400 références de fromages et charcuteries | 100 références de produits pour l'aperitivo

7 800 bouteilles de Ronco Prosecco ouvertes en 2021 | 2 400 kg de Prosciutto San Daniele tranchés en 2021



CONTACT PRESSE : Agence Vianova

Gamille Viel - viel@vianova-rp.com - 06 25 91 82 15



EAT MANGER

Envie de déguster des Brochettes d'arrosticini, une Salade de saumon fumé, pousses d'épinards, raisins secs, noix et mozzarella, une Bruschetta aux asperges, mozzarella fior di latte, œuf parfait et truffe noire ? Une seule destination, **la Terrazza**, terrasse du restaurant **la Piazza**. Autres spots en plein air : **le bar Torino**, pour déguster un mocktail et s'offrir un véritable Aperitivo et **la Piazzetta di Eataly**, dans la cour du BHV Marais l'Homme où l'on partage des Fritto di pesce et des Panzerotti fritti pugliesi. Pas de panique ! Si Eataly s'ouvre sur l'extérieur, ses tables incontournables sont toujours d'actualité avec, bien sûr, une offre de saison : l'**Osteria del Vino** avec sa carte faisant la part belle aux plats italiens iconiques, **la Pasta e Pizza, les comptoirs...**



À ne pas manquer pour savourer un bol d'air italien

La Terrazza, la terrasse de la Piazza, dans la cour intérieure, où l'on commande des salades italiennes fraîches et parfumées.

La Piazzetta di Eataly dans la cour du BHV Marais l'Homme, où l'ambiance très « streetfood à l'italienne », est idéale pour savourer des Panzerotti fritti des Pouilles.

Le bar Torino, avec sa terrasse qui s'ouvre sur une petite place est le cadre parfait pour s'offrir un véritable aperitivo.

SHOP ACHETER

L'épicerie, avec ses **6 000 références de produits italiens de haute qualité** – base de tous les plats des restaurants d'Eataly Paris Marais – est un espace gourmand et inspirant. Une sélection de l'offre est disponible à la livraison partout en France sur **Eataly.fr**. On s'y approvisionne en incontournables pour préparer chez soi le vrai aperitivo. Pour compléter ses achats, un stop s'impose aux **comptoirs fruits et légumes, fromages et charcuteries, Panetteria ainsi qu'à l'Enoteca**, la plus grande cave à vins italiens de France.

<p>Mozzarella di Bufala Campana DOP <i>Il Parco</i></p>  <p>6,00€ 250g</p>	<p>Olives Bella di cerignola <i>Antica Enotria</i></p>  <p>7,80€ 290g</p>	<p>Prosciutto di Parma AOP Affinage 20 mois <i>Eli Prosciutti</i></p>  <p>42,90€/kg</p>	<p>Taralli au fenouil <i>Terre di Puglia</i></p>  <p>2,60€ 250g</p>
<p>Bière POP Pale <i>Baladin</i></p>  <p>3,40€ 33cl</p>	<p>Limónata <i>Niasca Portofino</i></p>  <p>2,20€ 25cl</p>	<p>Tomates séchées dans l'huile <i>Mirogallo</i></p>  <p>6,95€ 195g</p>	<p>Rosolio di Bergamotto <i>Italicus</i></p>  <p>39,00€ 70cl</p>

La listes des courses pour l'aperitivo

À l'épicerie, on n'oublie pas les Taralli et Tarallini, les olives « verdi di Cerignola », le Prosciutto di Parma AOP et, pour un accord parfait, la Mozzarella di Bufala Campana DOP.

À l'Enoteca, on met dans son panier, une bouteille de Prosecco, de Lambrusco, de rosé italien ou encore des bières transalpines comme la Baladin POP Pale.

LEARN APPRENDRE

La cuisine italienne est un must dont on voudrait connaître tous les secrets. Pour transmettre les recettes les plus connues comme celles les mieux gardées, Eataly Paris Marais propose un programme de cours qui varie au fil des saisons à la **Scuola di Eataly**. Même esprit de partage à la **Scuola del vino** qui permet d'explorer toutes les subtilités du vignoble italien.



L'emploi du temps gourmand

La Scuola di Eataly passe en mode summer avec en juin, juillet et août, un programme de cours 100 % chaleureux dont les thématiques sont Voyage en Italie et surtout Focaccia Italienne pour un aperitivo d'été fait maison et inoubliable.

Pour voir la vie en rosé, on s'inscrit aux cours sur les accords mets et rosés italiens de *la Scuola del Vino* le 17 juin de 19h à 20h30.



