



YPSĒLI  
ATHENS



LE NOUVEAU  
GARDE-MANGER  
GREC DE PARIS

# FAIRE VIBRER L'ÂME DE LA CUISINE GRECQUE À PARIS

Rue Réaumur, à deux pas de Montorgueil, les anciens grands magasins « À Réaumur » vivent une métamorphose : c'est dans ce bâtiment historique que s'est installé YPSELI, nouvelle adresse entièrement dédiée à la cuisine grecque.

Nichée derrière le restaurant, l'épicerie d'YPSELI est sans doute l'un des secrets les mieux gardés du quartier : une parenthèse aussi lumineuse que savoureuse où l'on (re) découvre toute la richesse des terroirs grecs, à travers une sélection de produits uniques et éclectiques, minutieusement opérée par Symeon Kamsizoglou, Delphine Pique et le Chef Fragiskos Dandoulakis, co-fondateurs de ce nouveau lieu parisien.





# ODYSSÉE DES SAVEURS GRECQUES

Pendant deux ans, Syméon, Delphine et Fragiskos, ont sillonné chaque recoin de la Grèce, à la rencontre de petits producteurs, pour offrir, à travers l'épicerie d'YPSALI, le meilleur de la Grèce sur un plateau.

À midi, on chope un super sandwich ou on déguste une belle salade sur le pouce, et on fait ses courses à l'épicerie en même temps. Les prix sont doux comme leurs loukoums de Syros.

Pour les dîners improvisés, Ypseli est votre meilleur allié. La moussaka et les petits farcis attirent déjà les foules.

Pour les apéros, c'est le paradis : des mezzés faits avec beaucoup d'huile d'olive et d'amour. Succulent tarama, tzatziki, charcuteries et fromages dénichés directement auprès de petits producteurs.

Tout au long de la journée, l'épicerie fine et la cave sont ouvertes pour que vous puissiez vous offrir les meilleures huiles d'olive de Grèce, une bonne bouteille de vin, et plein de gourmandises à emporter à la maison pour déjeuner, dîner, goûter...

# UNE VÉRITABLE CAVERNE D'ALI BABA À LA GRECQUE !

Les miels ? On ne plaisante pas là-bas, surtout le miel de thym avec alvéoles et le miel de caroube. Des sauces et condiments sans conservateurs réalisés par les amies de la maman du chef, qui ont monté une belle coopérative en Crète. Câpres de Syros, pâtes artisanales d'Aravissos, confitures de Naoussa fabriquées exclusivement pour Ypseli...

Le tout est accompagné d'une impressionnante cave de vins venus de tout le bassin méditerranéen. Symeon est fier de dire qu'il a marché sur tous ces vignobles, et que les vignerons, avant d'être partenaires, sont des amis.

Last but not least : chez Ypseli, ils sont très engagés dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Pour les chanceux qui passent après 18h, tous les plats du jour sont à -20 % !





Une épicerie de rêve, c'est proposer des produits et des services qu'on ne trouve pas ailleurs.

Sourcer des produits ultras qualitatifs que le consommateur ne connaît pas, loin des clichés, nous misons sur la qualité et pas la quantité. Trouver l'introuvable, tout ce qui nous fait saliver et que nous aimons vous faire découvrir.

Notre volonté la plus profonde est de dénicher et soutenir des producteurs, des artisans et des vigneron engagés pour créer un circuit vertueux. Nous aimons les produits de qualité. Nous aimons l'histoire qu'ils racontent, leur provenance, et les femmes et hommes qui les produisent.

L'une des plus grandes sources de bonheur naît autour d'une table, nous sommes persuadés que bien manger aide à vivre mieux. Pour nous, cuisiner et manger ne sont pas des idéaux abstraits, cela fait partie de la vraie vie.

Nous voulons que YPSELI devienne un lieu de prédilection, où on se sent bien et d'où l'on ressort heureux.





# YPSĒLI

ATHENS

