



L'ÉPICERIE



COMMUNIQUÉ DE PRESSE / 2023

Allingoodtime

Les restaurants « À l'Épicerie » Des lieux d'expression uniques du terroir gastronomique français

La collection **Atypio Hotels & Resorts**, présente son concept de restauration « A l'Épicerie », au sein d'une dizaine de ses établissements en partenariat avec le Chef Étoilé Julien ALLANO.

« A l'Épicerie »

À la rencontre du territoire gastronomique français.

Au sein des établissements Atypio se trouvent les restaurants « A l'Épicerie », des espaces de vie où les chefs cuisinent des plats de saison à base de produits frais et de qualité.

Le Chef étoilé Julien ALLANO, passé à de grandes tables étoilées comme La Mirande à Avignon et le Palm Beach à Ajaccio et qui a obtenu une étoile à son restaurant Le Clair de la Plume, devient cette année le Chef référent de l'enseigne et élabore les plats signatures en collaboration avec Atypio Aix&Terra.

À cette carte, s'ajoutent bien évidemment des recettes plus régionales, différentes pour chaque restaurant mettent en avant le meilleur des producteurs locaux. Évoluant au gré des cueillettes, les compositions gourmandes et colorées aux multiples parfums séduiront tous les palais qui dégusteront cette cuisine authentique réalisée avec le cœur.

Grâce à une offre variée, il y en aura pour tous les goûts. Omnivores, végétariens et carnivores y trouveront incontestablement leur bonheur !

Côté carte, les entrées froides comme le tartare de betterave chèvre frais à la poivronnade bio en fin croustillant et les desserts comme le cheesecake gel de Balsamique blanc écorces d'oranges Bio et fraises, séduiront incontestablement les petits comme les grands.

Pour le plat du marché chaud, il y aura un choix à faire parmi la trilogie du jour. Paleron de bœuf confit, tapenade noire Bio, jus au vin rouge et légumes printaniers ou le risotto de petit épeautre, crème de morilles aux Côtes de Provence, asperges, ou encore le fish and chips « A l'Épicerie », frites de polenta et sauce cocktail, des mets aussi bons les uns que les autres mais qui seront tous différents selon le restaurant et le jour !

Les amoureux de fromages seront quant à eux ravis par la cloche à fromages XXL unique, disponible dans certains restaurants comme celui de Chantilly, de St Germain en Laye, de Saulx-les-Chartreux, Grenoble et Chartres. Conçue par René Tourrette, célèbre artisan fromager alsacien, elle abrite jusqu'à 100 références de fromages venus des quatre coins de l'Hexagone. La Maison Tourrette forme ensuite chaque Maître Fromager « A l'Épicerie » pour conseiller au mieux le client et leur faire vivre un moment de dégustation inoubliable.

Chaque restaurant « A l'Épicerie » dispose également d'une boutique avec les produits artisanaux en formats individuels et en coffrets cadeaux. Les gourmets pourront alors reproduire les recettes qu'ils viennent de déguster directement chez eux !



INFORMATIONS PRATIQUES

Du lundi au samedi : Buffet et Service à table de 12h à 14h00

Du lundi au dimanche : Service à table de 19h à 22h

Le dimanche midi : brunch à volonté de 11h30 à 15h selon les adresses

La boutique : 7/7 et 24/24

www.a-lepicerie.com



contact@atypio.fr | +33 (0)1 45 22 82 18



www.atypio.com



L'ÉPICERIE



COMMUNIQUÉ DE PRESSE / 2023

Allingoodtime

Les restaurants « À l'Épicerie » dévoilent leurs premières fermes urbaines

L'enseigne de restauration « A l'Épicerie », des établissements de la collection **Atypio Hotels & Resorts**, a le plaisir d'annoncer ses premières récoltes de fruits et légumes issues de ses fermes urbaines Chantilly et St Germain en Laye. Cette initiative reflète parfaitement les valeurs écologiques et sociétales d'**Atypio** et résulte d'une magnifique collaboration avec **Agripolis**, expert-métier.

« A l'Épicerie »

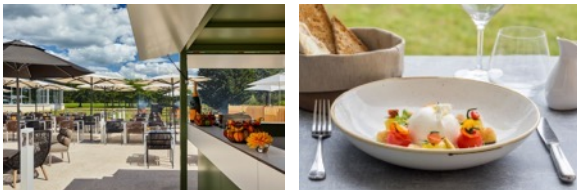
Du jardin à l'assiette grâce aux fermes urbaines écologiques

Un potager vertical au sein des restaurants « A l'Épicerie », c'est l'innovante idée du réseau Atypio.

