

L'ÉPICERIE FINE INNOVANTE



CONTEXTE

C'est au coeur du 9eme arrondissement de Paris, 17 avenue Trudaine précisément, qu'Arnaud Sourisseau et Eugen Gossen ouvrent le Comptoir des Recettes. Désireux d'offrir à tous des produits de qualité et de faciliter la cuisine au quotidien, ces deux fines « bouches parisiennes » réinventent l'iconique épicerie de quartier.

Dans un Paris où la vie de quartier est bo-bouillonnante, créer du lien devient évidence grâce à de nouveaux lieux comme l'épicerie où l'on échange sur les produits, les recettes, la cuisine, les autres, la vie ... comme au café mais au comptoir : juste besoin de dresser la liste de ses envies, le Comptoir des Recettes se charge du reste.

La bonne idée de cette nouvelle adresse très parisienne : nous simplifier la vie en proposant de manger bon grâce à des recettes du quotidien, présentées et vendues « panier en main » autour des produits du marché. Des produits de saison, parfois bio - pourvu qu'ils soient bons - toujours d'une grande fraîcheur, en provenance de Rungis ou d'artisans de qualité et sélectionnés par le Comptoir des Recettes.

COMMUNIQUÉ DE PRESSE AUTOMNE 2015

Une sélection exigeante et experte, gourmande, réalisée par deux passionnés de nouvelles saveurs, à la recherche d'un authentique savoir-manger.

Bienvenue au Comptoir des Recettes, ici pas de zinc mais du «frais» comme au marché : on choisit des produits selon ses envies et son goût et des recettes faciles à réaliser à la maison - en moins de 30 minutes - en gardant à l'esprit le dogme des co-fondateurs : « qualité & goût accessibles au quotidien » !

CONCEPT

Tous les jours, 6 recettes « prêt-à-cuisiner » attendent au Comptoir des Recettes ceux qui sont en quête de gain de temps ou à la recherche de nouvelles idées. « *Passer au Comptoir, c'est comme aller au marché le dimanche matin, les idées et la sélection en plus !* » précise Eugen.

Les recettes de plats sont prévues pour un minimum de deux personnes, entre 6 et 10 euros par tête, il faut compter 30 minutes maximum de préparation. La rotation des recettes est hebdomadaire. Un menu chef est également proposé autour de 20 euros et comprend entrée-plat-dessert.

Un comptoir qui, comme son nom l'indique, propose des recettes mais également des produits plus «traditionnels» d'épicerie fine, rares et de grande qualité. Une sélection « coup de coeur » de produits régionaux ou internationaux, dénichés par l'équipe du Comptoir des Recettes, qui viennent agrémenter un repas à la dernière minute pour satisfaire toutes les envi(e)s. Des fromages frais fermiers aux saucissons d'Auvergne, de Corse ou d'Italie, même la carte des vins qui réunit de petits producteurs - français et étrangers - est inédite au Comptoir des Recettes !

COMPTOIR DES RECETTES

COMMUNIQUÉ DE PRESSE AUTOMNE 2015

Le jaune moutarde vient en touche ponctuer le volume chaleureux des 80m2 de la nouvelle épicerie parisienne pour habiller l'unique Comptoir dédié aux Recettes du Chef. Un safran, couleur épice, qui tranche avec le gris Paris dominant de la façade et la pierre bleue du sol - aux bords cassés - qui prend des allures de pavés parisiens.

Un ancrage parisien pour cette nouvelle adresse qui propose les meilleurs produits d'épicerie fine et n'hésite pas à dévoiler une carte de recettes contemporaine et goûteuse ...

LA CARTE

Recettes DAILY (< 30 min de préparation)

DAILY

Viande
Mer
Végétarien

Soupe
Salade
Riz/Pâtes

Recettes CHEF (occasions festives)

CHEF

Entrée
Plat
Dessert



MONTMARTRE

Bd Barbès

Bd de la Chapelle

BARBÈS

Bd de Rochechouart

ANVERS

PIGALLE

Avenue Trudaine

Rue de Clignancourt

Rue du fig. Poissonnière

Bd de Magenta



GARE DU NORD

Rue Condorcet

Rue de Maubeuge

LIEU

Le Comptoir des Recettes, un lieu atypique à Paris qui renoue avec les codes audacieux des années folles. Un lieu à la fois élégant - minimaliste et fonctionnel - sobre où le noir&blanc est à l'honneur et, où les volumes ont été pensés pour sublimer la lumière et les produits.

Si le carrelage blanc brillant rappelle celui du métropolitain parisien, sa taille est originale et rare en déco. Un carré 10x10cm qui apporte graphisme et énergie, une épure recherchée qui laisse la première place aux recettes, de la semaine et aux produits qui les accompagnent ou les complètent.

COMPTOIR DES RECETTES

CHEFS



MARY
O'LEARY

CUISINE TRADITIONNELLE

Pour Mary, Chef formée par la prestigieuse école Le Cordon Bleu, la seule chose dont nous avons besoin pour cuisiner, c'est du temps libre. Pour elle, la cuisine est comme une croisière en bateau. Laissez-vous porter par « La Queen Mary » : des recettes d'exception, accessibles à tous. Compétence requise : l'envie de se régaler !



CAMILLA
MALVESTITI

CUISINE VÉGÉTARIENNE

Avec Camilla, surnommée par MyLittleParis « La chef des Légumes », être végétarien n'est plus un parcours du combattant. Pour elle, c'est une occasion formidable de découvrir de nouveaux produits, et de sortir des sentiers battus. Camilla, est l'aventurière qui défriche, vous êtes le (la) chanceux(se) qui découvre !



ANTOINE
VÉRON

EXPERT EN VIN

Comme sa carrure d'ancien rugbyman de haut niveau ne le laisse pas imaginer, c'est toute la finesse de l'amoureux du vin qui s'exprime dans la sélection de notre œnologue. Complexité, souplesse et plaisir, venez sans tarder la découvrir au Comptoir des Recettes !

COMMUNIQUÉ DE PRESSE AUTOMNE 2015

CRÉATEURS



EUGEN
GOSSEN

FONDATEUR

Du haut de ses 200cm il vous aidera à atteindre les plus hauts sommets de la cuisine. Et le plus haut rayon dans le magasin pour attraper la bouteille de vin, bien sûr. Sa devise est simple : on a pas la même mayo, mais on a la même passion.



ARNAUD
SOURISSEAU

CO-FONDATEUR

Détail intéressant : Arnaud chante souvent sous la douche. Sinon, l'entrepreneur récidiviste et officier réserviste est passionné des métiers de bouche. C'est à mi-chemin entre la rigueur et la gourmandise qu'il sélectionne tous les produits qui passent la porte du Comptoir des Recettes !

COORDONNÉES

ADRESSE
HORAIRE D'OUVERTURE
TRANSPORTS
EMAIL

17, avenue Trudaine 75009 Paris
Lundi - Samedi : 11h-21h30
Métro 2 - Anvers - Bus 85, 54 et 30
contact@comptoirdesrecettes.fr

PRESSE

Email : presse@comptoirdesrecettes.fr
Tél. : + 33 6 62 40 23 33 / Camille Brami