

mavrommátis

PARIS

40 ans

de cuisine hellénique

DOSSIER DE PRESSE

*On cultivait de
tout chez moi.
Impossible d'oublier
le goût des tomates
et des concombres
directement issus
du jardin, ou la
saveur d'une pêche
cueillie sur l'arbre.*



L'épopée Mavrommatis

UNE ENFANCE CHYPRIOTE

Né dans le village chypriote d'Agios Ioannis, Andréas Mavrommatis passe une enfance et une adolescence heureuses, entre un père autocariste pour qui, la conservation des jambons n'a aucun secret et une mère qui veille amoureuxment sur sa terre entre verger, potager et arpents de vigne étagés. Une vie apaisée, rythmée par les saisons et les produits de la terre qui en découlent. « *On cultivait de tout chez moi. Impossible d'oublier*

le goût des tomates et des concombres directement issus du jardin, ou la saveur d'une pêche cueillie sur l'arbre ». Difficile de ne pas évoquer les inspirations gastronomiques d'Andréas liées à cette époque, comme le trahana de sa mère, une soupe préparée à base de yaourts au lait de chèvre, déposés dans de grandes jarres en terre cuite, dans lesquelles on introduit du blé concassé, avant les nécessaires opérations de séchage...

L'ARRIVÉE À PARIS

Etudiant brillant, Andréas a un rêve : celui de devenir professeur de philosophie, ayant pour modèles les penseurs grecs de l'Antiquité. Paris l'accueille en 1977, un an avant son frère Evagoras. Entre les passages à l'Alliance française pour perfectionner son français, les cours à la Faculté des Sciences Humaines de Jussieu qui débouchèrent sur l'obtention d'une maîtrise, et le travail dans les restaurants helléniques de la capitale, les journées sont longues...





© Stéphane de Bourgies

LA SAGA MAVROMMATIS DÉBUTE

Le démarrage de la saga Mavrommatis a lieu en 1981 : les frères achètent dans leur quartier de prédilection, au pied de la montagne Sainte-Genève, une petite épicerie avec plats cuisinés à emporter, qui connaît un succès fulgurant. En 1988, ils ouvrent un atelier dans le but de développer un service traiteur de grande qualité.

L'épicerie d'origine devient Les Délices d'Aphrodite, restaurant dirigé par Dionysos, le plus jeune de la fratrie. L'histoire s'emballe mais la ligne directrice reste la même : promouvoir la cuisine hellénique à Paris, celle qui célèbre les produits et les terroirs, à travers des recettes simples, transmises inlassablement à travers les générations. Lafayette Gourmet accueille une épicerie-traiteur signée Mavrommatis en 1993.

Les distinctions commencent à honorer le travail des frères : en 1989 leur table est élue **« meilleure table étrangère de Paris »** au Salon de l'agriculture et le Gault & Millau les référence.

UN ÉCRIN ET DES SATELLITES

Perpétuellement en quête d'excellence, Andréas décide de parfaire ses connaissances à l'école Lenôtre, dans le but d'assurer une transition réussie entre une cuisine conviviale et une cuisine d'auteur. Son perfectionnisme le doit à ses rencontres et collaborations avec Christophe Bacquié, Gabriel Biscaye et Christophe Raoux et autres chefs étoilés. Le nouvel écrin s'appellera le restaurant Mavrommatis, dont la naissance est actée en 1993.

Dès lors, l'histoire est en marche et rien ne semble pouvoir en dévier le cours... Bistrots, restaurants, service traiteur, atelier de cuisine, repas assurés aux réunions officielles lors de la présidence chypriote de l'Union Européenne en 2012 : le chemin parcouru impressionne, et le défi d'origine semble brillamment relevé. Celui de sublimer la richesse et la diversité d'une cuisine multi millénaire, saine et ensoleillée, toujours plus reconnue.





Andréas reçoit le prix exceptionnel du Guilde des Terroirs par l'Académie internationale de la gastronomie, est intronisé **Disciple d'Escoffier en 2013**, est élu **Chef de l'année 2015 à Chypre** pour le magazine Time Out et **Man of the Year en 2016 et en 2019** pour la banque de Chypre en collaboration avec le magazine Man. En 2018 il reçoit une **Médaille d'or par les cuisiniers de France**, reçoit **le prix « Révélation culinaire »** par le magazine « Vins et Gastronomie » et **se voit distingué d'une étoile au Guide Michelin.**



Est-ce finalement un hasard
si le terme « *gastronomie* »,
plusieurs fois millénaire,
est d'origine grecque ?

