

All'Antico Vinaio

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



All'Antico Vinaio

LE PLUS GRAND ALL'ANTICO VINAIO AU MONDE OUVRE À MONTMARTRE !

Le 8 octobre, l'institution florentine inaugure son nouveau flagship au 2 rue Lepic : un immeuble italien de 500 m² réparti sur quatre niveaux, entièrement consacré à la schiacciata

UN IMMEUBLE ITALIEN AU CŒUR DE MONTMARTRE

All'Antico Vinaio voit grand pour sa deuxième adresse parisienne.

Après son arrivée dans la capitale en 2025, la maison florentine investit un immeuble entier au pied de Montmartre, à quelques pas du Moulin Rouge. Pensé comme une véritable immersion dans l'univers de la marque, le lieu rassemble sur quatre niveaux toutes les étapes de l'expérience All'Antico Vinaio : un espace dédié à la fabrication quotidienne des schiacciate, le célèbre comptoir où elles sont garnies à la commande, une salle avec service à table et une cuisine consacrée aux préparations maison. Avec sa grande façade vitrée ouverte sur la rue Lepic, le flagship laisse entrevoir le comptoir, les produits et la préparation des schiacciate.

Une version parisienne, plus grande et plus ambitieuse, de la bottega historique de la Via de' Neri à Florence.

LA SCHIACCIATA DE FLORENCE À PARIS

Au cœur de cette nouvelle adresse : la schiacciata, ce pain traditionnel toscan à la croûte croustillante et à la mie moelleuse qui a fait connaître All'Antico Vinaio dans le monde entier. Elle est préparée fraîche chaque jour sur place puis généreusement garnie à la commande.

La carte met à l'honneur des produits emblématiques du savoir-faire italien : Pecorino, Sbriciolona florentine parfumée aux graines de fenouil, Prosciutto di Parma DOP ou encore Mozzarella di Bufala Campana DOP.



Parmi les incontournables, La Favolosa, première recette introduite à la carte, réunit Sbriciolona, crème de Pecorino, crème d'artichauts et aubergines légèrement relevées. À ses côtés, La Paradiso, composée de mortadelle, stracciatella, crème de pistache et éclats de pistaches, ainsi que plusieurs options végétariennes et véganes.



RENDEZ-VOUS LE 8 OCTOBRE

Le flagship ouvrira officiellement ses portes au public le jeudi 8 octobre à 17h30, avec une cérémonie du ruban en présence de Tommaso Mazzanti, fondateur et CEO d'All'Antico Vineaio. Pour l'occasion, une activation spéciale consacrée aux produits et aux savoir-faire italiens sera également proposée au premier étage.

« J'ai commencé avec mes parents dans une boutique de seulement 18 m². Aujourd'hui, nous ouvrons à Paris le plus grand All'Antico Vineaio au monde : un véritable temple de la schiacciata. C'est une étape très forte pour notre histoire » Tommaso Mazzanti.

À PROPOS D'ALL'ANTICO VINAIO

Fondé à Florence en 1991 par la famille Mazzanti, All'Antico Vineaio est devenu une référence internationale de la street food italienne. Sa recette emblématique, La Favolosa, a notamment été classée parmi les cinq meilleurs sandwiches au monde. En 2014, All'Antico Vineaio est devenu le restaurant le plus commenté au monde sur TripAdvisor. La maison compte aujourd'hui plus de 60 adresses en Italie, aux États-Unis, au Royaume-Uni, en France, aux Émirats arabes unis, à Malte et en Australie.



INFORMATIONS PRATIQUES

ALL'ANTICO VINAIO MONTMARTRE

2 RUE LEPIC, PARIS 18E

OUVERTURE AU PUBLIC LE 8 OCTOBRE À 17H30

OUVERT TOUS LES JOURS DE 10H À 22H

PLUS D'INFORMATIONS

🌐 WWW.ALLANTICOVINAIO.COM

📷 @ALLANTICOVINAIOFIRENZE @ALLANTICOVINAIOFR

📷 @TOMMASO_MAZZANTI_