

Dossier de presse KALIMERA 2024

# KALIMERA

extra virgin greek food

LA CUISINE GRECQUE MODERNE QUI FAIT  
VOYAGER LES PAPILLES À ATHÈNES





## UN RENOUVEAU DE LA CUISINE GRECQUE PAR KALIMERA

Bienvenue chez **KALIMERA**, l'adresse incontournable pour les amoureux de cuisine grecque moderne ! Avec déjà 3 adresses à Paris, Lille et Bordeaux (fraîchement ouverte depuis le 2 septembre 2024), KALIMERA, offre un voyage culinaire sous le soleil d'Athènes, sans quitter l'hexagone. Dans un univers pop et coloré, KALIMERA invite les foodies à découvrir des recettes traditionnelles remises au goût du jour.

Depuis son lancement à Londres en 2015 par **Télémaque Argyriou**, **KALIMERA**, s'est imposé comme une référence pour tous les amateurs de cuisine méditerranéenne.

**La star de la carte ? Le souvlaki**, une pita grecque revisitée avec du blé complet, garnie de poulet, de bœuf ou de halloumi, sublimée par l'huile d'olive issue des terres familiales de Télémaque.

KALIMERA, qui signifie « bonjour » en grec, offre une cuisine empreinte de convivialité et d'authenticité. Prêts à voyager dans les ruelles animées d'Athènes pour une escapade gourmande, sans même sortir son passeport ?





## QUI SE CACHE DERRIÈRE KALIMERA ? DE LA FINANCE À LA GASTRONOMIE

**KALIMERA** c'est une cuisine grecque moderne inspirée par Télémaque Argyriou, un ancien financier à Londres, qui a choisi de changer de vie en valorisant de bons produits et sa culture d'origine.

Télémaque a décidé créer un projet personnel alliant son amour profond pour la cuisine à celui sa ville natale, Athènes. Animé par le désir de partager sa passion pour la cuisine de son enfance, il décide de créer KALIMERA, un restaurant qui s'affirme comme une réinterprétation moderne de la cuisine hellénique.

*« Nous avons envie de faire voyager nos clients en Grèce, en l'espace de quelques minutes. Nos plats sont une expression vibrante de la cuisine grecque moderne et notre objectif est de transporter nos convives dans les rues d'Athènes à travers des saveurs audacieuses, sans avoir besoin de passeport »* explique Télémaque.





## LA CUISINE GRECQUE SE MODERNISE CHEZ KALIMERA

Porté par la passion de son fondateur pour ses racines Athéniennes, **KALIMERA réinvente la cuisine grecque en apportant une touche novatrice et créative à des recettes ancestrales.**

KALIMERA promet une véritable immersion dans la culture grecque, où la convivialité est au cœur de l'expérience. Que ce soit pour un déjeuner rapide ou un dîner entre amis, KALIMERA invite tous les foodies à vivre un voyage gustatif unique, où chaque bouchée raconte l'histoire d'une Grèce moderne et dynamique. Les recettes traditionnelles sont réinventées avec des touches contemporaines, mettant en lumière le meilleur de la Grèce et la créativité culinaire by Kalimera.





**Chez KALIMERA, le souvlaki est la spécialité phare à ne pas manquer !**

Un classique de la cuisine grecque remis au goût du jour par KALIMERA en version bœuf ou poulet provenant de fermes françaises ou encore en version halloumi chypriote certifié AOP, le tout enveloppé dans une authentique pita grecque de blé complet.

A l'intérieur de cette recette signature, on retrouve des saveurs audacieuses comme le houmous épicé ou le tzatziki crémeux à l'avocat. Des potatoes au paprika délicatement épicées ou une savoureuse salade de pois chiches accompagnent le souvlaki.



