

“L'ÉPICERIE TEMPERO”

ALESSANDRA MONTAGNE OUVRE SON LIEU DE VIE GOURMAND

Après l'ouverture de Nosso en juin 2021, Alessandra Montagne inaugurera au mois de juillet 2022 son “Épicerie Tempero”, juste en face du restaurant. Le.a promeneur.se de ce quartier du 13^e arrondissement de Paris pourra se plonger dans le garde-manger de la Cheffe. Cette épicerie-cave à manger est une invitation à découvrir les trouvailles locavores de plus de 100 producteurs.rice.s en circuit court, qu'Alessandra cuisine de l'autre côté de l'allée.



Le nom de **L'Épicerie Tempero** qui signifie épice en portugais est un hommage au premier restaurant d'Alessandra. Fermé en 2020, il se réincarne en un lieu de vie foisonnant, accessible à tous et permettant de passer un moment convivial à toute heure de la journée. Sur près de **130 m²**, cette maison ouverte, se décline en épicerie de quartier, table à grignoter (**20 à 30 places assises**), cave joyeuse et librairie proposant de beaux ouvrages de chefs inspirants.

Le passant y fera ses emplettes engagées et s'installera, pourquoi pas, le temps de déguster un sandwich cuisiné, des pâtisseries maison, une soupe ou une feijoada brésilienne maison en feuilletant l'un des ouvrages sélectionnés pour l'espace librairie et sirotant un délicieux café Caron.

L'Épicerie de quartier

Parmi les **produits sourcés avec soin**, on trouvera les pépites de fournisseurs historiques et locaux d'Alessandra : les produits frais de **Zone Sensible**, la ferme urbaine de Seine Saint Denis, les fromages de la **Laiterie de Paris**, les charcuteries sans nitrites de la **Maison Montalet**, les produits sans gluten de **KOM&SAL** (la marque de Nadia Sammut), les produits marins de **Maison Memmi** et les épices d'**Ankhor** ou de **La Plantation**.

On trouvera aussi de merveilleuses **conserves maison** variées, saisonnières et produites en petites quantités par la brigade de Nosso.

La Table à grignoter

A table on servira des **sandwiches cuisinés**, clin d'oeil aux recettes signature de Nosso : le choix entre le “Croque-pao de queijo, oignons confits, jambon cru, salade d'herbes, vieux comté” ou le “Pain brioché maison, kefta de canard, pickles de chou et de moutarde, mayonnaise maison” ou enfin la “Focaccia, pastrami maison, roquette, tomates séchées” promet d'être cornélien.

Sans évoquer la présentation d'un assortiment de tartes, tourtes et tatins de légumes, le pâté en croûte et les charcuteries maison, les soupes, mais aussi et surtout la fameuse et réconfortante **feijoada brésilienne complète** dont Alessandra a le secret. Pour le dessert, l'accent est mis sur une sélection de pâtisseries maison selon les fruits et produits du moment.

La Cave joyeuse

Côté cave, **Aurélien Gil-Artagnan**, Chef Sommelier de Nosso, recevra les amateurs autour de sa grande **table des vigneron**s. Il y accueillera des dégustations de vins nature, biologiques et biodynamiques ainsi que des vigneron créatifs et artisans, des dîners et apéros festifs en bande, privatisations et autres évènements.

Dans ses rayonnages, Aurélien réserve une sélection pointue de ses nectars favoris et de cuvées confidentielles (150 références entre 7€ et 50€ plus quelques pépites d'exception), des spiritueux français avec notamment un whisky bourguignon ou un Marc de Châteauneuf du Pape et une sélection de bières brassées avec soin.



Ouverture prévue début juillet 2022

La table

Formule 15€

Sandwich seul 8€

Feijoada complète + citronnade 15€

Pâtisserie 6€

La cave

Bouteilles de 15 à 50€

Horaires

Du lundi au samedi de 9h à 20h

Adresse

L'Épicerie Tempero

24 Promenade Claude Lévi-Strauss

75013 Paris