



Evi Evane annonce l'ouverture d'une nouvelle adresse traiteur, quartier des Batignolles, à Paris

Evi Evane, référence dans la cuisine grecque sous l'impulsion de sa célébrisissime cheffe **Dina Nikolaou**, amène le fameux sandwich pita aux Batignolles, avec l'ouverture d'une **nouvelle adresse**, dans le XVII^e arrondissement de Paris, mi-septembre à l'occasion de son **20^e anniversaire**.

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



Le sandwich au pain pita de chez Evi Evane

Chez Evi Evane, le pain pita, un des symboles de la cuisine grec, sert à confectionner les fameux souvlaki, dans leur version sandwich.

Son côté douillet, comme un coussin, qui quand il est chauffé, enveloppe à la perfection les ingrédients qui sont dedans. Le souvlaki grec, à l'origine, est une viande coupée en morceaux et grillée sur une petite brochette, souvent du porc ou du poulet. L'existence de ces brochettes remonterait à l'antiquité, elles étaient connues sous le nom d'obeliskos, diminutif de "broche", retrouvées dans les écrits d'Aristote, notamment.

" Pour sa version sandwich, on la sert dans une pita avec de la tomate, de l'oignon, du tzatziki et, très souvent en Grèce, quelques frites. Le goût est frais, citronné, herbacé, avec l'origan, l'huile d'olive et parfois un peu de paprika ", confie Dina Nikolaou.

Evi Evane propose plusieurs recettes de souvlaki : de poulet mariné aux épices Nomie, sauce miel de thym&moutarde, mélange de salade et d'herbes fraîches / effiloché de porc mariné au petimezi de raisin, sauce au tzatziki aux herbes fraîches / végé avec de la féta AOP, tomates, concombre, salade, origan bio... Et aussi une version avec les keftedes de bœuf et de la sauce tirokafteri légèrement relevée. Evi Evane propose même du pain pita nature pour accompagner les tartinables à l'apéro.





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.



Nouveau traiteur Evi Evane

29 rue Brochant

75017 Paris