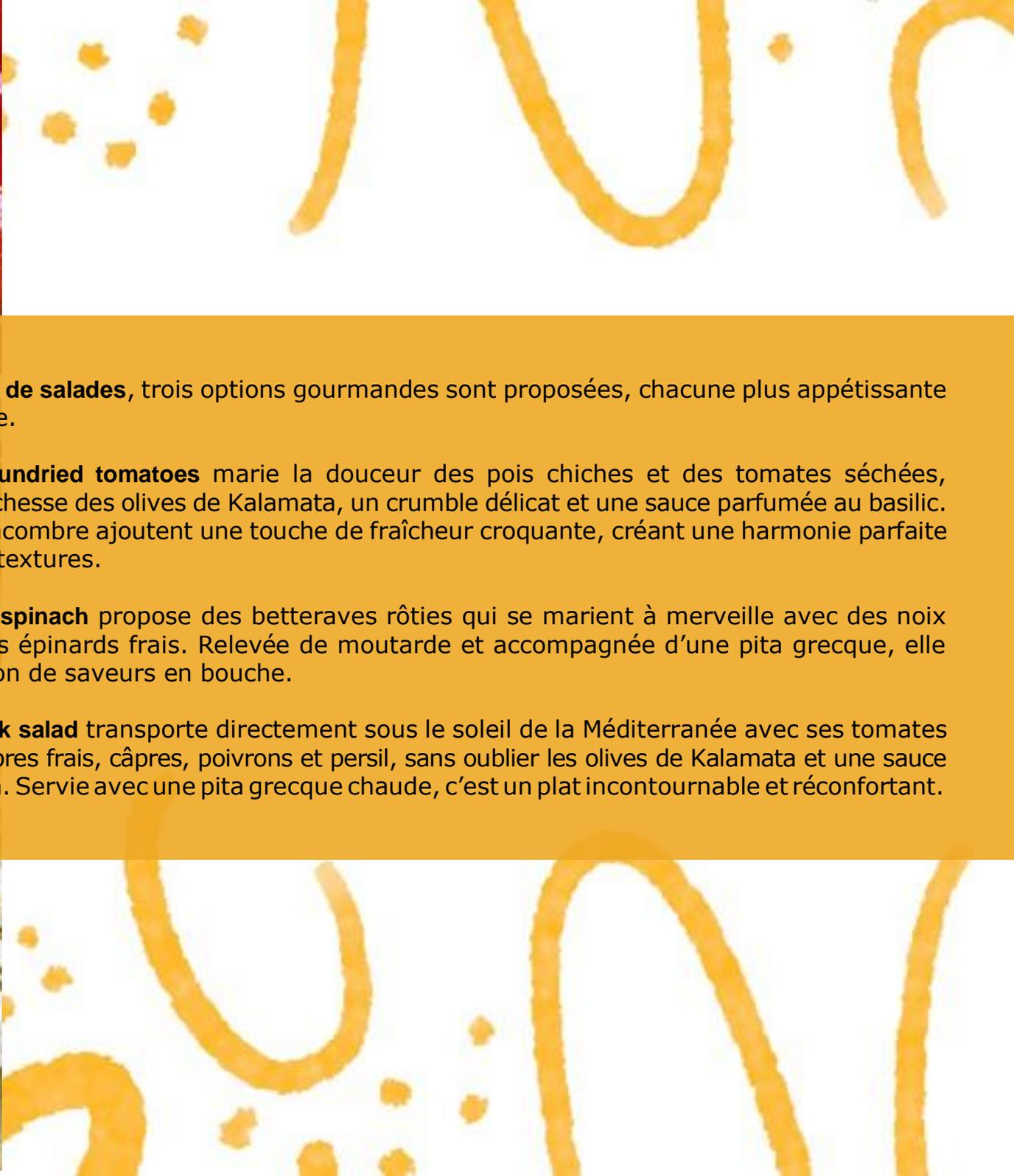


**Pour les amateurs de salades**, trois options gourmandes sont proposées, chacune plus appétissante que la précédente.

La **Chickpea et sundried tomatoes** marie la douceur des pois chiches et des tomates séchées, sublimée par la richesse des olives de Kalamata, un crumble délicat et une sauce parfumée au basilic. Les pickles de concombre ajoutent une touche de fraîcheur croquante, créant une harmonie parfaite de saveurs et de textures.

La **Beetroots and spinach** propose des betteraves rôties qui se marient à merveille avec des noix croquantes et des épinards frais. Relevée de moutarde et accompagnée d'une pita grecque, elle offre une explosion de saveurs en bouche.

La classique **Greek salad** transporte directement sous le soleil de la Méditerranée avec ses tomates juteuses, concombres frais, câpres, poivrons et persil, sans oublier les olives de Kalamata et une sauce crémeuse à la feta. Servie avec une pita grecque chaude, c'est un plat incontournable et réconfortant.



Il est possible de personnaliser le repas avec un extra : ajouter une généreuse portion de halloumi grillé pour une touche de gourmandise, ou une pita chaude et moelleuse, parfaite pour profiter des saveurs de la Méditerranée jusqu'à la dernière bouchée.