Mavrommatis

Le restaurant gastronomique étoilé

Le restaurant Mavrommatis, créé en 1993, est le fleuron des frères Mavrommatis. Référence de la gastronomie hellénique à Paris, l'établissement a reçu la consécration suprême en 2018 : une première étoile au guide Michelin.

Le restaurant associe, à travers des assiettes à l'esthétisme savamment étudié « *les meilleurs produits issus des terroirs grecs aux techniques de la cuisine française* ».

Plébiscité par de nombreuses personnalités et par les gourmets du quartier Mouffetard, Mavrommatis est devenu au fil du temps une référence méditerranéenne enchantée au cœur de la capitale...

Pour traduire l'esprit de la Grèce
et plus largement celui de la
Méditerranée, le restaurant
Mavrommatis est creusé dans
un sculptural espace vouté.





ELÉGANCE, TRADITION ET RÉNOVATION

La salle est ponctuée d'arches et percée de niches. L'ensemble, tout en rondeurs et voûtes, évoque l'architecture traditionnelle grecque mais également les architectures vernaculaires méditerranéennes.

Tous les matériaux utilisés sont comme lavés par la mer, patinés par le sel et le soleil. Au sol sont disposées de grandes dalles de marbre sablé. Aux murs, un enduit à la tonalité chaude est appliqué de manière absolue.

Certains murs accueillent des paravents en noyer brut, percés de lefkaritika marquetées comme les typiques dentelles. Derrière l'une d'elles, on découvre la cuisine à travers le bois ajouré. Pour la mise en lumière du restaurant, de grandes percées lumineuses sont créées à travers les murs et les voutes. La lumière y est filtrée par de grands panneaux de verre texturé qui évoquent au fil de la journée la mer, le ciel et le coucher de soleil flamboyant.



Les salons privés – Costa Gavras et Georges Moustaki – et le bar de l'étage sont accessibles par un grand escalier en noyer avec des facettes de bois et miroirs.

Enfin les fauteuils, créés pour le restaurant, s'inspirent du végétal méditerranéen. Ils sont constitués de grands pétales de cuir bronze posés sur les piétements sculptés en bois et laiton brossé.

Le logo de l'établissement, rappelé sur les assiettes, a été dessiné par le fidèle ami Georges Moustaki. Le service, d'un professionnalisme discret et rassurant, entraîne le visiteur impatient dans les méandres d'une cuisine qui célèbre les épices, les saveurs de miel, les fruits de mer et nobles viandes, les fruits et légumes gorgés de soleil.

VOYAGE SUR L'OLYMPE DES SAVEURS HELLÉNIQUES

Mavrommatis a su marier la tradition avec la modernité avec un choix de produits phare de la Méditerranée.

En entrée, le célèbre artichaut en fricassée « *façon Constantinople* », sublimé de légumes et palourdes, est incontournable.

Le poulpe est cuisiné en deux façons : grillé et pressé accompagné de romaine et d'un croustillant de laitue de mer.

La Saint-Jacques est servie en carpaccio, agrémentée de coques marinées aux épices et de boutargue fumée de Messolonghi.



Des poissons, évidemment à l'honneur : l'encornet est farci, garni de crevettes Obsiblues grillées et du jus d'une bouillabaisse.

La lotte est proposée vapeur, entourée de langue d'oursin et pois chiche, sous une sauce tahini à l'encre de seiche.

Des viandes au goût puissant : un agneau de lait de Lozère est proposé en épaule confite, selle rôtie au halloumi. L'assiette est accompagnée de dolmadès de blettes, et d'un jus aux olives de Volos.

Le cochon de Bigorre et ibérique est servi en filet grillé, agrémenté d'un pressé de Kolokasse et d'un jus aux sarments de vigne de Chalkidiki.

Le chocolat est parfumé d'olive et basilic, assorti de kumquat confit et de glace à la fleur d'oranger. Une tartelette aux agrumes et son crémeux à la pistache est relevée d'une marmelade, et adoucie de glace pistache.

La carte évoluera au fil des saisons et de la maturité des produits de première qualité. Le chef Andréas Mavrommatis allie en cuisine les techniques innovantes au savoir-faire culinaire traditionnel grec, pour offrir un enchantement gastronomique.





