



SPÍTI SOU

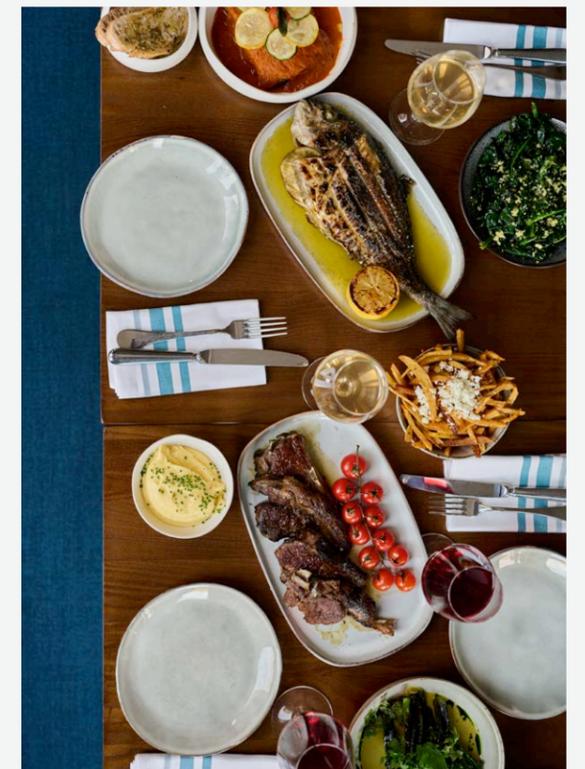
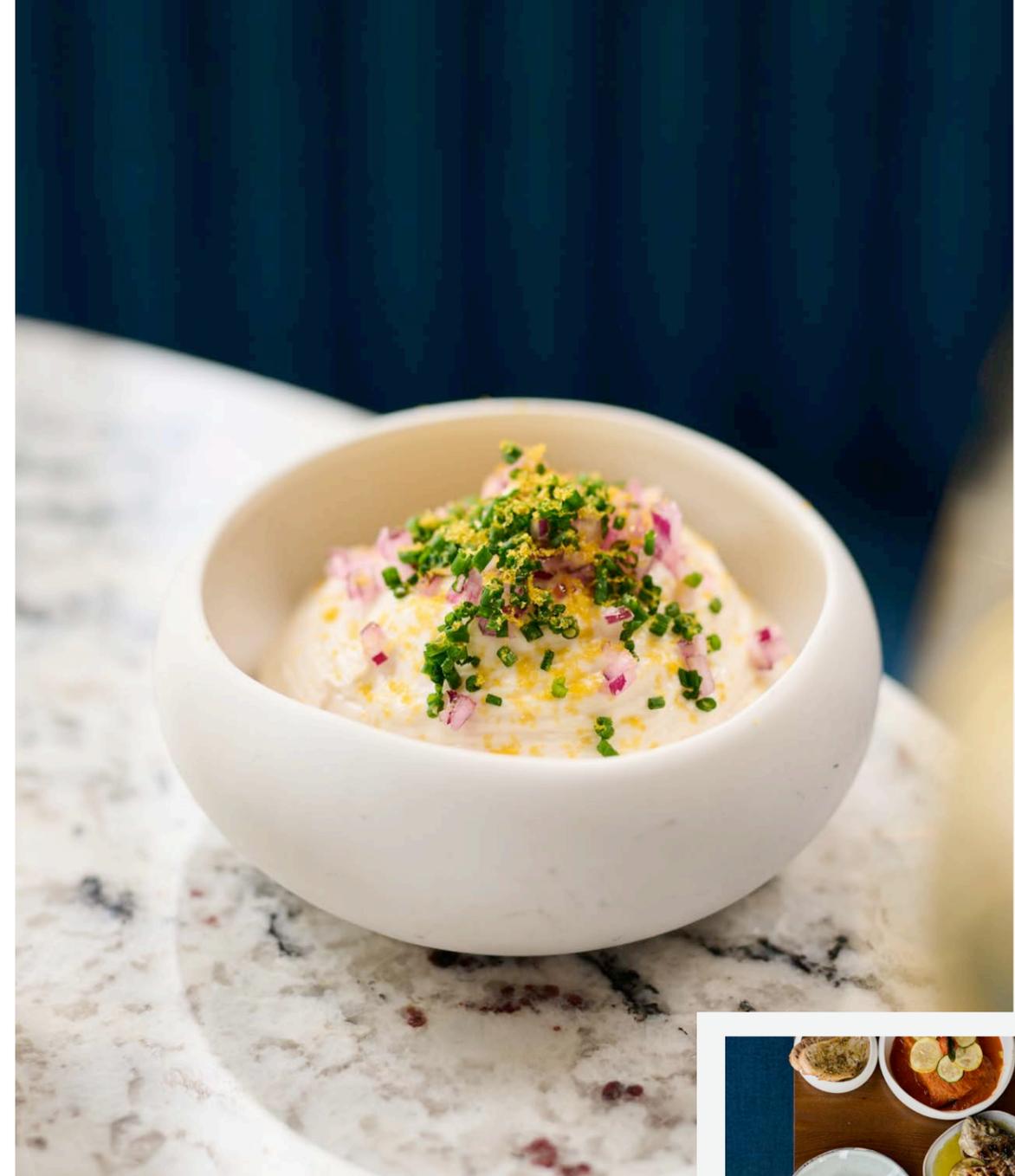
BISTROT & BAR GREC

