



CHAMPS LIBRES OUVRE UNE NOUVELLE ÉPICERIE AU 5, RUE DES TROIS COURONNES, PARIS 11.

Fort de son succès auprès des Parisiens, Champs Libres s'agrandit avec une quatrième boutique qui ouvrira ses portes le mardi 9 janvier 2024 au 5, rue des Trois Couronnes, Paris 11. Cette nouvelle échoppe s'intègre parfaitement dans l'ambiance vivante et chaleureuse qui caractérise les rues environnantes, renforçant ainsi l'identité dynamique de ce quartier.

Champs Libres Couronnes sera principalement consacrée au traiteur à emporter qui régale à toute heure de la journée. S'ils se tournent majoritairement vers le végétal, certains plats comprendront aussi de la viande fermière et du poisson bien pêché. Moussaka au potimarron, poulet cajun, hachis parmentier, ou encore cake citron pavot et tartes aux fruits de saison pour les douces... Le traiteur mise sur des plats familiaux avec une touche de saveurs du monde qui sauront éveiller les papilles gustatives. En plus de cela, Champs Libres Couronnes proposera des plats du jour mitonnés par le chef Esteban à emporter chaque midi en semaine. Une option saine et gourmande pour les actifs et les résidents du quartier à l'heure du déjeuner. Côté épicerie fine, les produits artisanaux favoris de Champs Libres seront proposés à la vente, comme les jus de pomme de la Cueillette de Compans (77), les olives de Nyons par la ferme d'Ayguemarse (26), les sardines piment de Kerbriant (29), ou encore les yaourts à la fleur d'oranger de la Laiterie La Chapelle (75). Le design naturel de l'espace, créé par Chayeb & Paradis, promet une atmosphère chaleureuse toujours en quête de naturalité et de simplicité.

Champs Libres, ce sont des épiceries parisiennes de proximité responsables où l'on trouve des fruits, des légumes, des produits laitiers, des conserves, des vins naturels et d'autres produits de saison sourcés auprès de producteurs engagés et valorisés au maximum. L'objectif : mettre à l'honneur le savoir-faire paysan et l'agriculture durable sur les étals. En plus de la partie épicerie fine et toujours dans une optique vertueuse, Champs Libres développe dans toutes les épiceries une cantine proposant des plats faits maison à partir de leurs bons produits et disponibles toute la semaine.

Depuis son ouverture, Champs Libres, fondée par Bastien Gautier, s'appuie sur trois piliers fondamentaux : la Terre, parce qu'on « récolte ce que l'on sème », l'Humain, car « l'objectif est de créer un lien entre nos quartiers et nos campagnes », et le Goût, parce que l'important, c'est « le goût dans nos assiettes et la convivialité sur la table ! »



Téléchargez les visuels et dossier de presse ici



OÙ TROUVER LES ÉPICERIES ?

222 rue de Charenton, Paris 12
Ouvert tous les jours de 10 :00 à 20 :00
Le dimanche de 10 :00 à 13 :30

**60 avenue général Michel Bizot,
Paris 12**
Ouvert tous les jours de 10 :00 à 20 :00
Le dimanche de 10 :00 à 13 :30

254 boulevard Voltaire, Paris 11
Ouvert tous les jours de 10 :00 à 20 :00
Le dimanche de 10 :00 à 13 :30

5 rue des Trois Couronnes, Paris 11
Ouvert du mardi au vendredi de 11h à 20h
Le samedi de 11h à 18 h 30

CRÉDIT PHOTOS
MAMIE BOUDE