

Groot la Tourte, street food gastronomique à la Samaritaine



Paris, le 6 novembre - La saison sera gourmande à la **Samaritaine** ! **Groot la Tourte** s'installe au grand magasin jusqu'au 4 mars pour le plus grand plaisir des papilles.

Imaginé par **Hugo Riboulet, gagnant Top Chef 2023**, et **Albane Auvray, participante Top Chef 2023**, Groot la Tourte réinvente le pithiviers, un classique de la gastronomie, en version street food.

À base de produits frais et variés, les tourtes trouvent un juste équilibre entre la fraîcheur et la gourmandise.



La carte dévoile une version iodée à la truite, la Classique au suprême de volaille jaune et farce de cochon fermier, la Gourmande à la saucisse de bœuf, oignons et raclette, ou la Végé à la butternut et aux champignons... Un choix difficile mais réconfortant par tous les temps !

Pour les petites faims, Groot la Tourte propose aussi à la Samaritaine une sélection de Hot Dog, salades et Grilled Cheese.

Des plats à déguster au grand magasin à pleines mains, pour une explosion de saveurs !

5 questions à Albane Auvray et Hugo Riboulet

Comment est née l'idée de Groot la Tourte ?

Après Top Chef, on s'est tourné vers la street food, mais il était hors de question de faire des burgers, alors nous avons choisi le produit le plus technique : la tourte ! Nous avons voulu mettre la gastronomie française dans la rue.

Qu'est-ce qui vous plaît dans ce produit ?

Sa technicité, le fait qu'il soit 100 % français, sa gourmandise, et surtout sa capacité à s'adapter à toutes les saisons. Il est réconfortant et coquin l'hiver, frais et léger l'été.

Que va-t-on trouver à la Samaritaine ?

Nos tourtes signatures à manger sur place ou à emporter pour le soir ou le lendemain, bien sûr ! Mais aussi de nouveaux produits plus "snacking", parfaits pour le déjeuner, ainsi qu'une carte de desserts très gourmande à déguster avec un bon café.

Quelle expérience culinaire voulez-vous faire vivre aux visiteurs ?

L'expérience Groot : la gourmandise de la cuisine française, à déguster du bout des doigts, dans un esprit à la fois authentique et généreux.

Une inspiration pour une prochaine tourte ?

On a nos idées ! Une nouveauté arrive en janvier... on garde la surprise !

Pop-up jusqu'au 4 mars, 1er étage, Nouveau Bâtiment.