L'ALIMENTATION GÉNIALE

Posted on novembre 10, 2021 by Florence Breuil

Category: Épiceries
Tag: Montreuil

Chez l'épicier de nos rêves, il y a de belles cagettes de pommes croquantes et de poires fondantes. Il y a toujours de séduisantes bouteilles et d'alléchants saucissons. Il y a tout plein de bocaux de bonnes choses à grailler. Il y a du pain frais, livré tous les matins depuis l'atelier du Fournil Ephémère.

Chez l'épicier de nos rêves, il y a des poissons délicatement fumés au saké et du morbier.

Il y a sur les étagères des pâtes à tartiner et de la confiture de kumquats. Et pour les minots des bombecs dans de gros pots, de la limonade et du cola. Il y a aussi des glaces qui viennent du Verger Perdu.

Chez l'épicier de nos rêves, il y a une cuisine depuis laquelle les fumets vous appellent à la gloutonnerie. On peut même s'y attabler face à la rue se pourlécher le mercredi de pastrami ; ou repartir ses petits paquets dans les mains, pour déjeuner non loin.

Chez l'épicier de nos rêves, il y a aussi le samedi un houmous de folie.

-
FR

-
CÉLERI
BRANCHE
4,24€/kg

-

-

-

-
PAIN LIVRÉ
TOUS LES
MATINS PAR
NOS AMIS DU
FOURNIL
EPAÉMÈRE

-
ROSETTE
31,90€/KG
CHORIZO "IRUÑA"
32,10€/KG
7,10 €/pièce
Sauce sidre noisette
630‰
66,00€/kg
Chorizo
Iruña

Au numéro 33 de la rue Robespierre à Montreuil, à quelques minutes à pied de la station de métro, cette épicerie fondée par Grégoire Salomon se veut un lieu où l'on trouve de quoi bien manger et aussi « un lieu qui participe à la vie du quartier ». Avec une cantine, et des chefs passionnés derrière les fourneaux qui font la part belle aux produits de l'épicerie en limitant ainsi le gaspillage. « C'est un cercle vertueux, on valorise les produits et surtout, on se régale ! » D'ailleurs, dès midi pétantes un flot incessant de jeunes gens se pressent à l'**Alimentation Géniale** pour prendre le menu à emporter.

-

-

-

Cette épicerie regorge de produits géniaux que Grégoire Salomon a sélectionnés auprès de producteurs qu'il a rencontrés. De la Ferme du Val Primbert, dans le Perche, à Naturellement Normande, dans le Calvados, pour n'en citer que quelques-uns. Car Grégoire ne travaille qu'avec de petites exploitations de cultures maraîchères et paysannes.

Cet engagement, en faveur d'une agriculture respectueuse du vivant, passe aujourd'hui par une coopérative d'épiciers, le Comptoir Dionysien. Permettant ainsi de mutualiser les coûts de transport et proposer à l'Alimentation Géniale tout plein de bonnes choses d'ailleurs que l'Ile-de-France.

-