Les **Kalimera Boxes** sont parfaites pour les becs touche à tout. On y retrouve du poulet mariné, du bœuf tendre ou encore du halloumi grillé, servis avec des pommes de terre épicées au paprika, une salade de pois chiches, une salade verte croquante, du houmous épicé et tzatziki à la menthe, le tout accompagné d'une pita grecque moelleuse.

Pour les plus jeunes, la **Kalimera Box Kids** propose une version simplifiée avec poulet ou halloumi, accompagnée de pommes de terre au paprika, salade verte, tzatziki à la menthe et pita grecque.





Enfin, impossible de résister à la **Moussaka**, un plat traditionnel composé de ragoût de bœuf savoureux, d'aubergines et de pommes de terre, nappé d'une béchamel au kefalotyri fondante, servi avec une salade verte fraîche et une pita grecque chaude.



Pour le déjeuner, KALIMERA propose un menu décontracté, idéal pour une pause gourmande en milieu de journée. La **Formule Repas du Midi** combine un savoureux souvlaki, au choix entre poulet, halloumi ou bœuf, avec un accompagnement comme des pommes de terre épicées au paprika ou une salade de pois chiches. Cette formule inclut une boisson soft rafraîchissante, parfaite pour un repas équilibré et savoureux.



Le soir, KALIMERA sort le grand jeu. Impossible de résister au **Big Mezze Platter**, une assiette à partager composée de brochettes de poulet, halloumi, tzatziki à la menthe, houmous au persil et feta, baby potatoes relevées au paprika, olives de Kalamata et pita grecque.



On se laisse aussi tenter par la **Pistachio Feta**, une feta croustillante en feuille filo, nappée de miel épicé, pistaches et houmous spicy pour une explosion de saveurs.



Le **Basil Tzatziki**, un classique twisté au basilic, concombres pickles et noix, offre une fraîcheur irrésistible, tandis que le Manouri, fromage de chèvre velouté, est sublimé par une réduction d'agrumes acidulée et des noix caramélisées croquantes, accompagné de pita grecque chaude.



Pour une touche finale légère, le **Yoghurt with granola** allie yaourt grec crémeux et granola maison, parfait pour conclure sur une note sucrée.

KALIMERA s'engage à offrir des produits authentiques et frais, avec un sourcing de proximité, incluant des ingrédients grecs, du halloumi chypriote et de l'huile d'olive de Laconie. Chaque plat chez KALIMERA est une invitation à voyager en Grèce, avec une carte pensée pour éveiller les papilles et offrir une expérience culinaire mémorable.



## QU'EST CE QU'ON BOIT CHEZ KALIMERA ?

Pour sublimer les plats et mets à partager, la carte des boissons a été soigneusement élaborée pour un match parfait et prolonger le plaisir des sens. Une sélection variée inclut des **boissons rafraîchissantes et des vins grecs inédits**.

Pour les amateurs de boissons non alcoolisées, KALIMERA propose la célèbre **Souroti**, une eau gazeuse aromatisée au citron ou à la menthe.

Côté boissons alcoolisées, la carte met en avant la **bière grecque emblématique FIX**, avec ses notes florales et son arrière-goût légèrement amer, véritable immersion dans la tradition brassicole d'Athènes.

**La carte des vins met sur le devant de la scène des cépages grecs** aux arômes subtils. Parmi eux, le **Retsina**, avec ses arômes délicats de fleur de citron et zestes d'agrumes, évoque une brise marine grecque pour une dégustation pleine de fraîcheur. Le **Malagousia**, vin blanc sec et vibrant, se distingue par sa fraîcheur et ses arômes fruités exotiques, tandis que l'**Assyrtiko**, cépage ancestral de Santorin, révèle des saveurs minérales et une acidité marquée. Pour les amateurs de vins rouges, le **Kotsifali** séduit avec ses arômes intenses de fruits rouges, et l'**Agiorgitiko**, surnommé le « Sang d'Hercule », impressionne par sa structure puissante et ses arômes charpentés. En rosé, l'**Assyrtiko** propose une alternative légère et élégante avec une minéralité rafraîchissante.

**Évasion en Grèce assurée jusqu'au bout du verre chez KALIMERA !**





## L'HUILE D'OLIVE : UNE HISTOIRE DE FAMILLE

Fidèle à ses racines, **Télémaque**, le fondateur de **KALIMERA**, signe chacun de ses plats avec de l'huile d'olive du domaine familial, venue tout droit de Grèce.

