LE 15 SEPTEMBRE 2021, EPICERY LANCE SON NOUVEAU SERVICE "LA TABLE" : UNE NOUVELLE APPROCHE DE LA RESTAURATION, QUI PERMET DE COMPOSER SON MENU SUR-MESURE ET D'AVOIR LA MEILLEURE TABLE DE PARIS À LA MAISON.

epicery, 1er service en ligne des artisans de proximité, poursuit son développement en lançant "La Table" : une offre dédiée aux restaurateurs traditionnels. En alternative aux plateformes internationales, cette rubrique inédite permet de se faire livrer, en portion familiale, les plats signatures et spécialités de saison d'une sélection rigoureuse de chefs, le tout par une flotte de livraison spécifique. Entre plats de chefs et produits de commerçants déjà présents sur epicery, c'est l'occasion de composer son menu idéal en quelques clics.

«LA TABLE» :

UN CONCEPT INÉDIT ET ALTERNATIF

UNE ALTERNATIVE AUX PLATEFORMES INTERNATIONALES

La Table epicery est une nouvelle manière de célébrer le commerce vivant, en rassemblant épicuriens et chefs autour de produits cuisinés avec passion. Ce nouveau concept, français, offre la possibilité de se faire livrer à la maison, les **plats des restaurateurs traditionnels, en formats familiaux** : des produits de qualité et de saison qui prennent le contre-pied des plateformes internationales offrant principalement de la fast food / street food (burgers, sushis, tacos…)

LE SOUTIEN AUX RESTAURATEURS TRADITIONNELS

Dans la continuité de la mission d'epicery qui soutient les commerçants de proximité, cette nouvelle offre permet de **développer l'activité locale et de privilégier les circuits courts**. "La Table" propose aux restaurateurs une nouvelle approche, avec la possibilité de se digitaliser tout en valorisant leur ADN par la mise en lumière des plats signatures, et surtout en intégrant leurs contraintes. En effet, le parti-pris d'une **carte courte permet aussi de faciliter les approvisionnements pour les restaurateurs** : moins de pertes, moins de mise à jour des menus, moins de temps passé sur des dressages spécifiques et meilleure coexistence avec le service en salle.

LA POSSIBILITÉ DE COMPOSER SON MENU SUR-MESURE

En ligne sur la plateforme epicery, le service "La Table" permet de composer son menu idéal pour satisfaire les envies de chacun, et faire de sa table la meilleure de Paris ! Il est ainsi possible de commander son **plat à partager chez un chef, le dessert chez un autre restaurateur, et le fromage et le vin chez ses commerçants de quartier** déjà référencés sur epicery, le tout en une seule commande.

Avec ce nouveau concept, *epicery donne le ton* sur la façon d'envisager la restauration livrée aujourd'hui, où *convivialité, exigence et expérience sont les maîtres mots*. Elle apporte aussi une réponse à l'éternel débat de la meilleure table de Paris, pour plaire à tous les convives.

Edouard Morhange, co-fondateur

UN SERVICE ADAPTÉ

AUX MODES DE CONSOMMATION ACTUELS, RESPONSABLE ET INNOVANT

DES CARTES COURTES AUTOUR DES PLATS SIGNATURES ET DES PRODUITS DE SAISON

Rien n'est laissé au hasard concernant la sélection des plats à retrouver sur La Table epicery : **les cartes y sont plus courtes** pour valoriser les plats signatures et spécialités qui font la renommée de leurs créateurs, ou leurs recettes de saison, témoins de leur savoir-faire.

DES PORTIONS FAMILIALES POUR UNE OFFRE À PARTAGER

En plus des portions individuelles, l'assortiment est co-construit avec les restaurateurs pour proposer une **offre unique de formats spécifiques et exclusifs** à déguster en duo ou à plusieurs (pour **2, 4 ou 6 personnes**).

UNE LIVRAISON RESPONSABLE AVEC UNE FLOTTE DE LIVREURS DÉDIÉE

La livraison est effectuée **à pied, à vélo ou en scooter électrique**, en partenariat avec Stuart, service de livraison durable, pour garantir un panier livré dans les meilleures conditions, grâce une flotte de livreurs sélectionnés et formés avec soin.

