

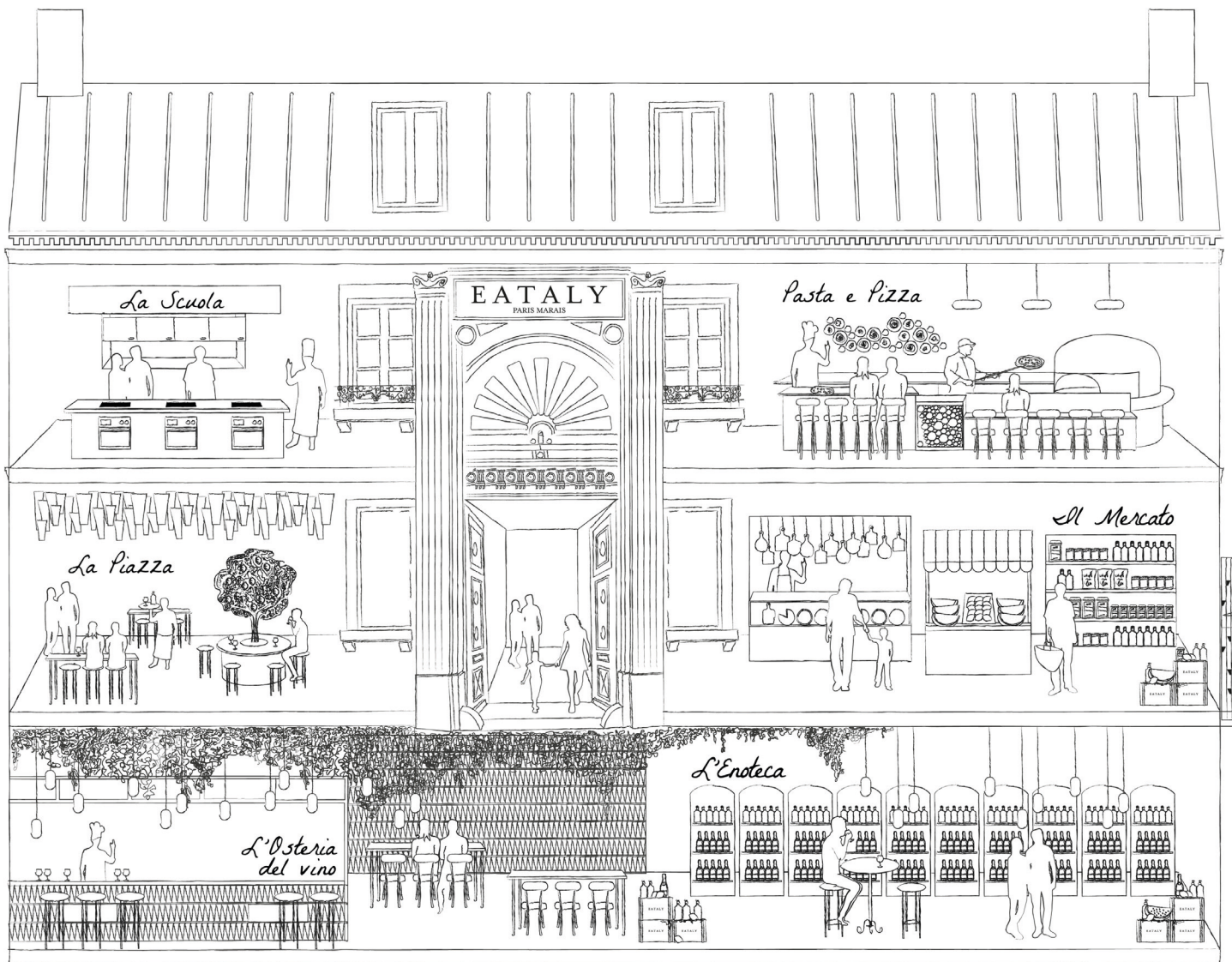


EAT ALY

PARIS MARAIS



Bienvenue chez Eataly Paris Marais.

