

DOSSIER DE PRESSE



Version 2013

Contact Presse : Agence Entre nous soit dit

Sarah Maurit - Tél. : 01 40 29 15 53 - Mail : smaurit@entrenoussoitdit.fr

L'épicerie Saint-Sabin en quelques mots

Une histoire de passion

Tous deux fervents amateurs de gastronomie, Florence et Laurent Pataille partageaient l'envie de créer un **lieu d'échanges alliant dégustations de qualité et convivialité**. C'est aujourd'hui chose faite avec l'ouverture de l'Epicerie Saint-Sabin, en plein cœur du quartier de Bastille.

Dans ce **lieu contemporain et chaleureux**, à l'image de ses propriétaires, la part-belle est faite aux produits de Midi-Pyrénées, région d'origine de Laurent et dont ils apprécient particulièrement les saveurs gustatives.



Des produits de qualité

L'épicerie propose des **produits fins et gourmands, majoritairement issus de Midi-Pyrénées, de l'Aveyron, du Lot et du Gers, sélectionnés directement auprès de petits producteurs** dans un réseau tissé avec confiance et patience.

« Pour nous, la sélection de produits est avant tout une histoire de rencontres, de personnes et d'échanges. Nous sommes également sensibles à l'originalité de certains produits », expliquent les propriétaires. On trouve ainsi de la charcuterie de canard, d'oie, de l'andouille de porc noir de Bigorre, du magret séché d'oie, mais aussi des produits autour de la truffe, de la violette...

Pour accompagner ces produits, **une large sélection de vins est présentée avec la volonté de faire découvrir les vins de la région Midi-Pyrénées et Sud-Ouest** : Cahors, Fronton, Gascogne, Marcillac, Minervois, Sauvignon, Chardonnay...



Un lieu de convivialité ancré dans un quartier dynamique

Soucieux de revenir aux essences même du commerce de proximité, Florence et Laurent profitent de l'architecture de l'épicerie pour en faire un lieu de gourmandise à multiples facettes avec un côté épicerie, un côté traiteur, un côté cave à vins, un côté restaurant et un côté services.

Côté Epicerie

- Des **foies gras de canard & d'oie**, des pâtés, des terrines, des rillettes de canard & d'oie, du jambonneau, des **confits de canard**, des lentilles à l'ancienne, des fèves cuisinées au chorizo de canard, du cassoulet toulousain, du cou de canard farci, des gésiers d'oie, de la sauce au foie gras etc.
- Des **chutney de fruits**, des **confits de fleurs** (coquelicot, violette, géranium framboise...) pour accompagner vos foies gras et fromages ou pour agrémenter vos viandes (pulpe de prunes rouges et miel) et poissons (clémentines Cointreau) etc.
- Une **belle gamme « apéro »** avec des tapenades, des crèmes de légumes, des pâtes d'olives, des câpres, des sardines, des maquereaux, de la ventrèche de thon, des moules, des artichauts et poivrons grillés à l'huile etc.
- Des sels, poivres, moutardes, **épices, huiles, vinaigres** à la pulpe de fruits, sauces pour salades, purées de citron confit, marinades pour poissons, sauces pour grillades etc.
- Des **produits autour de la truffe** : pâtes, polenta, miel, sel, huiles et vinaigres
- Des **soupes**, des **confitures**, des **sirops de fleurs et jus de fruits**
- Des **produits autour de la violette de Toulouse**
- Des **gâteaux aux noix et au caramel** d'Aveyron, des Bredele, des pains d'épices
- Des **thés, tisanes** et du chocolat Van Houten
- Et d'autres **gourmandises salées et sucrées....**



