



GEORGES COLIN

ÉPICES
PLANTES AROMATIQUES
CONDIMENTS



La maison alsacienne choisit la capitale de la gastronomie pour sa première implantation hors de sa région d'origine.

**LA MAISON
D'ÉPICES GEORGES
COLIN ENFIN À
LYON !**

GEORGES COLIN

Dès le 12 novembre
37 rue de Brest
69002 Lyon

EXCLUSIF

Des cuisines du Bocuse d'or au cœur de la ville : les épices Georges Colin s'installent rue de Brest... La marque choisit Lyon pour sa première implantation hors Alsace.

Georges Colin, maison familiale alsacienne spécialiste des épices, plantes aromatiques et condiments franchit une nouvelle étape de son histoire en ouvrant, rue de Brest, à deux pas de la place des Jacobins à Lyon, sa nouvelle boutique.

Un pari aussi symbolique qu'enthousiasmant pour cette maison profondément attachée à son territoire d'origine, qui choisit aujourd'hui Lyon et sa culture gastronomique pour faire découvrir son univers à un nouveau public.

LYON, COMME UNE ÉVIDENCE

Pour cette entreprise profondément attachée à ses racines alsaciennes, choisir Lyon constitue un symbole fort. Ville de chefs, de traditions culinaires et de gastronomie, Lyon représente un terrain de rencontre naturel entre le savoir-faire de Georges Colin et les amateurs de cuisine.

La relation entre Georges Colin et la capitale de la gastronomie n'est d'ailleurs pas tout à fait nouvelle : en 2025, la maison alsacienne accompagnait déjà la Team France du Bocuse d'Or en tant que partenaire officiel et fournissait ses épices et assemblages pour les entraînements et la finale mondiale organisée au Sirha Lyon.

GEORGES COLIN ARRIVE À LYON



DES ÉPICES D'EXCEPTION, PAS SEULEMENT POUR LES GRANDS CHEFS

Si Georges Colin accompagne la haute gastronomie, la marque défend aussi une conviction : les épices de qualité ne doivent pas être réservées aux professionnels.

C'est tout le sens de cette nouvelle boutique lyonnaise, qui rassemble près de 1 000 références : épices, poivres, piments, assemblages emblématiques..., proposés en vrac ou dans les iconiques boîtes métalliques et réutilisables.

À côté des grands incontournables se cachent les pépites qui font la signature de la maison : poivres d'origine, épices cultivées en petites quantités, références rares et assemblages originaux.

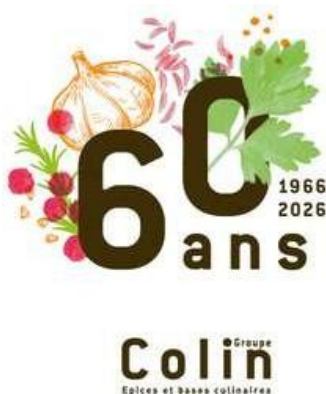
Pour les fêtes, la boutique propose des nouveautés et créations de Noël, coffrets et idées cadeaux gourmandes...à déposer sous le sapin !



60 ANS DE PASSION, DE STRASBOURG À LYON

L'histoire commence en 1966 sur l'exploitation familiale à Mittelhausen, petit village alsacien. Georges Colin y expérimente alors la déshydratation du persil, sans imaginer que cette initiative donnera naissance à une entreprise familiale devenue, six décennies plus tard, une référence dans l'univers des épices et des ingrédients culinaires. De la culture et du séchage des premières plantes aromatiques naît progressivement une expertise reconnue dans la sélection, le sourcing et le travail des épices. Aujourd'hui l'aventure reste familiale et la même curiosité guide la maison : chercher des épices d'exception à travers le monde, comprendre leurs origines, rencontrer ceux qui les cultivent et dénicher des saveurs capables de transformer la cuisine du quotidien.

Derrière cette démarche, une philosophie de marque profondément alsacienne : le goût de la transmission, le respect des saisons, la conviction que les meilleures choses se font dans la discrétion et la précision. L'occasion pour Georges Colin de valoriser son terroir originel, fief familial depuis la création de son histoire, il y a 60 ans, et de rappeler qu'un grand assaisonnement commence toujours par l'écoute du produit d'exception.

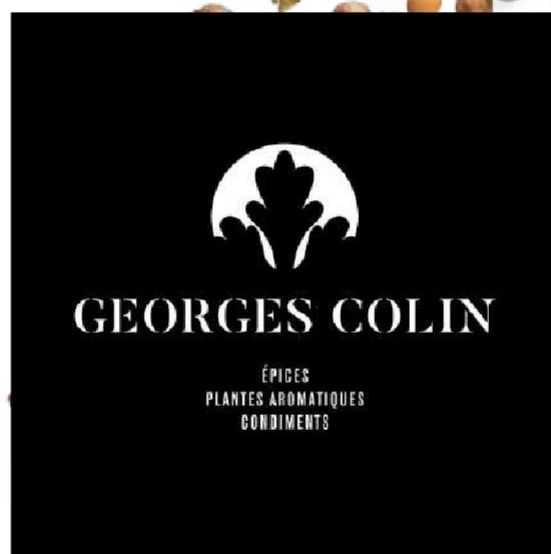


ERIC COLIN - PDG DU GROUPE COLIN - DANS UN DE SES CHAMPS D'AIL D'ALSACE.



Toutes les créations ainsi que de nombreuses recettes et conseils sont à retrouver sur : www.georgescolin.com





Georges Colin Lyon

37 rue de Brest
69002 Lyon
04.78.59.24.29

boutique.lyon@georgescolin.com