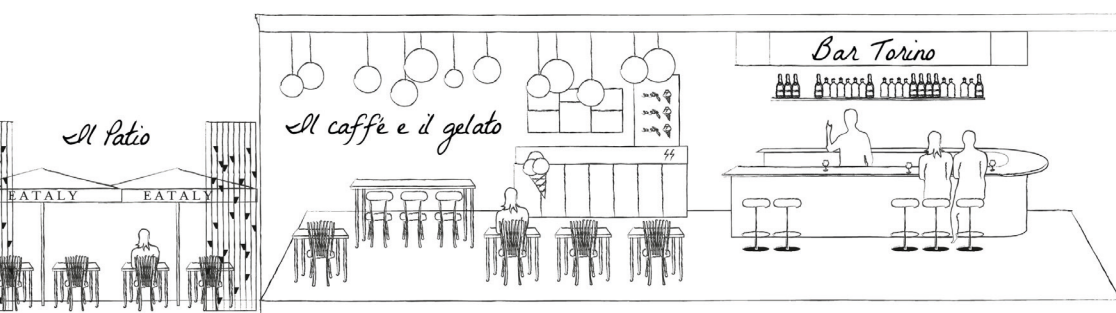


EATALY PARIS MARAIS

Le meilleur de l'Italie à Paris

Eataly Paris Marais, premier magasin français Eataly dont le groupe Galeries Lafayette détient la franchise exclusive, a ouvert ses portes en 2019 au cœur du Marais à Paris. Installé dans un lieu d'exception de **2500m²** ouvert et transparent, on découvre, cuisine et mange en toute simplicité des **produits italiens** généreux, de qualité, à des prix accessibles. Tous ont été choisis auprès d'artisans, éleveurs et producteurs responsables qui partagent leur **savoir-faire** et favorisent le développement de circuits plus courts, plus sûrs, plus sains.

Ouvert 7 jours sur 7, du petit-déjeuner au dîner pour répondre à l'effervescence de ce quartier historique et populaire, Eataly Paris Marais présente toute la **richesse gastronomique et culturelle** de "La Botte" à travers sept points de restauration et sept activités de marché. Pizza, focaccia, mozzarella, prosciutto, pasta fresca, risotto et tiramisù ravissent tous les visiteurs, riverains, parisiens, français et internationaux, qui peuvent également profiter d'un espresso au comptoir ou d'un spritz en terrasse.



Les connaisseurs trouvent leur bonheur dans la plus grande cave italienne de Paris, et les cuisiniers amateurs ou plus experts, enfants comme adultes, peuvent apprendre tous les secrets de la gastronomie italienne auprès des chefs au sein de *La Scuola*.

Ces échanges, cette fraternité et cette passion pour le goût constituent les valeurs fondatrices d'Eataly, qui vise à accompagner l'excellence partout où elle se trouve pour promouvoir de nouvelles formes de production et de consommation.

EATALY PARIS MARAIS

En quelques chiffres

2019 OUVERTURE DU PREMIER EATALY FRANÇAIS

2 500 m² DE SUPERFICIE COMMERCIALE

7/7 OUVERT TOUS LES JOURS

3 000 PRODUITS ITALIENS

1 400 VINS ITALIENS

1 PALETTE COMPLÈTE DE SERVICES

1 ÉCOLE DE CUISINE

7 ACTIVITÉS DE MARCHÉ

7 POINTS DE RESTAURATION

Top ventes annuel



+ de 130 000
Spritz



+ de 120 000
Pizzas



+ de 60 000
Tiramisù

OSCAR FARINETTI,

Un entrepreneur visionnaire



Originaire d'Alba dans le Piémont, Oscar Farinetti est le pionnier d'un commerce alimentaire plus respectueux des produits et de leurs producteurs. Après avoir cédé en 2003 l'entreprise d'électroménager fondée par son père, il se lance dans une nouvelle aventure qui fait honneur au savoir-faire gastronomique de son pays tout en encourageant une production et une consommation plus responsables. Chez Eataly, les producteurs et leurs produits sont au cœur de la philosophie commerciale et le client devient acteur d'un nouveau mode de consommation engagée.

Oscar Farinetti partage aujourd'hui le succès d'Eataly en famille : ses fils Francesco, Nicola et Andrea incarnent le projet de leur père et continuent d'innover pour une alimentation plus généreuse et respectueuse.

EAT, SHOP, LEARN

L'engagement au cœur de l'expérience

Contraction astucieuse des mots « Eat » et « Italy », Eataly évoque le lien unique du pays à sa gastronomie, qui se distingue tant par sa générosité que sa simplicité, deux valeurs qui constituent l'ADN de la marque et qui se vivent dans chaque magasin. Du premier croquis réalisé par Oscar Farinetti en 2003, au premier magasin lancé en 2007 jusqu'à son déploiement mondial, le concept est resté identique et repose sur trois propositions fondamentales :

MANGER

Les clients peuvent déguster ce qu'ils trouvent sur le marché dans les différents restaurants et apprécier l'authenticité de la cuisine italienne.



ACHERETER

Les clients peuvent acheter sur le marché les produits qui sont servis dans les différents restaurants.



APPRENDRE

Les clients viennent découvrir les secrets de la gastronomie italienne auprès de professionnels passionnés afin de reproduire et partager chez eux des plats simples et généreux.



EAT

LES POINTS DE RESTAURATION ET BARS

Chaque restaurant d'Eataly Paris Marais propose une ambiance différente qui illustre toutes les facettes de l'Italie.