Chez **KALIMERA**, l'huile d'olive n'est pas seulement un ingrédient, mais un véritable trésor culinaire. **Provenant des terres familiales de Télémaque en Laconie**, dans l'extrême sud-est du Péloponnèse, cette huile d'olive est le fruit d'une tradition héritée de l'Antiquité. Avec ses plaines, ses basses montagnes et ses collines, cette région offre un terroir idéal pour produire une huile d'olive de première qualité. Depuis plus de 200 ans, la famille de Télémaque perpétue un savoir-faire ancestral, alliant héritage et expertise artisanale.

Cette huile se distingue par son faible taux d'acidité et ses notes fruitées et piquantes, enrichit chaque plat d'une profondeur historique et culturelle inégalée.

En intégrant cette huile exceptionnelle dans chacun des plats de la carte, **KALIMERA** offre une expérience culinaire unique, qui transporte les convives au cœur du pays des oliviers.

# UN DIMANCHE EN CUISINE AVEC TÉLÉMAQUE

Envie de percer tous les secrets de la cuisine grecque ? **Télémaque organise également des cours de cuisine dans son adresse parisienne, pour apprendre à faire de vraies recettes grecques de A à Z !**

**Un dimanche par mois à partir de 17h30**, on plonge dans l'univers de la cuisine grecque pour apprendre à réaliser de délicieux plats qui éveillent les papilles. Les cuisiniers en herbe sont guidés pas à pas dans la réalisation de recettes authentiques.

**Deux heures plus tard, les gourmets peuvent savourer le fruit de leur travail autour d'une table conviviale, accompagnée d'une dégustation de vins grecs.** Et parce que la gourmandise n'a pas de limite, les participants pourront repartir avec un doggy bag rempli de leurs créations et surtout avec la recette complète pour recréer ces délices à la maison. Une occasion unique de transformer son dimanche en une véritable fête gastronomique !

Les participants apprennent par exemple à **préparer un savoureux souvlaki** d'agneau accompagné de **dakos crétois**, une irrésistible **moussaka**, ou encore des **halloumi grillés** et **houmous crémeux**.

[Inscriptions sur le site de Ground Control.](#)



# 1 CONCEPT 3 ADRESSES

Chez KALIMERA, la cuisine grecque se partage, se savoure avec les doigts, et surtout, elle fait voyager. Que ce soit à **Paris, Lille** ou **Bordeaux**, KALIMERA recrée l'ambiance des places bondées où l'on mange sur le pouce, des éclats de rires autour d'une table d'amis, et de la simplicité réconfortante d'un repas généreux.

C'est pour cette raison que l'adresse a choisi de poser ses valises dans deux food court bien connus des gourmets : **Ground Control à Paris** et **Grand Scène à Lille**.

En **Septembre 2024**, KALIMERA s'est exporté pour la première fois dans le sud-ouest de la France au cœur de **Bordeaux** au **1 place Marie de Gournay**, dans le quartier flambant neuf du Belvédère. L'immense hauteur sous plafond et les colonnes jaune citron rappelant le soleil d'Athènes, invite les convives à vivre une aventure culinaire unique dans une ambiance vibrante et colorée. Cette atmosphère pop, ensoleillée et décontractée est signée par le collectif de street artists britanniques TIM Costume.

Chez **KALIMERA Bordeaux**, on savoure le meilleur de la cuisine grecque dans un cadre qui fait voyager les sens. Avec ses **50 places à l'intérieur** et **une terrasse de 30 couverts**, KALIMERA promet de rendre chaque visite aussi vibrante pour les yeux que les papilles.

Chaque adresse KALIMERA reflète la passion et la vision de Télémaque. **Que ce soit à Bordeaux, Lille** ou **Paris**, KALIMERA promet un embarquement immédiat pour Athènes le temps d'un repas, sans même sortir son passeport !





# KALIMERA

extra virgin greek food

## INFOS PRATIQUES

**KALIMERA Bordeaux** - 1 place Marie de Gournay 33100 BORDEAUX  
du Lundi au Dimanche de 12h à 14h30 puis de 18h30 à 22h  
Disponible en livraison sur Deliveroo

**KALIMERA Lille - Grand Scène** - 31 Rue de Béthune, 59800 Lille  
du Lundi au Dimanche de 12h à 14h (15h le Dimanche) puis 18h30 à 21h30 (22h30 le Vendredi et  
le Samedi)  
Disponible en livraison sur Deliveroo et UberEats

**KALIMERA Paris - Ground Control** - 81 Rue du Charolais, 75012 Paris  
du Mercredi au Dimanche de 12h à 15h puis de 19h à 23h (23h45 le Vendredi)