À LA DÉCOUVERTE DES VINS GRECS

La dégustation de ces mets précieux ne saurait être complète sans la présence de vins helléniques et autochtones qui s'accordent à merveille avec les créations d'Andréas Mavrommatis.

D'un blanc vif et gras né en Imathie, au nord du pays (qui sublime le goût du poulpe) au Mavrodaphné de Patras, joli liquoreux rouge à l'envoûtant parfum, la palette est complète et offre une découverte riche de ces nectars méconnus.

Restaurant Mavrommatis

42, Rue Daubenton, 75005 Paris

Tél. : +33 (0)1 43 31 17 17 - www.mavrommatis.com

Ouvert au dîner du mardi au samedi de 19h00 à 22h00 et au déjeuner le samedi de 12h à 13h30.

Menu Initiation à 89€ (du mardi au jeudi pour le dîner et le samedi pour le déjeuner).

Menu découverte à 110€ | Menu signature à 150€.

Une offre gastronomique complète et complémentaire

Depuis leurs premiers pas parisiens, quand Andréas, Evagoras et Dionysos Mavrommatis régalaient les gourmets dans leur boutique-traiteur du 5^e arrondissement, la maison Mavrommatis n'a cessé de grandir. La Maison Mavrommatis compte aujourd'hui 10 boutiques-traiteur, deux caves à vin, 3 bistrotts, 1 restaurant gastronomique étoilé et un service d'organisation de réceptions.





LES DÉLICES D'APHRODITE, LE PIONNIER

4, rue de Candolle, 75005 Paris

Tél. : +33 (0)1 43 31 40 39 - www.mavrommatis.com

Ouvert tous les jours 12h-14h15, 19h-23h.

Menu déjeuner 29,50€, carte 34-42€.

Dans ce bistro, fondé en 1981, le visiteur se retrouve plongé au sein d'une taverne au cœur des Cyclades : petites tables en bois et chaises empaillées, cadres bleus et blancs qui rappellent sans équivoque ce paradis méditerranéen, photos accrochées au mur comme la nostalgie du pays quitté mais jamais oublié, lierre qui dégringole du plafond, *rébétiko* qui résonne dans la salle...

Et surtout une paisible terrasse qui invite le passant à anticiper ses vacances ou à les prolonger.

C'est dans ce cadre chaleureux de bistrot décontracté que les frères Mavrommatis incitent leurs hôtes à découvrir une cuisine grecque traditionnelle qui fait l'éloge des produits : feuilleté au fromage de brebis, feuilles de vigne farcies au riz et pignons de pin, caviar d'aubergines avec salades d'aubergines fumées, poulpe à l'huile d'olive, moussaka, crépinettes rôties à la broche et posées sur un lit de fèves au cumin, *mahalepi* (crème de lait à la fleur d'oranger et pistaches grillées).

Un ballet de parfums ensoleillés autour des plus belles spécialités méditerranéennes, que l'on accompagnera de quelques vins des terroirs grecs finement sélectionnés.

LA CAVE MAVROMMATIS, À LA DÉCOUVERTE DES VINS GRECS

49, rue Censier, 75005 Paris

Tél. : +33 (0)1 45 35 64 95 - www.mavrommatis.com

Ouvert du lundi au dimanche de 11h30 à 15h et de 18h à 21h30.

Formule sandwich 17,50€.



Est-ce vraiment étonnant de proposer un endroit essentiellement dédié aux vins grecs quand on sait que la vigne couvre 122 000 hectares de terre en Grèce et que plus de 300 cépages différents y cohabitent ? Point de départ de cette belle aventure, la rencontre de Dionysos Mavrommatis (au nom prédestiné) avec les meilleurs vignerons de son pays natal. Le résultat (dans un espace confidentiel et intime, égayé d'une terrasse) est une ode aux nectars de Grèce et de Chypre présentés en plus de 80 références, des soyeux rouges du Péloponnèse, déclinés autour du cépage agiorgitiko, aux délicats et fruités blancs

de Santorin (cépage assyrtiko, un de plus vieux cépages du monde), qui dévoilent des notes grillées et minérales, en passant par le capiteux vin doux naturel Commandaria St. John de Chypre.

