

TEMPERO

ÉPICÉRIE

ALESSANDRA MONTAGNE LANCE UNE OFFRE DÉJEUNER CHEZ TEMPERO

En octobre 2022, Alessandra Montagne-Gomes a inauguré Tempero, son épicerie-cave à manger, dans le quartier animé de la Bibliothèque François Mitterrand dans le 13ème arrondissement de Paris. Avec une offre de "cocottes" au déjeuner, l'épicerie évolue vers une véritable cantine de quartier.



De Nosso à Tempero

Devant le succès de Nosso, son restaurant situé juste en face, la cheffe brésilienne a l'idée de proposer une offre plus rapide chez Tempero, pour satisfaire tous les convives en quête de sa cuisine. Un menu complet vient renforcer l'offre *street-food* faite de salades, wraps froids ou du très gourmand paonini (ce panini hybride fait à partir de *pao de queijo*, une spécialité brésilienne très appréciée, garni de comté, salade d'herbes, oignons confits et jambon cru).

L'offre "cocottes"

Chez Tempero, du lundi au vendredi midi, et le vendredi soir, on peut désormais manger un repas chaud et complet, sur place ou à emporter. Alessandra joue la carte de la comfort food avec une offre de cocottes, servie seule ou en menu accompagnée d'une entrée et/ou un dessert.

Parmi les 4 propositions de plats servis dans d'adorables cocottes vintage en cuivre, on découvre une joue de bœuf, le classique poulet rôti, une moqueca de poisson (plat traditionnel brésilien), sans oublier une option végétarienne, toujours cuisinés avec des produits locavores, sourcés directement en Ile-de-France : fruits et légumes chez Zone Sensible en Seine Saint Denis, volailles à Milly-la-Forêt, quinoa du Perche...

Chaque samedi midi, Tempero devient un restaurant chaleureux comme à Rio en faisant honneur aux racines brésiliennes d'Alessandra Montagne. Tout le monde peut venir se régaler d'une délicieuse et réconfortante feijoada maison (aussi vendue à emporter au rayon épicerie, dans un bocal en verre très longue conservation), d'une moqueca de poisson (avec lait de coco, tomates et poivrons confits - préparés en bocaux à la fin de l'été) ou d'une canja de galinha (soupe de poulet, riz et légumes).

Côté desserts, Alessandra et son équipe cuisinent au gré de leurs envies un très gourmand riz au lait, une mousse au chocolat, un flan renversé, une belle part de tarte aux fruits de saison, une pana cotta... Les plus gourmands pourront emporter une douceur maison comme le cake à la banane et au caramel (fait à partir de peau de banane, toujours dans une démarche anti gaspillage alimentaire), le flan vanille ou des mini cookies.

Formules midi :

entrée/plat ou plat/dessert pour 24 €

entrée/plat/dessert pour 28 €

Informations pratiques :

24 Promenade Claude Lévi-Strauss, 75013
Paris Ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 18h
Le vendredi soir jusqu'à 22h

01 45 84 19 81 - avec et sans
réservation Instagram: @tempéro.paris