L'ODYSSÉE GOURMANDE DE SPITI SOU

SPITI SOU PARIS

Au 53 quai des Grands-Augustins se cache une adresse que les habitués aimeraient garder secrète. Ce lieu, au doux nom de Spiti Sou (« comme à la maison » en grec), est un temple dédié à la gastronomie hellénique qui, chaque soir, promet un voyage des sens à tous les amateurs de découvertes gourmandes. Attablé, on y retrouve essentiellement des Parisiens, des amoureux de la Grèce, avides de renouer avec cette cuisine si particulière.

Si cette adresse séduit tant, c'est parce qu'il y règne une atmosphère qui ne se savoure qu'en bonne compagnie. Ce lieu, autrefois occupé par le restaurant de Guy Savoy, a été repris en 2023 par Alexandre Seillière, parisien ayant évolué dans l'univers de l'événementiel, et Melina Kontos, une Grecque passionnée de gastronomie, qui s'étonnait du nombre limité de restaurants proposant la cuisine de son pays dans la capitale. Ensemble, ils ont créé Spiti Sou, dans le pur esprit du « Philotimo », « honorer son invité en grec ». Mais plus que l'accueil, ce que l'on retient après un passage à Spiti Sou c'est le subtil mariage des saveurs de la Grèce et le raffinement des grandes tables parisiennes.



Prêt pour le voyage ?

Le restaurant vous propose un festin divin, digne de Dionysos, dieu du vin, de la fête et du lâcher-prise.



UNE CARTE QUI SE PARTAGE

S'il y a bien un aspect indissociable de la cuisine grecque, c'est l'art du partage et la simplicité des saveurs. Chez Spiti Sou, la cuisine est dirigée par Paul Evangelopoulos, un jeune chef talentueux, amoureux de sa gastronomie natale et qui souhaite faire découvrir les subtilités de la cuisine grecque au tout Paris.



Les fondements de sa cuisine ?

Des assiettes colorées, créées à partir de bons produits, qui se partagent en bonne compagnie. L'inspiration première était les tavernes grecques, qui servent une cuisine simple mais pleine de saveurs. Il ne manque que l'olivier et la vue sur la mer Égée pour être totalement transporté.

L'ensemble de la carte est faite maison, du pain pita aérien, aux sauces en passant par les accompagnements. La provenance des ingrédients est française pour la majorité des matières premières, mais les produits essentiels à l'authenticité viennent tout droit du pays des Hellènes.



LES MEZZES

μεζέδες

Si les fidèles de l'adresse viennent et reviennent à Spiti Sou, c'est pour déguster une cuisine qui tient toujours ses promesses en matière de goût et de qualité. Les mezzés – que l'on partage dans la plus pure tradition – sont au cœur de l'expérience culinaire du restaurant. Au nombre de 15, ils sont un kaléidoscope coloré des meilleurs classiques de la gastronomie grecque. On peut également affirmer sans crainte que le tarama de la maison est l'un des meilleurs de Paris.

Il n'est pas difficile de se laisser séduire par toutes les propositions. Le plus dur, c'est finalement de choisir. Dans les immanquables, on retrouve le saganaki, melitzanosalata, le poulpe grillé ou encore les kolokythokeftedes. Des assiettes aussi variées que délicieuses, qui sauront séduire tous les curieux.