LA PIAZZA



La Piazza (« la place ») est le lieu d'échanges et de rencontres pour manger, prendre un verre et passer du bon temps. Chacun peut s'installer pour y déguster plats et boissons qui font la part belle aux produits frais du marché. Tiramisù et Cannoli, dessert typique sicilien, sont préparés devant vous par notre pâtissier.

PASTA E PIZZA

Le restaurant **Pasta e Pizza** est le lieu idéal pour goûter les véritables pâtes et pizzas italiennes. On y retrouve l'emblématique spaghetti Pomodoro réalisé avec la pasta Afeltra de Gragnano, ainsi que la pizza Eataly dont la recette est unique, le tout accompagné d'une large sélection de vins ou de bières. Les becs sucrés ne partiront pas sans goûter un de nos desserts typiques tels que le tiramisù Eataly et les fameux gelati.



L'OSTERIA DEL VINO



L'Osteria del Vino est un restaurant où les vins et la tradition de la cuisine italienne sont à l'honneur. Risottos, truffes, légumes de saison... Chaque produit est célébré par les mains expertes du chef. Un sommelier est présent pour conseiller les clients et leur proposer les accords mets et vins idéaux.

PASTA FRESCA BAR

Chaque jour, le «Pasta fresca bar» propose une formule en service rapide avec au choix 3 variétés de pâtes réalisées sur place à la main par les experts «pastai» et accompagnées de délicieuses sauces maison.



BAR DE L'OSTERIA DEL VINO



Au bar de l'Osteria situé au niveau inférieur du bâtiment principal, une large sélection de vins et des serveurs expérimentés.

Ils forment la combinaison parfaite pour une expérience œnologique de qualité, avec la possibilité d'accompagner la dégustation d'antipasti qui exaltent les saveurs.

BAR TORINO



Le Bar Torino est une véritable parenthèse pour une soirée à l'italienne, avec sa terrasse qui s'ouvre sur la place des Émeutes de Stonewall.

En terrasse ou en salle, on y retrouve les cocktails traditionnels italiens ainsi qu'une offre de vins au verre issus de la plus grande cave à vins italiens de Paris. En accompagnement : salades, piadine et pizza "alla pala" (pizza version romaine croustillante et bien garnie).

IL CAFFÈ E IL GELATO

D'autres points de restauration légère sont également proposés : Il Caffè e Il Gelato accueille les clients dès le matin pour un petit déjeuner autour d'un cornetto et d'un espresso Lavazza, mais aussi l'après-midi grâce à son large choix de pâtisseries typiques et de glaces à l'italienne.

S H O P

LES COMPTOIRS ET L'ÉPICERIE

Eataly est avant tout un Marché qui présente toute la générosité de l'Italie à travers des étals abondants, frais et colorés.

Au sein de la Gastronomica, les clients peuvent acheter les plats préparés par les Chefs, les déguster sur place ou les prendre à emporter.

À l'espace Salumi e Formaggi, où l'on découvre les 150 variétés de charcuteries italiennes et près de 300 variétés de fromages, en passant par l'Enoteca avec plus de 1 400 vins italiens ou encore le mercato di frutta e verdura, la richesse de l'offre proposée est exclusive, issue d'une relation privilégiée entre Eataly et ses producteurs.



Les comptoirs réalisent leurs produits sur place avec les meilleurs ingrédients italiens afin de fournir les restaurants d'Eataly Paris Marais.

À la Pasta Fresca sont fabriqués chaque jour ravioli, tagliatelle, tortellini et autres pâtes, qui servent en restauration mais peuvent aussi être achetés à emporter.

La Panetteria propose les fameuses focaccia bianca et divers pains rustiques, ainsi que les fameuses pizza alla pala, tandis que les Chefs pâtisseries réalisent à la vue des clients les fameux desserts italiens au Cannoli & Tiramisù Bar.

Côté épicerie, chacun pourra faire le plein de tartinables salés ou sucrés de qualité, dénicher les meilleures huiles d'olive, vinaigres et autres condiments. C'est ici aussi que l'on retrouve les pâtes Afeltra qui bénéficient de la fameuse IGP de Gragnano et la sauce Così Com'è pour reproduire l'incontournable Spaghetto Eataly.



Afin de satisfaire au mieux ses clients, Eataly Paris Marais propose une série de services visant à rendre leur expérience toujours plus confortable. Il est possible de se faire raccompagner chez soi avec ses courses grâce à un chauffeur privé, ou de se faire livrer les achats réalisés en magasin. Il est aussi possible de faire ses courses en ligne, seul ou assisté d'un personnel shopper. Les plats iconiques du magasin sont également disponibles à la livraison via Deliveroo.