Pour accompagner ces vins, une sélection de *mézédès* (avec notamment un tarama blanc extra qui fait la réputation de la maison, un caviar d'aubergines grillées ou l'incontournable *tzatziki*), des fromages locaux, de la charcuterie fine et une sélection de généreuses pitas garnies : évasion assurée avec l'agneau confit grillé, ou encore avec le *chypriote végétarien* (au halloumi grillé).



LAURIER - MAISON MAVROMMATIS

Galleries Lafayette Champs Elysées

60, avenue des Champs-Élysées 75008 Paris

Tél. : +33 (0)1 42 89 83 53 - www.mavrommatis.com

Ouvert 7/7, service continu de 11h30 à 20h00.

Formule déjeuner 39€ (entrée + plat) et 35€ (Plat + Dessert) hors week-ends et jours fériés.

Brunch grec le samedi et le dimanche, de 11h à 16h.

Au cœur des Galeries Lafayette Champs Elysées, le restaurant – salon de thé Laurier, dernier né de la Maison MAVROMMATIS à Paris, offre à ses clients un voyage culinaire qui les emmènera sur les rives de la Méditerranée et de la mer Egée.

UN NOUVEAU RESTAURANT SUR LES CHAMPS-ÉLYSÉES. Laurier propose à ses clients une cuisine méditerranéenne et hellénique, entre tradition et modernité.

Sous l'impulsion du Chef Andréas Mavrommatis, Laurier revisite, tout en les respectant, les grands classiques de cette tradition culinaire ancestrale. Tout ce qui est servi ici est « ***fait maison*** », le Chef y veille ! La carte, renouvelée régulièrement, fait la part belle aux produits de saison. Enfin, à l'exception des produits frais (viandes, poissons, fruits et légumes), tous les produits utilisés sont d'origine grecque.

Son nom, Daphné (Δάφνη) en grec, est un hommage à une plante aromatique, emblématique du bassin méditerranéen et de sa cuisine, et à l'un des mythes les plus populaires de la mythologie grecque, parvenu jusqu'à nous grâce au talent d'Ovide. Sa décoration élégante aux lignes épurées est l'œuvre de l'architecte Régis BOTTA. En puisant dans le répertoire antique, il contribue à faire de ce voyage culinaire, un véritable moment d'évasion.

UNE SIGNATURE CULINAIRE UNIQUE

Afin d'offrir à ses clients une expérience culinaire unique, Laurier s'est doté d'un équipement sur-mesure : une rôtissoire verticale, dessinée par le chef lui-même et conçue spécialement pour sa cuisine.

Grâce à cette technique ancestrale, les aliments ne cuisent pas au-dessus des flammes, mais à côté, au cœur : authenticité des goûts et des saveurs. Laurier compte ainsi parmi ses « *plats phares* » les incontournables brochettes à la rôtissoire, qu'il s'agisse de viandes, de produits de la mer ou de légumes. Poissons et coquillages, éléments centraux de la cuisine méditerranéenne, occupent également une place de choix sur la carte. Quant au macaron aux pistaches d'Egine AOP, il est incontestablement la star des desserts de la maison. Le tout accompagné d'une remarquable sélection de vins grecs qui ne manquera pas de ravir les palets les plus exigeants ! ou encore avec le *chypriote végétarien* (au halloumi grillé).





THESSALIA, LE NOUVEAU CONCEPT DES FRÈRES MAVROMMATIS

18, rue Duphot, 75001 Paris

Tél. : +33 (0)1 42 97 53 04 - www.mavrommatis.com

Ouvert du lundi au samedi en service continu de 10h à 20h.

La Maison Mavrommatis continue son développement avec son tout nouveau concept de restauration sur place et à emporter « *Thessalia* » situé à la Madeleine. Dans un décor rustichic et apaisant Thessalia propose une cuisine hellénique, saine et naturelle, à déguster toute la journée.

La spécialité de ce nouveau restaurant est les brochettes « *Souvlaki* » à la rôtiissoire verticale, développée sur mesure par le chef.

Cette méthode de cuisson saine, elle magnifie les produits et libère toute la puissance gustative. Découvrez également des sandwiches au pain pita chauds et croustillants aux saveurs helléniques et méditerranéennes, des feuilletés, des salades et autres.

Thessalia rend hommage à la mère des frères Mavrommatis, prénommée ainsi. Ce nom évoque une région du nord de la Grèce située entre la Macédoine et la mer Egée, aux paysages surprenants.