LES DESSERTS

Τα γλυκά

En ce qui concerne les douceurs, elles se conjuguent également à la grecque, avec un dessert emblématique, entre tradition et finesse : le portokalopita, un gâteau à l'orange et au phyllo. Ce classique de la gastronomie grecque est généralement cuisiné par les grands-mères.

On se laisse également tenter par le crémeux au chocolat qui, rehaussé d'une pointe de sel et d'huile d'olive, séduit aussi bien les bécus sucrés que les curieux en quête de saveurs nouvelles. Les autres desserts changent en fonction des saisons et des envies du chef, pour toujours proposer la meilleure expérience possible.



LES PLATS

Τα πιάτα

Également pensés pour être partagés, les plats de la maison sont aussi gourmands que les mezzés. Dans les incontournables, on retrouve le giouvetsi revisité, façon osso buco. Mais, le grand atout de l'endroit, c'est la présence d'un barbecue en cuisine. Il est donc possible de déguster, en plein Paris, une cuisine cuite au charbon de bois. Cette cuisson offre une palette de saveurs subtiles, qu'il faut absolument découvrir : agneau ou poisson selon vos envies.



Le mot du chef :

« Ne me demandez pas de choisir un plat dans cette carte, je les apprécie tous. Mais si je dois vraiment en sélectionner un, je dirais que j'aime les plats hivernaux, rassurants, familiaux, comme les courgettes farcies ou le chou farci à la grecque. »

Paul Evangelopoulos





PETIT LEXIQUE GASTRONOMIQUE

Quelques explications pour vous aider à comprendre les plats présentés à la carte.



01 MELITZANOSALATA Μελιτζανοσαλάτα

Grillées au barbecue, les aubergines sont sublimes par une purée d'ail, quelques graines de grenade et une touche de sumac. À tartiner généreusement sur un pain pita encore tiède, tout juste sorti du four.

02 ΧΤΑΡΟΔΙ χταπόδι

Poulpe cuit au barbecue, travaillé en sucré salé avec une purée de fève et une sauce à la figue. Un plat audacieux qui sort des sentiers battus.

03 ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙΑ Καλαμαράκια

Des calamars frits, accompagnés d'un tarama au charbon actif.

04 ΡΑΙΔΑΚΙΑ παιδάκια

Des côtelettes d'agneau, tendres comme du beurre, délicatement cuites au barbecue.

04 ΚΟΛΟΚΥΘΟΚΕΦΤΕΔΕΣ Κολοκυθοκεφτέδε

Accompagnés de féta, de menthe et d'aneth, ces beignets de courgettes dévoilent toute la générosité de la cuisine grecque. Attention, il ne peut être goûté que par les personnes qui savent le prononcer.





LES VINS Τα κρασιά

Chez Spiti Sou, ne cherchez pas de vins français. Oubliez le chauvinisme et autorisez-vous à goûter de nouvelles saveurs enivrantes. Si les grecs avaient un dieu dédié au vin, ce n'est pas pour rien. Les vignobles centenaires produisent des vins de haute voltige, qu'il serait dommage de ne pas découvrir. Ainsi, dans chaque gorgée, on sent tantôt des saveurs minérales, offertes par les sols volcaniques de Santorin, tantôt les senteurs iodées que le vent du Nord transporte de la mer vers les vignobles de Crète. On y trouve aussi des arômes de pêche de vigne, ou de jasmin, typiques du Péloponnèse. Plus qu'une expérience gustative, c'est un voyage à travers les paysages du pays qui vous est proposé.



Si le terroir grec est connu pour ses vins blancs, la carte propose également six rouges soigneusement sélectionnés, vous permettant de découvrir toutes les subtilités enivrantes de la boisson fétiche de Dionysos. Crète, Macédoine, Thrace, Syros, Santorin, Serres... l'ensemble du territoire est représenté, tous comme les saveurs, qui accompagnent avec brio chaque plats.



LES COCKTAILS Τα κοκτέιλ

En plus des cocktails classiques, vous trouverez à la carte cinq créations maison, à base d'alcools grecs. Par quoi commencer ? Le barman nous conseille un Tsipourodi (mélange de grappa grecque, de liqueur de grenade, de triple sec et de citron vert) ou le Galaktiko (une lactofiltration de yaourt grec clarifié) pour commencer la soirée en douceur et ouvrir l'appétit.