1

LA PIAZZA ET SA TERRAZZA

On s'y croirait ! Installé à la Piazza, et notamment sous les parasols de sa Terrazza, nichée dans la paisible cour intérieure d'Eataly Paris Marais, on s'y rend pour déguster une bruschetta aux asperges et à la mozzarella, et avoir le sentiment délicieux d'être en Italie.
RDC



7

L'ÉPICERIE

C'est le rendez-vous des amateurs de vrais bons produits italiens. Et pour cause, les 6000 références reflètent le meilleur du pays. Quant à ceux qui ne peuvent se déplacer jusqu'au Marais, ils peuvent se faire livrer partout en France via le site Eataly.fr. A choisir en priorité pour un accord parfait délices-soleil : les Taralli, ces petits biscuits typiques de l'apéritif italien et les exquisives olives « verdi de Cerignola ».
RDC



8

LE COMPTOIR DE FRUITS ET LÉGUMES

Tomates juteuses, melon, basilic, fruits, légumes, herbes... ce comptoir rime avec saison et fraîcheur mettant l'eau à la bouche. Gorgés de soleil, ils ont été soigneusement sélectionnés. De quoi préparer des salades savoureuses tout au long de l'été.
RDC



9

LE COMPTOIR DE FROMAGES ET CHARCUTERIES

Avec 150 charcuteries et plus de 250 fromages, ce comptoir est un panorama unique de ces spécialités italiennes. On y vient et on y revient pour composer ses planches à l'italienne parfaites pour les repas des beaux jours.
RDC

2

LA PASTA E PIZZA

Parce qu'il suffit parfois d'un plat typique pour voyager, une escale à la Pasta e Pizza s'impose. Ici, la carte fait la part belle aux plats italiens dont on ne peut se passer. On croque ainsi sans attendre dans une Pizza gourmande à la ricotta, courgettes marinées au citron et jambon cru. Autre option fraîcheur : la Salade d'épinards à la mozzarella fior di latte, raisins secs et noix.
NIVEAU 1



10

LE COMPTOIR PANETTERIA

Cette boulangerie qui sent bon le pain frais est l'endroit idéal pour s'offrir l'authentique focaccia Baresse des Pouilles. On craque et on croque aussi les autres déclinaisons aux olives, au fromage... Sans oublier les fameux Maritozzi.
RDC



3

L'OSTERIA DEL VINO

On a parfois envie d'un moment hors du temps, d'une vraie pause gourmande. Voici la table idéale pour prendre le temps de se régaler des grands classiques italiens parfaitement accordés avec les nectars du pays. Difficile de faire son choix sur la superbe carte ? On essaye en priorité les Spaghetti alle Vongole, un must.
NIVEAU -1

4

LE BARTORINO ET SA TERRASSE

Parmi les rituels italiens : l'aperitivo typique de Turin envié par le monde entier. Nul besoin de prendre un billet d'avion pour s'initier. Il suffit de s'installer au bar Torino avec sa terrasse. Les plus sages seront aussi comblés par la carte des mocktails.
RDC