OSMOSSI : UN NOUVEAU CHAPITRE DE L'ÉPOPÉE CULINAIRE DE LA MAISON MAVROMMATIS !

70, avenue Paul Doumer, 75116 Paris

Le restaurant est situé au 1^{er} étage de la boutique Mavrommatis Passy.

Tél. : +33 (0)1 40 50 70 40 - www.mavrommatis.com

Ouvert du mardi au samedi, de 12h à 14h15 et de 19h à 21h30. Fermé le dimanche.

« Ce nouvel espace se veut un lieu d'expression de la richesse culinaire du terroir hellénique. Puisant son inspiration dans nos racines grecques et de chypriotes, ce nouvel espace incarne notre identité culturelle, reflet de notre héritage et de notre savoir-faire ».

déclare le chef Andreas Mavrommatis.

Plongeant ses racines dans l'histoire de la Grèce et de Chypre, OSMOSSI rend hommage à l'identité culturelle de la Maison Mavrommatis, et de son chef Andreas Mavrommatis.

« Je suis ravi de vous inviter à découvrir les plaisirs secrets de ma table et à vous laisser séduire par l'excellence de notre tradition gastronomique », ajoute le chef.

Commencez cette aventure gustative, sous le signe du partage avec, **la Trilogie de Ménézédés Chauds et Froids**, véritable explosion de saveurs. Le Houmous crémeux, thon mi-cuit rafraîchissant et les spanakokeftedes (boulettes d'épinards, poireaux, oignons et fromages grecs) vous transportent instantanément sur les rives ensoleillées de la Grèce.

En entrée, l'œuf bio mollet, fondue d'aubergine, Feta AOP grillée et râpée, ciboulette séduira grâce à ses ingrédients frais. Ou encore, la raviole façon **Spanakopita** interprétation créative du classique grec. Sa farce généreuse aux épinards, aux poireaux et aux fromages grecs est enveloppée dans une pâte fine et délicate. La crème de Feta AOP, avec son onctuosité et sa richesse, rehausse subtilement ce plat.

La cuisine du chef Andreas Mavrommatis est un voyage en Grèce, évoquant les plaisirs simples et authentiques de la cuisine méditerranéenne.

En plat principal, laissez-vous tenter par les kalamaria ghémista. Ce **calamar farci aux petits légumes, riz et supion se marie parfaitement avec l'épinard et le jus de crustacés**. Autre plat incontournable : la **Moussaka traditionnelle**. Ici, les couches de gratin d'aubergine et de courgette s'associent à l'agneau et au veau fondants, le tout rafraîchi par un concassé de tomate et des légumes de saison. La moussaka existe également en version végétarienne. En guise de note sucrée, le **Manouri AOP**, ce fromage au lait de chèvre et de brebis.

Accompagné de miel forestier crétois, pistaches d'Egine AOP, fruits de saison, ce dessert surprend par sa simplicité et la qualité des ingrédients. Enfin, laissez-vous tenter par la **tarte façon kourabiedes, à la crème d'amande amère**. Servie avec une boule de sorbet fraise, ce dessert clôture en beauté un repas mémorable chez OSMOSSI.

La décoration florale captive les sens des convives dès leur arrivée au restaurant au premier étage de la boutique. Chaque détail a été pensé pour créer une atmosphère chaleureuse et accueillante, invitant les visiteurs à s'immerger dans **une véritable « osmose » de plaisir et de délices**.

Aux murs, les photos captivantes de Nikos Aliagas racontent la Grèce éternelle.



L'ATELIER DE CUISINE À PALAISEAU

En 2007, les frères Mavrommatis élargissent leur palette et ont l'ingénieuse idée de créer un atelier pour confectionner les recettes du chef Andréas Mavrommatis. Installé à Palaiseau, il est dirigé par Evagoras et Dionysos.

Il assure un fonctionnement artisanal qui permet une qualité constante et optimale des produits.

Une révolution dans la stratégie des frères Mavrommatis qui pénètrent un secteur incontournable, celui de l'événementiel, en plus de permettre des approvisionnements réguliers dans leurs boutiques-traiteurs.

Comme dans leurs restaurants et bistrots, le mot d'ordre reste le même : « *axer notre offre sur du fait maison, sans colorant, sans conservateur* ».