Côté Traiteur

- Des **produits traditionnels de la région Midi-Pyrénées** : des foies gras d'oies et de canard du Lot, le fameux **Porc Noir de Bigorre** et le non moins fameux Pata Negra, jambon ibérique de Bellota, des **Charcuteries 100% canard et 100% oie**, du jambon, des saucisses et saucissons de l'Aveyron, des gourmandises au cochon Basque Ibaïona de la maison Ospital à Hasparen, des fritons de canard etc.
- De la **viande de Boeuf Fermier Aubrac** et viande d'Agneau du pays
- Des **préparations traiteur** : cuisses de canard confites, choux farci, lasagnes au boeuf d'Aubrac, hachis Parmentier au boeuf d'Aubrac, aligot, rétortillat etc.
- Des **fromages affinés à la coupe** : Cantal, Salers, Laguiole, Saint-Nectaire, Bleu de Lacqueuille, Bleu d'Auvergne, Rocquefort, crottins de chèvre, tomes de brebis et de chèvre etc.
- Des **produits de la mer** : saumon fumé sauvage baltique, saumon fumé norvégien bio, tarama au crabe, tarama à la truffe ou au piment d'Espelette, caviar, rillettes de saumon, terrine de truite bio, œufs de saumon, blinis etc.
- De la **truffe** (truffe noire et truffe d'été) et du foie gras sur commande.



Côté Cave à vins

Côté vins, **le cœur de l'offre se situe en Midi-Pyrénées** avec la part belle faite aux Cahors, Côteaux de Glanes et autres vins du Lot et de l'Aveyron, mais aussi le Gaillac, le Fronton, le Côte de Gascogne etc.

Toutefois, **les autres belles régions viticoles sont loin d'être absentes** : l'épicerie propose un bel **assortiment de la vallée du Rhône, de Bourgogne, des vins de Loire**, un cru du Beaujolais Juliéna Domain de la Conseillère, le domaine de St André de Figuières en Provence, des vins naturels du Roussillon extraordinaires, les minervois du domaine Cazal, du Bergerac, un Bordeaux Graves de la Famille Lucas Château du Haut Maray, le Languedoc Mas Daumas Gassac, le domaine Aimé Stentz en Alsace etc.

Petits plaisirs autour du vin et de la cave : oenotravel (guide des arômes de 50 vins européens avec 24 flacons d'arômes), verres à dégustation, carafes, thermomètre à vin, tires bouchon (bilame), station digitale, développeur universel pour verres et carafes, verseurs aérateurs souples, rafraîchisseurs, Gard'Vin, casiers à vins, bouteilles torches, etc.



Côté Restaurant

- Des **planches** (petites et grandes) de charcuteries, de fromages, de saumons fumés & taramas, de foies gras d'oie et de canard...
- Des **plats chauds** (choux farci servi avec aligot & salade verte du marché, lasagnes au boeuf d'Aubrac & salade verte du marché, hachis Parmentier au boeuf d'Aubrac & salade verte du marché, soupe bio, jambon d'Aveyron & salade verte, cuisse de canard confite & salade verte etc.)
- Des **salades** de saison
- Des **desserts maison** (mousse au chocolat, tarte au citron, tarte au caramel beurre salé et chocolat, moelleux au chocolat etc.).



Côté Services

- La **livraison de planches** de charcuteries, fromages, foies gras d'oie et de canard, jambon porc noir de Bigorre, jambon Ibérique de Bellota, saumons fumés, taramas, etc.
- La **livraison de sandwiches**
- L'organisation d'**apéritifs dînatoires**
- L'organisation de **dégustations de vins**
- La possibilité de privatiser complètement l'endroit (rez-de-chaussée et cave) à partir de 20 heures jusqu'à 1 heure (maximum 50 personnes) ou seulement la partie cave (maximum 20 personnes)
- Un choix de **coffrets/paniers cadeaux** pour vos clients, vos collaborateurs etc.



Fiche d'identité de L'épicerie Saint-Sabin

Coordonnées	L'Epicerie Saint-Sabin 13, rue Saint-Sabin 75 011 Paris Métro : Bréguet-Sabin ou Bastille Tél. : 09 67 29 89 33 Site : www.lepicerie-saint-sabin.com
Horaires d'ouverture	Du mardi au mercredi de 10h à 20h Le jeudi et samedi de 10h à 21h Le vendredi de 10h à 22h Le dimanche de 10h à 14h Fermé le lundi
Produits et services	• Côté Epicerie • Côté Traiteur • Côté Cave à vins • Côté Restaurant • Côté Service

Contact presse

	Agence Entre nous soit dit 16 rue Daval 75011 Paris Tél. 01 40 29 15 50	Sarah Maurit 01 40 29 15 53 06 18 39 45 83 smaurit@entrenoussoitdit.fr
---	--	--

➔ Photos haute définition disponibles sur demande.