

DOSSIER DE PRESSE

# *Evi Avane*





« Evi Evane » signifie  
 « À votre santé » en Grec ancien.  
**C'est aussi le nom qu'ont  
 donné les sœurs Maria et Dina  
 Nikolaou à leur restaurant et  
 traiteurs parisiens.**  
 Un nom comme une fête pour  
 faire vibrer la cuisine grecque à  
 Paris. Evi Evane est une histoire  
 de goûts, de transmission avec  
 des produits frais, locaux ou  
 importés en direct depuis leurs  
 producteurs grecs. **Evi Evane  
 offre à la cuisine grecque ses  
 lettres de noblesse.**

## Une histoire de femmes

**Chez les Nikolaou, la cuisine est plus qu'une affaire de famille.** Originaires de Kyrtoni, un village montagneux au nord d'Athènes, les sœurs Maria et Dina Nikolaou ne se doutaient pas qu'elles écriraient ensemble une histoire familiale à Paris où elles exportent la cuisine de leur pays natal. Pourtant la cuisine a toujours été en filigrane dans leur famille au gré des recettes et dîners.



Maria  
 NIKOLAOU



Dina  
 NIKOLAOU



Katerina  
 MILAKIS

Depuis 2005, Dina anime des émissions culinaires pour la télévision grecque. Elle enseigne aussi aux écoles hôtelières d'Athènes et de Paris (Cordon Bleu, l'Ecole de Cuisine Alain Ducasse), participe à des festivals et événements gastronomiques à travers le monde, écrit pour plusieurs journaux et magazines grecs et transmet ses recettes dans des ouvrages édités en Grèce et en France. En 2018, lors d'une conférence internationale autour de la gastronomie hellénique, elle se voit décerner le prix d'Ambassadrice du goût 2018 par le ministre grec de l'Economie et du Développement.

**Katerina et Stella Milakis, les filles de Maria rejoignent l'aventure familiale à partir de 2020 pour aider au développement de la marque.** Katerina a suivi des études de gestion et de finance et a occupé plusieurs grands postes dans des maisons de luxe, avant de prendre part à Evi Evane. En charge du développement, Katerina épaula sa mère et sa tante pour l'ouverture de nouvelles boutiques, le suivi des projets et l'opérationnel. Sa sœur Stella a, quant à elle, travaillé chez Potel et Chabot avant de rejoindre l'entreprise. Ensemble, elles écrivent à leur tour l'histoire de la cuisine grecque à Paris en étant les garantes de cette qualité et de la tradition familiale.



Stella  
 MILAKIS

À Paris depuis 1988 pour des raisons de cœur, et rejoignant une famille de restaurateurs grecs, Maria est suivie par sa sœur Dina qui tombe elle aussi sous le charme de la ville des lumières. Dina y commence des études de finance et marketing, avant que sa passion pour la cuisine prenne le dessus et la pousse à étudier la gastronomie française dans différents établissements : Le Cordon Bleu, Lenôtre, l'Ecole Ritz Escoffier ou l'Ecole Ducasse.

**En 2005, les deux sœurs décident d'écrire une nouvelle page, à quatre mains, avec l'adresse phare de la rue Guisarde pour offrir une nouvelle vision de la cuisine grecque : authentique, gastronomique et créative.**



4



### La qualité en maître mot d'une cuisine authentique

Maria et Dina ont à cœur de proposer **une gastronomie raffinée, accessible et ultra fraîche**. Le restaurant fait partie de l'Association des maîtres restaurateurs de France et du Collège culinaire de France, distinguant les sœurs Nikolaou pour leurs efforts à travailler chaque jour avec des produits de haute qualité. **Mariant les produits frais français (viandes et fruits/légumes) aux pépites grecques dénichées en direct depuis la Grèce**, Evi Evane se fournit en Feta AOP auprès de la famille Lytras dans la région d'Itea, en huile d'olive chez Terra di Sitia (Crète) ou Ladolea (Péloponnèse), ne négligeant pas les authentiques olives de Kalamata ou de Volos. Toutes les légumineuses indispensables à la cuisine grecque viennent directement de Grèce, de la maison familiale et responsable Arosis, quant au pain elles se fournissent directement auprès d'un ami boulanger crétois, Kritikos Fournos. Le tarama «Evi Evane», mezze star du restaurant, est réalisé avec des œufs de cabillaud de chez Maison Papas.



5



## Des lieux emblématiques à Paris

### Le restaurant

En 2005, Dina et Maria ouvrent leur premier restaurant, rue Guisarde. À la carte du restaurant, Maria inspire et Dina crée **des assiettes gourmandes, colorées, où la tradition côtoie la créativité**. Soucieuse d'être un passeur de cultures, la famille d'Evi Evane n'hésite pas à **réinterpréter des classiques grecs avec des clins d'œil à la gastronomie française**.

L'esprit d'une taverne contemporaine en plein cœur de Mabillon vibre et dépayse le temps d'un déjeuner ou d'un dîner.

