

Supergrec ATHENS

LA TAVERNA POPULAIRE
QUI FAIT VIBRER
LA CUISINE GRECQUE À PARIS

OUVERTURE LE 7 SEPTEMBRE 2026



Supergrec, une taverna populaire ouvre ses portes à Paris

Le couple grec, Delphine et Symeon Kamsizoglou reviennent sur la scène culinaire avec leur nouveau-né, le petit frère de YPSELLI.

Il s'appelle Supergrec, il est gourmand, ensoleillé et joyeux et ouvrira le **7 septembre 2026**.

Installé dans le Sentier, Supergrec est une taverna populaire à l'image de Delphine et Symeon : généreuse, conviviale et accessible.

Un lieu où l'on met tout sur la table, où l'on partage des assiettes, les rires et les bons moments.

Nappes à carreaux, chaises de taverne, dans une ambiance à la bonne franquette, on se régale avec plein de mezzés mais aussi de plats mijotés, héritage de la maman de Symeon. Ici, pas de décor spectaculaire ni de design : les murs sont habillés d'huiles d'olive, de miels, de charcuteries artisanales et d'origan.

On a l'impression de manger dans une caverne d'Ali Baba à la grecque, d'ailleurs Supergrec est logé dans l'enceinte de l'épicerie.





Paris-Athènes sans quitter sa chaise

L'idée est née d'une envie simple. Delphine rêvait de retrouver à Paris ce qu'elle aime tant en Grèce :
des tables joyeuses, une cuisine généreuse, des prix raisonnables
et une atmosphère où l'on se sent immédiatement chez soi.

La promesse : bien manger pour pas cher et faire la fête

Symeon et Delphine ont fait le pari de proposer une cuisine de qualité à prix doux, au cœur de Paris.
Pour y parvenir, ils ont imaginé un modèle simple et malin.
Les produits sont sourcés directement en Grèce auprès de producteurs sélectionnés avec soin, sans jamais faire de compromis sur la qualité.
Résultat : des mezzés généreux, des plats mijotés avec amour
et une addition douce.

À la carte, les mezzés défilent et débordent des tables :

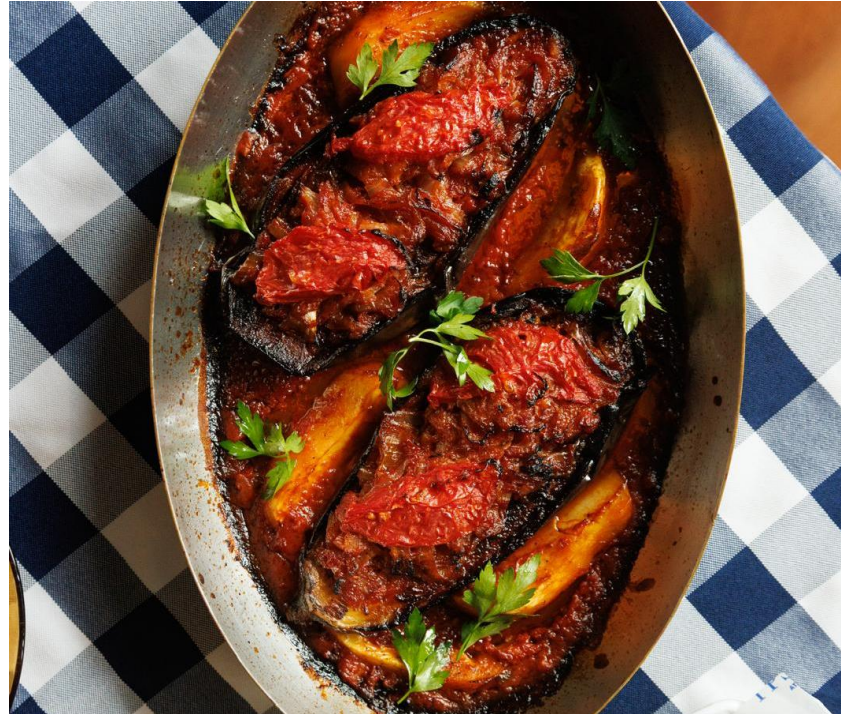
tarama, beignets de courgettes à plonger dans le tzatziki,
poulpe mariné, féta de Lemnos, sardines pimentées...

Côté plats, place aux recettes familiales et réconfortantes :

soutzoukakia (boulettes mijotées à la sauce tomate),
imam (aubergines fondantes aux oignons caramélisés),
et bien sûr les petits farcis et la traditionnelle moussaka.

Douce Grèce : l'incontournable Portokalopita,

le galaktoboureko (gâteau au lait de brebis) et le chocolatopita.



Vivre comme les Grecs

L'objectif n'est pas de révolutionner la gastronomie ni de proposer une expérience conceptuelle.

Chez Supergrec, on vient avant tout pour bien manger, rire avec ses proches et mettre les pieds sous la table.

Dans cette nouvelle adresse, la Grèce se vit comme elle se mange : sans prétention, dans la joie, la générosité et le partage.

Une taverna populaire où l'on vient célébrer les plaisirs simples de la table, autour d'une cuisine authentique et accessible à tous.

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 Supergrec devienne un lieu de prédilection,
où l'on se sent bien et d'où l'on ressort heureux*

- Symeon KAMSIZOGLU -





Supergrec
ATHENS

Supergrec
88 rue Réaumur
75002 Paris

Ouverture le 7 septembre 2026

HORAIRES
Du lundi au samedi
18h30 – 22h00

SANS RÉSERVATION