Pour conclure la soirée en beauté, vous pouvez miser soit sur le Spiti Martini (à base de pistache et de Matsiha) soit sur le Metexa pomme épicée (un cognac grec mixé à du rakomelo et de la purée de pomme). Ce sont deux cocktails gourmands, qui pourraient presque remplacer un dessert.





LE CHEF

Ο Σεφ

Derrière la générosité des assiettes de Spiti Sou se cache un chef tout aussi généreux : Paul Evangelopoulos, franco-grec, passionné et instinctif. Sa cuisine, comme lui, est à la croisée des mondes — entre héritage et expérimentation, entre mémoire et mouvement. Chez Paul, l'histoire commence loin des cuisines des restaurants, dans le petit village de ses grands-parents, au cœur de la Grèce centrale. Loin des manuels, il apprend très tôt que l'amour se mesure en gestes : sa grand-mère, Vassiliki, étale sa pâte à la main, cuisine des heures durant, et offre sans compter. Ce sont ces instants, faits de chaleur et de simplicité, qui forgent en lui une conviction profonde : cuisiner, c'est transmettre, c'est aimer, c'est créer du lien.



Au quotidien, son travail sert de pont entre les valeurs essentielles d'une table grecque et les palais exigeants des convives. Dans ses assiettes, on trouve une cuisine profondément hellénique, sans tomber dans le folklore. Il s'inspire pourtant des tavernes modestes, des monastères, des traditions de jeûne et de fête, mais aussi de la diversité des influences culturelles qui ont marqué la Grèce : Italie, Orient, Balkans... Tout cela vit dans ses plats, sans jamais les alourdir. Chez lui, l'huile d'olive, le citron, les herbes fraîches et les cuissons lentes sont les piliers d'un langage culinaire précis et vibrant.



Curieux de nature, Paul a toujours eu ce besoin de comprendre, de tester, de ressentir. Il affine sa technique au sein de plusieurs cuisines étoilées et y perfectionne son approche. Au fil de ses expériences, il a mûri un goût pour le travail bien fait. Mais c'est surtout sa rigueur qui a permis de convaincre Alexandre et Melina qu'il était la personne idéale pour exécuter la vision bistronomique de Spiti Sou.



Toutes ces inspirations lui permettent de composer une cuisine sensorielle, vivante, méditative, qui réveille autant les souvenirs que les papilles. C'est une cuisine sincère, pensée pour être partagée, qui se goûte à Spiti Sou, mais qui se lit aussi dans son ouvrage *Goût de Grèce*, publié aux éditions Mango en 2024.





La pièce maîtresse du restaurant, c'est assurément le bar. Central, il est le point de chute idéal pour commencer ou prolonger la soirée. On s'y accoude le temps d'un verre ou pour partager quelques mezzés tout en discutant avec le barman. À l'atmosphère parfois froide des restaurants guidés, Spiti Sou préfère la chaleur humaine qui pousse à la rencontre et au partage. On s'y sent si bien qu'on aurait presque envie de casser quelques assiettes, mais on se retient pour ne pas perturber l'harmonie du lieu.

LA DÉCORATION

Η διακόσμηση

Ne vous attendez pas à un restaurant qui joue sur les clichés des tavernes. Ici, il n'est question que d'élégance, de subtilité et de confort. La décoration, supervisée par Agile Architecture, est un voyage dans la Grèce moderne. Pourtant, des détails se cachent dans l'espace : le marbre, les touches de doré... Tout a été pensé avec goût et délicatesse pour créer un univers unique, chaleureux, où l'on se sent tout de suite comme chez soi.



LES PROJETS DE SPITI SOU

Puisque rien n'est jamais figé dans le marbre et que tout peut évoluer, Spiti Sou est une marque qui pourrait bien grandir. Dans les projets à court terme, l'équipe compte s'implanter dans un lieu stratégique parisien, pour s'imposer comme une adresse incontournable à l'heure du déjeuner. À long terme, et en raison des origines franco-grecques de l'équipe, l'ouverture d'une adresse à Athènes est envisageable. L'avenir réserve son lot de (belles) surprises.



INFORMATIONS PRATIQUES

Spiti Sou -
53 quai des Augustins, 75006, Paris
Ouvert de 19h à 1h, du mardi au samedi
Tel : 01 42 03 00 31
Site Web & carte
Instagram

9

