

Evi Evane

ÉVI ÉVANE DÉVOILE SA NOUVELLE BOUTIQUE TRAITEUR RUE DE BRETAGNE

Début février 2023, l'adresse grecque familiale Evi Evane (*à votre santé* en grec ancien), créée par les sœurs Nikolaou, inaugure sa nouvelle boutique dans le 3ème arrondissement de Paris, à quelques mètres du Marché des Enfants Rouges. Une boutique-traiteur où (re)découvrir autant leurs produits d'épicerie fine que leurs spécialités grecques maison, à déguster sur place ou à emporter.



Une nouvelle boutique au coeur d'un quartier dynamique

Après avoir investi Saint Placide en 2011 et les rues Condorcet et Commerce 10 ans après, c'est dans le Marais qu'Evi Evane décide de poser ses valises en direct de Grèce. Ce quartier festif, romantique et culturel, est connu pour accueillir ce qu'il se fait de mieux en matière de boutiques branchées, galeries d'art et commerces de bouche.

Ce nouvel écrin de 38m² se veut moderne et minimaliste. Une fois le pas de la porte passé, on se sent comme transporté en Grèce sous ce plafond voûté faiblement éclairé, qui fait écho aux murs écrus immaculés de la boutique. Sur la gauche, des alcôves encastrées accueillent des étagères en bois, sur lesquelles reposent des amphores

aux côtés des différents produits d'épicerie proposés par Evi Evane, mis en lumière par des rubans lumineux. A droite, une élégante vitrine en verre protège les nombreux mets frais que propose Evi Evane, disposés à la façon d'un buffet gargantuesque sur des serveurs et plateaux en bois. Aux beaux jours, quelques tables et chaises installés en terrasse permettent aussi de se restaurer sur place.

Le meilleur de l'épicerie fine...

Dans les différentes niches de la boutique rue de Bretagne logent des produits d'épicerie secs sourcés en Grèce avec attention par la famille Nikolaou. On y pioche du miel Meligyris des montagnes grecques, du tahini et de la halva (classique ou parfumée), des épices et sauces bio Naoumidis, de la confiture de figes à la badiane signée Evi Evane, de l'huile d'olive bien évidemment, des biscuits sucrés (les mythiques Caprice !) et salés (Paksimadi à l'huile d'olive) ou encore des vins finement sélectionnés pour leurs cépages exclusivement grecs : malagouzia, assyrtiko, xinomavro...



...conjugué aux délices de l'offre traiteur

Comme une carte postale à déguster, Evi Evane propose le meilleur de ce que la gastronomie grecque a à offrir, à l'instar de son restaurant originel de la rue Guisarde. Mezzes traditionnels (tarama blanc, houmous, tzatziki...) et feuilletés (tiropita, spanakopita...) font la part belle aux plats grecs familiaux comme la célèbre moussaka, les soutzoukakias (boulettes de veau fondantes à la sauce tomate) ou de nombreuses autres boulettes : à la féta, aux champignons, au poulet, au cabillaud...

Anchois marinés, poivrons farcis, tomates séchées et diverses salades fraîches aux saveurs méditerranéennes complètent cette offre traiteur salée. Mais la cuisine hellénique se traduit aussi par des douceurs sucrées : baklavas, portokalopita (gâteau à l'orange fraîche et pâte filo), chocolatopita (moelleux au chocolat et à l'huile d'olive) ou encore une version chocolat/tahini du brownie.

Evi Evane met un point d'honneur à servir des produits frais, faits maison et réalisés avec des ingrédients français ou venus tout droit de Grèce (comme la feta AOP, le yaourt grec ou encore les olives de Kalamata).



Le menu déjeuner

A emporter ou sur place, comme dans les 3 autres adresses traiteur, la formule déjeuner se veut abordable et très gourmande.

Les formules midi entre 9,90€ et 15,90€ proposent de choisir entre un feuilleté, un sandwich pita, une salade ou un plat chaud, toujours accompagné d'une boisson et d'un dessert ou d'un tartinable. Les sandwiches grecs sont faits minute dans un pain pita moelleux, garni de salade fraîche, pickles maison et d'une viande au choix (porc gyros grillé et sauce tzatziki, poulet mariné aux épices Nomie et sauce miel/moutarde, ou une option végétarienne avec boulette de pois chiche et sauce feta).



Informations pratiques :

Evi Evane - Bretagne 7 rue de Bretagne,
75003 Paris Ouvert du lundi au samedi de
10h à 20h Téléphone : 01 42 74 83 89

[Site Evi Evane](#)

Instagram @evi.evane

CONTACTS PRESSE :

