



Evi Evane annonce l'ouverture d'une nouvelle adresse traiteur à Paris, pour fêter les 20 ans de la Maison

20 ans, ça se fête. Alors pour célébrer ce **20e anniversaire**, **Evi Evane**, référence dans la **cuisine grecque** sous l'impulsion de sa célébrisissime cheffe **Dina Nikolaou**, annonce l'ouverture d'une **nouvelle adresse aux Batignolles**, dans le XVIIe arrondissement de Paris, **mi-septembre**.

Il s'agit déjà de la septième adresse, après le restaurant et les six traiteurs. La maison a souhaité s'installer dans ce **quartier familial**, qui correspond totalement à l'esprit d'Evi Evane.

Comme pour ses autres adresses, Evi Evane proposera des **plats grecs entièrement faits maison**, des grands classiques aux créations propres à la maison : moussaka, keftedakia, souvlaki, tarama, tzatziki, tyrokafteri, spanakopita, portokalopita... Des **sandwichs** au **pain pita** seront préparés minutes. Une partie **épicerie** fine complètera l'offre avec une sélection de vins grecs aux cépages autochtones, de miels et d'huiles d'olive de producteurs, d'épices, de fromages, de tisanes des montagnes crétoises...

Pour cette nouvelle ouverture, Evi Evane a fait appel au cabinet d'architecture **MK idées** pour conserver la marque de fabrique de la maison, tout en proposant un **nouvel univers**.



Comme une bonne nouvelle n'arrive jamais seule, Dina Nikoalou vous propose de découvrir à l'occasion de cette ouverture, sa recette de Tiganitès de courgettes et yaourt grec. Cette proposition végétarienne, fraîche et colorée est idéale pour l'été. Elle est issue de son dernier ouvrage *Yaourt grec, 50 préparations sucrées et salées* aux éditions Hachettes Cuisine.

[Découvrez ici la recette de Tiganités de courgettes](#)



DINA NIKOLAOU

Yaourt grec

50 VARIATIONS
SUCRÉES ET SALÉES



hachette
CUISINE

A propos de Dina Nikolaou

Cheffe grecque emblématique à Paris, Dina Nikolaou fait de la cuisine une histoire de mémoire, de transmission et de produits vrais. Inspirée par les tables familiales de son enfance en Grèce, elle défend une gastronomie solaire et sincère, où l'huile

d'olive, les herbes sauvages, les légumes de saison et les recettes traditionnelles occupent une place centrale. En 2005, elle cofonde Evi Evane avec sa sœur Maria, première expression parisienne de cette cuisine grecque authentique, devenue une référence, avec un restaurant et plusieurs traiteurs dans Paris. Autrice de nombreux livres de cuisine et figure engagée de la scène culinaire, Dina Nikolaou poursuit aujourd'hui son travail avec la même exigence : raconter une Grèce gourmande, généreuse et vivante.



[Découvrir l'Univers d'Evi Evane...](#)

Nouveau traiteur Evi Evane

29 rue Brochant

75017 Paris