12

LA SCUOLA DEL VINO

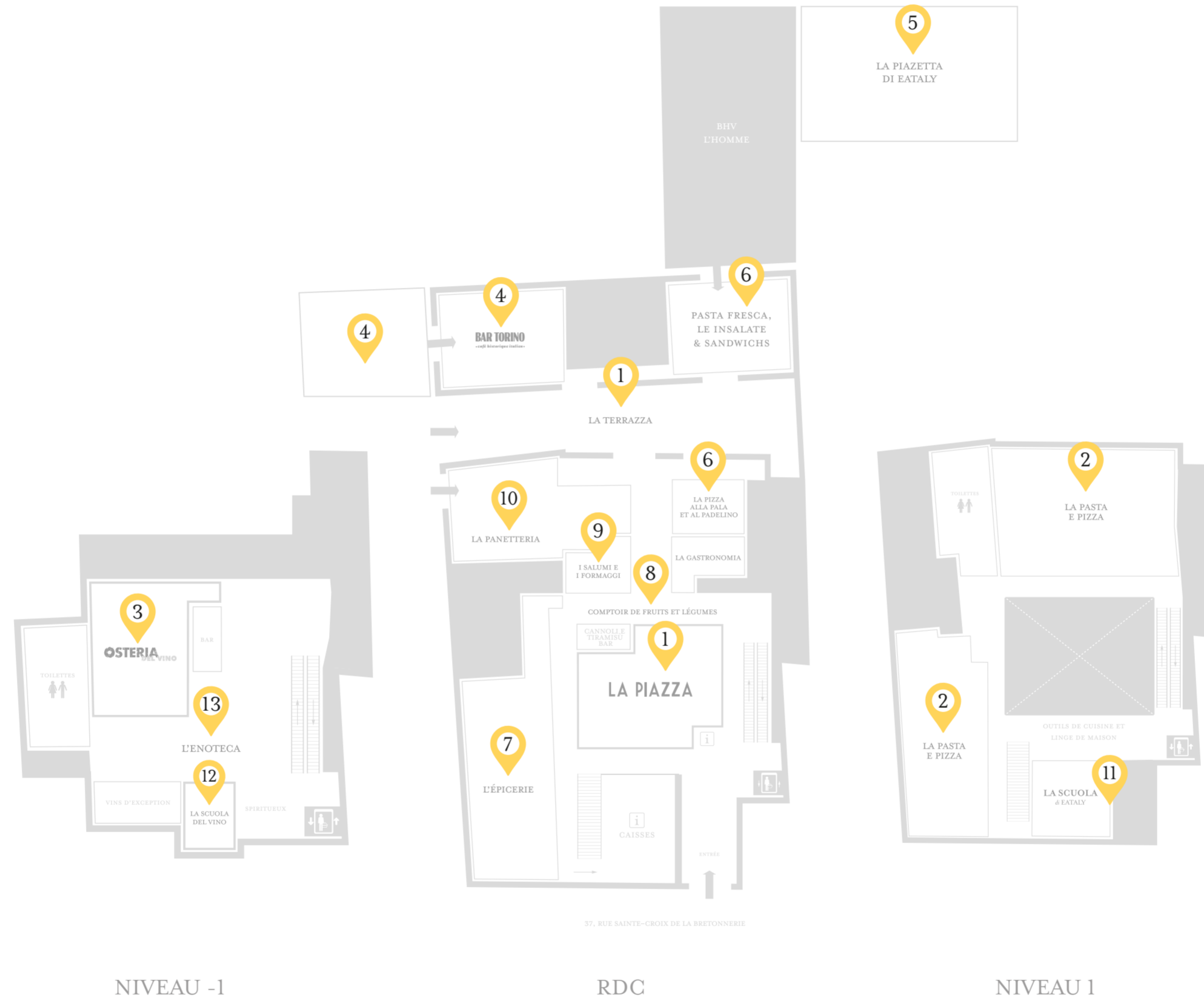
L'Italie est un pays de vignes et de vins. La Scuola del vino est le lieu idéal pour s'initier à cette culture riche et passionnante. Pour l'été, les experts de l'école ont concocté un programme haut en couleur en mettant les rosés italiens à l'honneur avec un cours accords mets-rosés.
Première séance : le 17 juin de 19 h à 20 h 30.
NIVEAU - 1



5

LA PIAZZETTA DI EATALY

C'est l'adresse hors les murs d'Eataly ! Situé à quelques pas, dans la cour du BHV Marais l'Homme, elle comble les amateurs d'ambiance festive et de streetfood inattendue. A goûter impérativement, les Panzerotti frits des Pouilles et le Fritto di pesce.
COUR DU BHV MARAIS L'HOMME



6

LES COMPTOIRS À EMPORTER

Pour les petits creux et les envies de pique-nique rapide au soleil, un stop s'impose aux comptoirs spécialisés dans les focaccias, pizza alla pala, pâtes et salades : Eataly à emporter. Une offre idéale pour croquer un bout d'Italie même quand on est pressé.
RDC



13

L'ENOTECA

Attention ! Voici un lieu unique et magique. La cave d'Eataly est la plus grande en France dédiée aux vins Italiens. On y trouve des classiques mais on y fait aussi des découvertes. Évidemment quand le soleil pointe son nez, on a envie en priorité de tremper ses lèvres dans un verre de Prosecco ou de Lambrusco. Mais on se laisse aussi tenter par la très large sélection de rosés et par le superbe choix de bières.
NIVEAU - 1



LES ANIMATIONS

Eataly Paris Marais s'anima tout au long de l'été ! Italicus s'installe du 6 au 26 juin avec un pop up, des recettes de cocktails inédites à déguster dans nos restaurants et des ateliers cocktails à base de ce fameux Rosolio de bergamote et de cédrat. Puis le Prosciutto di Parma sera à l'honneur du 27 juin au 10 juillet : dégustations, plats dédiés, cours de cuisine pour apprendre à le préparer dans les règles de l'art et à l'accorder avec des vins italiens. Ce sont des expériences 100% italiennes que nous proposerons tout l'été !