Ici, **le tarama blanc se pare de citron confit et se déguste avec des pitas moelleuses**, les mezzes varient selon les saisons et font la part belle aux **dolmades** (feuilles de vigne farcies de riz) ou encore **kalamarakia** (calamars frits croustillants avec sauce yaourt et moutarde) et boutargue et fruits de saison. En plats, le **Htapodi** (poulpe braisé et purée de fava de Larissa) côtoie le **Koukouloto** (gyros de poulet fermier enrobé dans une feuille de brick, légumes et yaourt grec) et la traditionnelle **moussaka** réalisée avec les aubergines grillées (et non frites !) se dresse dans l'assiette comme un gâteau renfermant une viande de veau moelleuse et crème de féta AOP. Sa déclinaison végétarienne est cuisinée avec une compotée de champignons maison.

En dessert, la **Portokalopita**, réalisée avec de la pâte filo broyée et des oranges, offre un dessert moelleux

et imbibé, très savoureux, et la tartelette **Anthotyro** avec son acidité lactique se marie à la douceur du chocolat blanc et de la noix de coco - sans oublier le yaourt grec au miel et aux fruits.

Côté cave, par choix les vins sont **exclusivement issus de cépages grecs** : malagouzia, assyrtiko, xinomavro...

Evi Evane fait le pari de miser sur son pays puisqu'il existe une grande variété de cépages autochtones donnant lieu à une offre très qualitative chez les vignerons travaillant le terroir grec.



L'esprit d'une taverne contemporaine en plein cœur de Mabillon vibre et dépayse le temps d'un déjeuner ou d'un dîner.



L'activité catering d'Evi Evane s'est développée depuis 5 ans (avec l'arrivée de Stella, la fille cadette de Maria). Ils offrent leur services aussi bien lors de fêtes privées de particuliers (mariages, anniversaires...) que pour des événements professionnels pouvant réunir jusqu'à 1500 personnes.

### Les traiteurs

Pour retrouver la Grèce chez soi, Evi Evane possède plusieurs traiteurs à Paris. Les premiers établissements ouvrent en 2011 rue **Saint Placide**. Une dizaine d'années plus tard, d'autres boutiques imaginées par le cabinet d'architectes Atelier Cali sont venues compléter la liste parisienne : rue **Condorcet** en 2021, rue du **Commerce** en 2022 et rue de **Bretagne** début 2023. Dans ces quartiers vivants et résidentiels, Evi Evane vient offrir ses **délices, petits plats et sandwiches à emporter**. Le tout **100% fait maison**, sans surgelés, additifs ou colorants, par une équipe en partie grecque, passionnée de cuisine.

**Les formules midi très abordables** - entre 9,90€ et 15,90€ - se déclinent avec au choix un feuilleté, un sandwich pita, une salade ou un plat, toujours accompagné d'une boisson et d'un dessert (brownie chocolat/tahini, baklava...) ou un tartinable (tarama, tzatziki...). Ici, **les sandwiches sont faits minute dans un pain pita moelleux, avec salade fraîche et pickles maison, et diverses viandes** : porc gyros grillé et sauce tzatziki, poulet mariné aux épices Nomie et sauce miel/moutarde, ou une option végétarienne avec boulette de pois chiche et sauce feta.

En plus de son offre traiteur, un coin épicerie fine propose thés, miels, huiles d'olive, biscuits comme <sup>7</sup> les mythiques Caprice et vins grecs finement sélectionnés.

Ouvert du mardi au samedi midi et soir

10 rue Guisarde - 75006 Paris  
01 43 54 97 86

Menu déjeuner :

E/P/D : 29,50 €

E/P - P/D : 24,50 €

Entrées à partir de 10 €

Plats à partir de 24 €

Desserts à 10 €

#### Bretagne

7 rue de Bretagne, 75003 Paris  
01 42 74 83 89

#### Saint Placide

20 rue Saint Placide, 75006 Paris  
01 71 70 60 59

#### Condorcet

49 rue Condorcet, 75009 Paris  
01 48 78 78 90

#### Commerce

90 rue du Commerce, 75015 Paris  
09 82 44 77 50

Traiteurs ouverts du lundi au samedi  
de 10h à 20h

#### La petite boutique du laboratoire

57, rue du Gal Leclerc,  
94270 Le Kremlin-Bicêtre  
09 86 63 56 88

Du lundi au samedi de 11h30 à 19h30

## Les produits phares



**Tarama blanc**

oeufs de cabillaud, pain de mie et jus de citron montés à l'huile



**Salade grecque**

tomates, concombre, feta, oignons crus, poivrons crus, olives de Kalamata, huile d'olive, menthe



**Moussaka**

aubergines grillées, viande de veau, crème de feta / béchamel. Existe aussi en végétarien



**Htapodi**

poulpe braisé, purée de fava de Larissa, légumes de saison marinés à l'huile d'olive



**Gyros**

sandwich de pain pita, keftedaki, tzatziki, tomates, salade, oignons



**Spanakopita**

feuilleté maison aux épinards et feta



*Evi Evane*

[evievane.com](http://evievane.com)