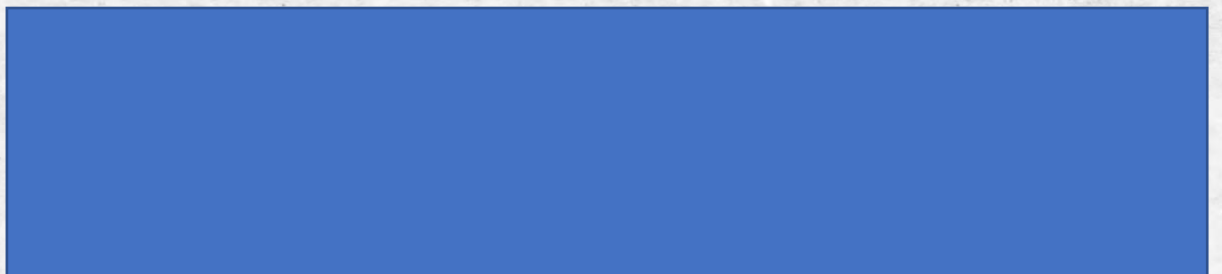


La rentrée épicière



L'Alimentation, par Benoit Castel

L'artisan pâtissier-boulangier Benoit Castel dévoile son tout nouveau projet, celui qui nous plonge directement dans ses placards mais aussi dans son arrière-cuisine, et annonce l'ouverture de son épicerie d'un nouveau genre avec des produits entièrement fait maison : granola, farine, sel de Salish, beurre demi-sel, confitures mais aussi viennoiseries surgelées prêtes à cuire, fonds de tarte, meringue, choux ... Sans oublier une bibliothèque avec les livres de Benoit mais aussi ceux des copains. Avec cette épicerie d'un nouveau genre, Benoit Castel propose des produits à finir à la maison pour créer ses propres recettes et laisser libre court à son imagination, mais toujours à partir de son savoir-faire et des matières premières qu'il affectionne. L'Alimentation par Benoit Castel est avant tout un espace chaleureux, convivial, presque familial où l'on aime pavaner, prendre un café ou une boisson chaude le temps de finaliser ses courses. Mais L'Alimentation, c'est avant tout ce coin cuisine que l'on retrouve dans toutes les maisons de campagnes, la pièce centrale, la pièce bonheur.

Ouvert du mercredi au dimanche
11 rue Sorbier, 75020 Paris



Shosh, le nouveau deli israélien

Après avoir conquis le cœur des parisiens avec Shabour puis Tékès, la team d'Assaf Granit, Tomer Lanzman, Dan Yosha et Uri Navon s'installe à nouveau rue Saint-Sauveur et dévoile «Shosh», le nouveau deli israélien et petit dernier de la fratrie. Niché en plein cœur du Sentier, au 14 de la rue Saint-Sauveur, voisin de ses aînés Shabour et Tékès, Shosh est un lieu qui explore les origines de la culture israélienne. C'est un lieu qui conte un héritage, une histoire. Les tons chauds et l'atmosphère conviviale du décor rappellent l'Israël, berceau de l'inspiration des quatre fondateurs. Disponibles en take away, on retrouve dans les plats de ce nouveau deli tout l'univers du quatuor qui propose une cuisine israélienne ouverte sur le monde : vins israéliens, huiles d'olive, mélange d'épices... Au milieu de la pièce principale mijotent les plats et autres recettes imprégnées de tous les parfums authentiques de la cuisine jérusalémite.

Shosh c'est une mère ou une grand-mère, c'est une invitation à voyager dans un lieu qui nous semble familier.

Ouvert du lundi au samedi, de 11h30 à 20h
14, Rue Saint-Sauveur, 75002, Paris



L' épicerie street-food par Moïse Sfez



A la suite du succès de son enseigne Homer Lobster, élu meilleur lobster rolls du monde, Moïse Sfez ouvre en janvier 2022 Janet, véritable temple du corned beef parisien. Inspiré du savoir-faire des Jewish Deli des années 50, Janet by Homer remet au goût du jour le corned beef sandwich (ou sandwich au pastrami pour les francophones) : une viande de bœuf préparée dans une saumure d'épices, bouillie puis fumée dans les règles de l'art. A la rentrée, Moïse ouvre la toute première épicerie streetfood ultra gourmande et premium, aux saveurs New Yorkaise. À l'instar de sa grande sœur JANET by Homer, on y retrouve les épices utilisées pour la saumure de la viande, sa hot sauce à la truffe, sa moutarde maison aux inspirations américaines, les pickles, la sauce russe en pot, la citronnade mais surtout la fameuse viande de bœuf pastrami.

13 rue Rambuteau, 75004 Paris



L'Épicerie de La Tour, les must-eat made in Ile de France

Alors que le restaurant La Tour d'Argent a fermé ses portes pour une importante rénovation, sa petite sœur l'Épicerie de La Tour continue de faire vivre le savoir-faire de cette institution. Après avoir étendu son savoir-faire au-delà du restaurant avec l'ouverture de la Rôtisserie d'Argent et de la Boulangerie de la Tour, André Terrail a imaginé une gamme d'épicerie fine. Cette épicerie typiquement parisienne qui longe les bords de la Seine propose des produits sourcés et font écho à l'ADN de La Tour d'Argent. Mise en valeur de savoir-faire uniques, l'Épicerie Fine permet d'offrir ou de s'offrir des produits d'excellence. De quoi embellir les tablées des plus fins gourmets et prolonger l'expérience de La Tour d'Argent. On y retrouve les créations du Chef Yannick Franques sucrées et salées mais aussi une très belle cave qui n'a rien à envier à celle de La Tour et des produits frais et ultra locaux qui proviennent de petits producteurs 100% Ile de France.

13 Quai de la Tournelle, 75005 Paris