LEARN

LA TRANSMISSION DU SAVOIR ET L'ÉCOLE DE CUISINE

“ Plus on en sait sur ce que l'on a dans notre assiette, plus on l'apprécie. ”

Animé par l'ambition d'offrir les meilleurs produits italiens et de transmettre toute sa richesse et sa culture, Eataly Paris Marais met au cœur de son concept la biodiversité des produits et un véritable savoir-faire gastronomique.



Au sein de l'ensemble des restaurants, comptoirs de vente et étals de marché, des artisans passionnés sont prêts à partager leurs connaissances et leurs secrets sur la gastronomie italienne aux clients curieux, amateurs ou professionnels. Les laboratoires de production sont ouverts sur les restaurants et permettent de voir toutes les étapes de fabrication des produits phares, et la présence régulière de producteurs venant directement d'Italie pour des dégustations qui renforcent un peu plus encore cette volonté de transparence et de partage.

LA SCUOLA DEL VINO

Pour s'immerger au cœur du terroir viticole italien

Dédiée aux vins italiens, qui présentent une diversité de cépages très riche, la Scuola del Vino propose des dégustations et des cours animés par nos sommeliers. Des privatisations accompagnées de menus en accords mets et vins y sont aussi possibles.



LA SCUOLA

Pour apprendre et reproduire à la maison



Place à l'apprentissage chez Eataly Paris Marais, qui propose des cours de cuisine pour les enfants et les adultes afin d'apprendre à réaliser des plats simples, des spécialités régionales ou les desserts phares de « la Botte », tous faciles à reproduire chez soi.

Cette initiative permet aux clients d'échanger sur un intérêt commun, celui de la gastronomie et des produits italiens, et de partager un moment de pure convivialité.

Plus d'informations sur : scuola.fr

EATALY S'ANIME

Eataly Paris Marais plonge les clients dans une ambiance italienne festive et chaleureuse avec des concerts aux sonorités variées et des soirées thématiques.



Eataly Paris Marais est un lieu qui vit toute la journée, du petit-déjeuner à l'aperitivo, grâce à des services qui s'adaptent aux envies de chacun et des experts pour répondre à toutes les questions. Tout au long de l'année, divers rendez-vous sont organisés au sein des différents espaces : Aperol Spritz Night, semaine dédiée à un produit de saison, rencontres avec les producteurs... Des initiatives originales et animées qui permettent de vivre la dolce vita d'une autre façon.

Tous les premiers mardis du mois, un concert lounge jazz est proposé à l'Osteria del vino et tous les troisièmes jeudis du mois, un DJ investit la Piazza : des moments privilégiés qui accompagnent de façon originale la dégustation de plats typiques italiens.

L'ÉCOSYSTÈME GALERIES LAFAYETTE AU CŒUR DU MARAIS



Eataly Paris Marais s'inscrit au cœur d'un écosystème marchand, culturel et gastronomique développé par le groupe Galeries Lafayette dans ce quartier emblématique de la vie parisienne. Au centre de ce projet patrimonial audacieux, le marché italien devient un lieu de vie et de passage entre le commerce et la culture.



D'un côté, le grand magasin du BHV Marais, « Good Bazar » surprenant et inspirant, n'a cessé de tracer son sillage dans le temps mais aussi dans l'espace pour devenir le point de ralliement des parisiens créatifs. Le navire amiral de la rue de Rivoli s'étend au-delà de son bâtiment iconique pour proposer une expérience de shopping différente à ses clients, comme un espace insolite et ouvert à tous les styles de vie.

De l'autre côté, Lafayette Anticipations - Fondation d'entreprise Galeries Lafayette, s'affirme comme un lieu de recherche et d'exposition au service de tous les publics et des artistes.

UNE RENCONTRE ENTRE COMMERCE ET CRÉATION

Dans cet écosystème Marais, l'art s'insère dans la vie commerciale qui anime ces bâtiments d'exception et rend la création accessible à tous. Au sein d'Eataly Paris Marais, l'artiste Martin Boyce a produit une oeuvre pérenne constituée de trois éléments parfaitement intégrés au bâti : le sol, le toit et la porte d'entrée.

Hors les murs, " les Cours du Marais " proposent un parcours urbain atypique au cœur d'anciens passages privés. L'artiste Jamie Fobert, réputé pour son architecture innovante et passionnée, leur a offert un nouveau visage, dont les percées créent du lien, des respirations et du plaisir dans l'expérience client à l'intérieur comme à l'extérieur des bâtiments.



EATALY PARIS MARAIS

37 rue Sainte-Croix de la Bretonnerie, 75004 Paris

01 83 65 81 00
eataly.fr

 Eataly Paris Marais
 @eatalyparis