UNE OFFRE VARIÉE AVEC QUATRE UNIVERS DE CUISINE

4 univers culinaires sont à retrouver sur epicery : des classiques de brasserie aux influences des cuisines du monde, en passant par les découvertes de la bistronomie aux menus des grandes tables, il y a de quoi satisfaire les goûts et envies de tous.

BRASSERIES	**BISTRONOMIE**
une cuisine conviviale qui rassemble autour de plats traditionnels	des adresses qui sou ent un vent de nouveauté sur la scène culinaire de la ville
TABLES DU MONDE	**GRANDES TABLES**
une cuisine marquée par des infiuences variées, de l'Italie à l'Inde en passant par le Maroc	des tables illustres ou plus confidentielles, aux accents gastronomiques

LA TABLE EPICERY AU PLUS PROCHE DE SES CLIENTS :

régulièrement, des animations seront mises en place pour récompenser les clients les plus fidèles. Et cela commencera dès le mois de septembre ! À l'occasion du festival Taste of Paris, dont epicery est fournisseur omciel, 15 clients auront la chance de participer à une masterclass de 45 minutes orchestrée par le chef-pâtissier Kevin Lacote.

LES IMMANQUABLES

À RETROUVER SUR LA TABLE EPICERY POUR UN DÎNER SUR-MESURE :

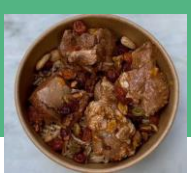
•ENTRÉE•

Les incontournables œufs mayonnaise du **Bouillon Pigalle**, champion du monde de l'œuf mayo.

•PLATS•

Le plat signature de son chef favori : le cochon élevé sur paille de chez **Les Affranchis**, un classique de la cuisine française revisité avec son jus épicé

L'emblématique Kharouf Mehché de chez **Liza**, pour succomber au charme de la cuisine libanaise.



•FROMAGE•

Un plateau de fromages sélectionnés par la fromagerie **Les Inséparables.**

• VIN •

Un menu à compléter avec une bouteille choisie avec soin par Guillaume Lambert dans sa cave du 18ème (**Cave Lambert**).

•DESSERT•

Un dessert de saison : les Nectavignes marinées, breuil de brebis, vin de verveine en gelée d'Alain Ducasse et Romain Meder pour une note végétale et de saison chez **Sapid**.

À retrouver dès le 15 septembre sur le site www.epicery.com et sur l'application mobile epicery. Offre disponible uniquement en région parisienne pour le moment (développement en région à venir)

UNE SOIXANTAINE DE CHEFS ET RESTAURANTS SONT À RETROUVER DÈS LE LANCEMENT, SUR "LA TABLE"

Bien Fiselé (11e)
Bouillon Pigalle (18e)
Cantine Gamia (2e, 9e)
Cicéron (5e)
Coretta (17e)
Dessirier (17e)
Flora Danica (8e)
Fogon Ultramarinos (7e)
Caviar Kaspia (8e)
L'Ambassade d'Auvergne (3e)
Le Christine (6e)
Le Calvert (6e)
Le Coq Rico (18e)
Le Garde Temps (9e)
Les Amis des Messina (2e)
Les Affranchis (9e)
Les Fous de l'Ile (6e)
Liza Restaurant (2e)
Montbleu Restaurant (9e)
Mori Venice Bar (2e)
Nawa Cuisine (8e)
Sapid (10e)
Villa Maassai (2e)
Vin et Marée (7e, 14e, 16e)
Yemma (11e)

Ils rejoignent les commerçants de quartier (primeurs, boucheries, poissonneries, charcuteries-traiteurs, caves, pâtisseries ou encore chocolatiers) déjà disponibles sur la plateforme epicery.

À propos d'epicery : epicery est le premier service de vente en ligne des artisans de proximité et de qualité : la solution de livraison et de retrait en magasin des primeurs, bouchers, pâtissiers, boulangers, restaurateurs, traiteurs, poissonniers, cavistes et autres commerçants de quartier en France. Via l'application et le site epicery, les clients se géolocalisent, font leurs courses chez les partenaires référencés et se font livrer au créneau de leur choix pour un minimum de commande de 20€. Les frais de livraison clients varient en fonction de la distance et de la rapidité de livraison requises (à partir de 2,90€).