



YPSĒLI

ATHENS



LA NOUVELLE
GASTROTAVERNA GRECQUE

ARRIVE À PARIS

L'hiver parisien s'annonce solaire avec l'ouverture d'YPSELI, nouveau restaurant dans un bel espace brut de design. Le bar cache une épicerie et un traiteur, c'est l'antichambre du restaurant, qui est un univers à part. C'est un jeu « je te vois, je ne te vois pas » où les rideaux épais seront entrouverts. Il suffit de les tirer pour aller du restaurant à l'épicerie et au traiteur, et vice-versa

Loin des clichés en blanc et bleu, l'ouverture d'YPSELI marque l'essor du mouvement gastrotaverna en France : plus qu'une expérience, c'est une véritable odyssée culinaire à travers le terroir grec.

Rue Réaumur, à deux pas de Montorgueil, les anciens grands magasins « À Réaumur » vivent une métamorphose : c'est dans ce bâtiment historique que s'installe YPSELI, nouvelle adresse entièrement dédiée à la cuisine grecque et gastrotaverna de Paris. Comme la bistronomie en France ou les néo-trattorias en Italie, la Grèce a aussi fait entrer ses traditions culinaires dans la modernité avec le mouvement des gastrotavernas, très dynamique depuis quelques années à Athènes.

L'idée ? Une nouvelle génération de cuisiniers qui travaille main dans la main avec les producteurs et vignerons locaux, pour renouveler les inspirations du répertoire classique avec des beaux produits. En toute simplicité et surtout avec beaucoup d'amour.



Une belle cuisine de cœur

Chez YPSELI, à midi, on se régale avec de plats mijotés grecs que tout le monde adore à prix doux. Le soir, on découvre les spécialités d'une authentique gastrotaverna : Agneau à la crétoise et frites à l'huile d'olive de compétition, Poulpe confit aux aubergines, comme le font les mamans grecques à la maison, pois chiches mijotés pendant sept heures. Pas le temps ? On passe prendre un plat ou un bon sandwich chez le traiteur juste à côté.



Le rêve de Symeon, Delphine et Fragiskos

Derrière YPSELI, un trio d'associés, grecs dans le sang et dans le cœur.

Syméon Kamsizoglou est né dans le nord de la Grèce et a été formé à l'école d'hôtellerie de Thessalonique, puis à Paris, à l'École Lenôtre avant de travailler avec Frédéric Anton au Pré Catelan, Joël Robuchon et Jean-François Piège. En 2008, il rencontre Delphine et ils créent ensemble Emotions Culinaires, traiteur événementiel à Paris. La pandémie remet tout en question et ils partent en Grèce pour une longue flânerie vagabonde à la rencontre des producteurs. Après deux ans de sourcing éclectique et baladeur, ils lancent le projet YPSELI.

Delphine Pique a acquis une solide expérience auprès d'acteurs majeurs de l'hospitality, du tourisme et de la gastronomie. Parisienne depuis toujours, elle a des origines grecques par sa grand-mère, patrimoine culturel familial qu'elle cultive en apprenant la langue et en retournant sur les terres de ses origines aussi souvent qu'elle le peut.

Très vite, Fragiskos Dandoulakis, ami d'enfance de Symeon, rejoint l'équipe pour devenir membre fondateur de ce projet. Ce natif de Crète, amateur de cueillette sauvage et de cuissons au feu de bois, est le chef des cuisines.

Un lieu épuré au cœur d'un bâtiment historique classé

Belle hauteur de 5 mètres sous plafond, façade typique avec marquises, coupole en ardoise avec horloge Art Nouveau... Moulures vintage, marbres recyclés, tons ocre, olive et terracotta... Un clin d'œil à YPSELI qui signifie « ruche » mais désigne aussi la jarre en terre cuite où les abeilles faisaient le miel dans l'Antiquité.

« On adore l'idée de la ruche derrière le nom YPSELI, un lieu chaleureux et vertueux qui réunit tout le monde dans la joie d'être ensemble. »

- Delphine Pique, fondatrice