MAVROMMATIS RÉCEPTIONS

Livraison de plateaux-repas

Pour égayer des réunions d'affaires ou embellir des dîners privés, Mavrommatis propose des plateaux-repas dans lesquels la gastronomie méditerranéenne s'affiche fièrement dans des coffrets colorés.

Andréas Mavrommatis le souligne, *« les traditions culinaires des différentes contrées du bassin méditerranéen offrent un socle commun »*. *« Nous avons tenu à travailler le visuel des plateaux-repas, en plus d'une évidente qualité gustative, notamment sur les couleurs et les textures. Les ingrédients qui composent nos plateaux répondent à la même logique de qualité que ceux que nous servons à nos clients dans nos restaurants »*.

Les gourmets se verront donc proposer un choix de dix plateaux-repas qui mêlent dans des compositions variées lieu noir sur fondue de fenouil, épaule d'agneau confit farci aux abricots secs et pruneaux, suprême de pintade, caponata de légumes, caviar d'aubergine, *mézédès*, *mahalepi* (crème de lait à la fleur d'oranger) et bien d'autres produits ensoleillés, pour des prix débutant à 24€. Une grande sélection de vins helléniques peut accompagner vos plateaux-repas.



COCKTAILS

La force de Mavrommatis, c'est aujourd'hui de déployer une offre capable de satisfaire plus de 5000 convives sur un événement. Les plus grandes marques et banques ne s'y sont pas trompées : Chanel, Galeries Lafayette, Ralph Lauren, Caisse d'Epargne et beaucoup d'autres ont associé le savoir-faire de Mavrommatis à leurs événements d'exception.

Des formules variées sont ainsi proposées aux convives, de l'apéritif léger avant le repas au cocktail dînatoire. Le tout en respectant ce qui fait la force de la maison :

la qualité du produit et la puissance du goût. Ainsi l'offre cocktails navigue entre du sur mesure et des formules préétablies : pièces salées, sucrées, froides... Tout l'univers Mavrommatis y est dépeint à travers ses plus belles représentations : aumônières de crevettes, de crabe ou de champignons, brochettes de keftédès, concombre et menthe, rouleaux de saumon fumé sur un clafoutis aux herbes, mini blinis de poivrons farcis à la féta, carottes ou concombres au caviar d'olives, brochettes de thon fumé et pomme, ... Un régal.

LES BOUTIQUES TRAITEURS, DES HALTES GOURMANDES D'EXCEPTION

L'histoire des frères Mavrommatis est indéniablement liée au concept des épiceries-traiteurs. C'est dans ce type d'établissement qu'ils ont effectué leurs débuts parisiens et c'est une boutique achalandée en produits grecs qui correspond à leurs premiers pas dans la capitale, avec l'achat en 1981 d'un local commercial dans ce qui deviendra leur fief du cinquième arrondissement...

Depuis, les frères Mavrommatis ont franchi la rive droite pour s'implanter dans les quartiers parisiens qui attirent une clientèle de gourmets et ont élargi leur périmètre d'activité avec des points de vente à

Strasbourg ainsi qu'à Marseille et Nice, face à la Méditerranée qu'ils chérissent tant et qui est l'une de leurs principales sources d'inspiration.

Fidèles à la devise d'Epicure qui s'affiche fièrement à l'intérieur des boutiques (*« La jouissance du ventre est le principe et la source de tous les plaisirs de l'homme »*), ils continuent de régaler une clientèle d'habitues qui étaient tombés sous le charme d'un sublime caviar d'aubergines, comme les novices prêts à découvrir toutes les subtilités d'une cuisine méditerranéenne fraîche, goûteuse et ensoleillée.



LA FRAÎCHEUR ET LE GOÛT, ATOUTS PREMIERS

Si les papilles s'égosillent devant les vitrines brillantes et lumineuses, remarquablement fournies et savamment réparties, elles s'exciteront davantage en sachant qu'au-delà d'un aspect irréprochable, tous les mets sont proposés sans additif, ni conservateur et uniquement réalisés à base de produits frais, signature de la maison Mavrommatis.



LE VOYAGE PEUT COMMENCER...

