

## SPITI SOU, UNE ESCALE GRECQUE AU CŒUR DE PARIS, POUR PROLONGER L'ÉTÉ !

Quand l'été se prolonge avec douceur, les Parisiens sont invités à savourer un moment hors du temps. Sur le quai des Grands-Augustins, ce restaurant grec devenu incontournable offre une parenthèse méditerranéenne, où l'on s'évade vers la Grèce sans quitter la capitale.

### L'ÉTÉ INDIEN À LA GRECQUE

À l'image de la Grèce qui sait faire durer la chaleur et la lumière, Spiti Sou célèbre l'art de la convivialité avec une carte qui évoque les longues soirées méditerranéennes. On y partage des mezzés solaires, généreux et colorés : le poulpe grillé au charbon de bois, tendre et parfumé, les kolokythokeftedes, beignets de courgettes dorés, le giouvetsi revisité, réconfortant mais lumineux, et bien sûr le tarama maison, considéré comme l'un des meilleurs de Paris.

Ces assiettes, pensées pour être partagées, incarnent l'art de vivre grec, où le plaisir de la table se prolonge bien après le coucher du soleil.



### LES NECTARS DE L'ÉTÉ INDIEN

Parce qu'un été indien se savoure aussi dans le verre, Spiti Sou met en avant des vins grecs aux arômes iodés et minéraux, venus de Santorin, Crète ou du Péloponnèse. Leurs notes de pêche, de jasmin ou de fruits solaires font écho à la lumière dorée de la saison. Au bar central, les cocktails signature insufflent, eux aussi, la fraîcheur et l'exotisme des îles helléniques : le Tsipourodi, alliance de grappa grecque et de grenade, ou le Spiti Martini, à base de pistache et de Mastiha, prolongent l'été dans un esprit festif et raffiné.

### UN DÉCOR BAINÉ DE LUMIÈRE

Imaginé par Agile Architecture, l'espace conjugue modernité et inspiration grecque : marbre, touches dorées, lignes élégantes. Quand la lumière de fin d'après-midi se reflète sur les parois, l'ambiance devient douce, presque méditerranéenne. Au centre, le bar devient le lieu de rendez-vous parfait pour partager mezzés et verres, dans une atmosphère conviviale qui rappelle les veillées d'été en Grèce.

