

10 L'ÉPICERIE MADE IN PARIS

Motivés par l'envie de fabriquer des produits en accord avec leur envie de consommer, ces jeunes entrepreneurs, souvent en reconversion professionnelle, optent parfois pour le financement participatif et défendent une production responsable et locavore. La Grande Epicerie de Paris les invite lors de son expo Paris, du 02/09 au 15/10.



1. Tartiner le poulet du Gâtinais

Des rillettes de poulet fabriquées à moins de 2 heures de Paris. Rillettes de poulet du Gâtinais, Superproducteur, 9,50 € (150 g).

2. Carreaux du métro

Le fruit de la collaboration de Noir Vif, studio de design, et Jacques Bockel, chocolatier. Tablette de chocolat noir pure origine Pérou, Petits Carreaux de Paris, 6,50 € (90 g).

3. Confiture d'exception

Paris Paris, une confiture à la fraise et au coquelicot d'Ile-de-France créée pour la Grande Epicerie. Confiture Parisienne, 15 € (250 g).

4. Miel des toits

Récolté sur les toits de l'hôpital Necker. L'apicultrice implique les enfants hospitalisés et soutient la recherche. Miel de Paris édition 100 %, 38 € (160 g).

5. Bière du 17^e

Cette Cuvée des Passants est une bière Pale Ale, brassée au cœur des Batignolles. Cuvée des Passants La Batignolle, 3,90 € (33 cl).

6. Gin aux herbes parisiennes

Un gin gourmand, distillé dans le 10^e arrondissement. Gin Batch 1, Distillerie de Paris, 39,95 € (50 cl).

7. Le café belleillois

Un café en grains « French Roast », savamment torréfié dans le 19^e. Café Belleville, 12 € (250 g).

8. Jus haute couture

Des jus pressés à froid, signés Yann Brys. Instant Parisien n° 11 (pastèque, concombre, citron vert et romarin), Pressé Mignon, 6,50 € (250 ml).

9. Cidre de l'Oise

Un cidre extra-brut, élaboré avec un maître de chai et lancé en exclusivité lors de l'expo. Cidre Appie, 3 € (33 cl).

10. Granola façon raw food

Enzymes et micronutriments sont préservés grâce à une cuisson inférieure à 45 °C. Greenola, kale et graines activées, HappyCulture, 15,50 € (250 g).