Ce projet, ancré dans l'avenir et la durabilité, permettra de multiplier par 6 la surface de production et de consommer 10 fois moins d'eau que l'agriculture traditionnelle. Cette démarche se veut biologique et ne nécessitera pas l'utilisation de pesticides ou de puissants engrais chimiques. Par conséquent, cela générera des produits sains, goutus et aux qualités nutritives excellentes. De plus, les kilomètres parcourus, de la récolte à l'assiette seront efficacement réduits.

L'un est situé dans le jardin du Mercure Chantilly et l'autre sur la toiture du Mercure St-Germain-en-Laye.

Cette culture verticale servira pour la production d'une grande variété de fruits et légumes. Les colonnes jusqu'à 3 mètres de haut seront creuses et les plants seront nichés à l'intérieur dans des alvéoles. Leurs racines pendront dans le vide et dans le noir et elles se feront douchées toutes les 12 à 15 minutes par un mélange d'eau et de nutriments. Le tout dans un circuit totalement fermé.



Un impact environnemental positif

7 avantages de ce projet

1. Consommer 10 fois moins d'eau que l'agriculture traditionnelle tout en l'aidant
2. Produire sans artificialiser le milieu
3. Produire sans avoir besoin d'utiliser de pesticides, uniquement des nutriments minéraux et organiques
4. Générer des produits sains, bons au goût et aux qualités nutritives reconnues.
5. Réduire efficacement les kilomètres alimentaires parcourus entre le légume ou fruit et la cuisine, puis l'assiette servie au client.
6. Multiplier par 6 la surface de production au sol
7. Partager ce plaisir et ce savoir-faire, nos engagements avec ses clients

En ayant recours à des techniques et des méthodes biologiques, ce moyen de production a une forte valeur environnementale.



contact@atypio.fr | +33 (0)1 45 22 82 18



www.atypio.com

Atypio Hotels Resorts et Agripolis

Le partenariat d'un projet fou

Le partenaire de cette initiative tournée vers l'avenir est Agripolis. Il se compose d'ingénieurs qualifiés et de maraîchers de tous horizons et de tous âges, qui confrontent leur vision de la ville résiliente et innovent pour imaginer l'agriculture de demain.

A l'Épicerie Chantilly et St Germain en Laye n'ont certes pas la prétention de réussir à atteindre l'auto-suffisance de leurs besoins en fruits et légumes mais devrez tout de même réussir à produire 15% de leurs besoins habituels. Une manière positive de soutenir l'agriculture. Les deux restaurants sont ainsi ravis de rejoindre la communauté des fermes urbaines et d'apporter plus de résilience et d'authenticité à leurs équipes et à leurs clients.

A travers ce projet, Atypio, A l'Épicerie et Agripolis démontrent leur engagement pour l'environnement et la communauté.



Un projet plein de surprises et unique adoré par les grands et les petits

D'ici quelques mois, une nouvelle expérience client b to b, au sein des deux hôtels-restaurants, verra le jour afin de partager et promouvoir ce savoir-faire. Des ateliers pour tous les goûts et toutes les envies seront proposés comme la découverte du potager vertical, la cueillette et la dégustation de fruits et légumes.

La ferme urbaine fait l'unanimité par un choix minutieux de légumes et de fruits et par le plaisir de déguster des produits fraîchement récoltés et savoureusement cuisinés sur place !

MERCURE CHANTILLY
4 route d'Apremont 60500 VINEUIL SAINT FIRMIN
+33 (0)3 44 58 47 77
www.mercure-chantilly.com

www.a-lepicerie.com

MERCURE ST-GERMAIN-EN-LAYE
11 Avenue des Loges 78100 SAINT-GERMAIN-EN-LAYE
+33 (0)1 39 21 50 90
www.mercure-st-germain-laye.com

CHIFFRES CLÉS

21 HÔTELS
1769 CLEFS
17 RESTAURANTS (DONT 12 À L'ÉPICERIE)
100 SALLES DE RÉUNION

À PROPOS

ASSET MANAGER. OPÉRATEUR HÔTELIER. COINVESTISSEUR

Opérateur propriétaire d'une vingtaine d'établissements. Son portefeuille concerne des hôtels 3 ou 4 étoiles, situés en France, sur le littoral, dans les terres et dans des villes moyennes, pour des séjours affaires ou loisirs. De nombreux Mercure font partie de cette collection. Le réseau a acquis trois nouveaux hôtels à l'été 2022 et devrait continuer ses investissements jusqu'à en détenir une quarantaine d'ici 2025.