Les entrées froides et salades donnent le ton à l'image de ce délicat caviar d'aubergines grillées à l'huile d'olive, du rafraîchissant *ktipiti*, constitué d'émincé de poivrons, de feta battue, de yaourt grec et pignons ou encore de l'exemplaire *thalassini*, un tarama aux œufs de cabillaud fumés, saumon fumé, boutargue de Messolonghi et aneth dont la puissance de goût relève du sublime... Tous les trésors du bassin méditerranéen sont représentés et les amateurs de fruits de mer ne pourront que se réjouir devant une divine

salade de poulpe ou de délicieux calamars farcis. Les entrées chaudes suivent la même tendance : il ne faut pas échapper aux *melitzanokeftédès*, des galettes d'aubergines, pignons de pin, fromages grecs (kasseri, graviera) ou goûter à une authentique moussaka de légumes ou d'agneau. Difficile de passer sous silence le grand classique que représentent les *dolmadès*, ici remarquablement exécutés : feuilles de vignes bio de Chalkidiki, farcies au riz Arborio, aneth et pignons de pin.

L'EUROPE DU SUD À L'HONNEUR

Les boutiques diffusent également tout un éventail de produits qui magnifient les saveurs gourmandes de la Grèce et de l'Europe du Sud en général : sardines et thon des Açores, charcuterie ibérique, fromages italiens d'exception... Sans oublier les vins... Qui sait par exemple que la négrette, cépage qui fait

la réputation des vins de fronton aux portes de Toulouse, est issue d'un cépage chypriote importé en France pendant le phylloxera ? Les boutiques Mavrommatis font honneur au meilleur des productions viticoles grecques mais lorgnent vers les plus belles réussites françaises, italiennes et espagnoles.



Au-delà de ce catalogue savoureux, il faut mentionner ce qui fait la différence avec d'autres épicerie de qualité : la recherche permanente de produits d'exception, uniquement présentés dans les boutiques Mavrommatis (le miel, l'huile d'olive, la féta ont été sélectionnés après de nombreux voyages et des rencontres avec des petits producteurs).

A titre d'exemple la *mastiha* (AOC), une résine naturelle aromatique aux propriétés thérapeutiques exceptionnelles, sécrétée sous forme de larme, qui tombe à terre, goutte par goutte, par les incisions superficielles faites sur le tronc du lentisque ou les branches par les cultivateurs. Elle est utilisée en médecine, en cosmétique, en cuisine et en pâtisserie.

Tous ces trésors sont disponibles dans les boutiques Mavrommatis dont il convient de distinguer celles avec espaces de dégustation sur place et les autres (uniquement à emporter).

BOUTIQUES TRAITEURS - DÉGUSTATION SUR PLACE

Thessalia

Maison Mavrommatis

18, rue Duphot

75001 Paris

Tél. : +33 (0)1 42 97 53 04

Ouvert du lundi au samedi,
service continu de 10h à 20h.

Mavrommatis Boulogne

Monoprix - 5 rue Tony Garnier

92100 Boulogne-Billancourt

Tél. : +33 (0)1 46 04 69 54

Ouvert du lundi au samedi
de 8h à 20h30.

Mavrommatis aux Galeries

Lafayette Gourmet

48-52, Bld Haussmann

75009 Paris

Tél. : +33 (0)1 42 80 42 42

Ouvert du lundi au samedi
de 9h30 à 21h et le dimanche
de 11h à 20h.

Mavrommatis au

Monoprix Cap 3000

Avenue Guynemer

06700 Saint-Laurent-du-Var

Tél. : +33 (0)4 93 14 82 12

Ouvert du lundi au samedi, de
09h30 à 21h30 et le dimanche
de 11h00 à 20h00.

Mavrommatis Massalia,

Prado Shopping

41, boulevard Michelet

13008 Marseille

Tél. : +33 (0)4 91 71 96 80

Ouvert du lundi au samedi
de 10h à 20h.

Mavrommatis Passy

70, avenue Paul Doumer

75116 Paris

Tél. : +33 (0)1 40 50 70 40

Du lundi au dimanche
de 09h30 à 21h30.

Mavrommatis Strasbourg

8, rue d'Austerlitz

67000 Strasbourg

Tél. : +33 (0)3 90 22 90 76

Ouvert du lundi au samedi
de 10h à 19h.



BOUTIQUES TRAITEURS

Mavrommatis Censier

47, rue Censier

75005 Paris

Tél. : +33 (0)1 45 35 64 95

Tous les jours de 9h30 à 21h30.

Mavrommatis Convention

216 rue de la Convention

75015 Paris

Tél. : +33 (0)1 71 24 65 93

Ouvert du lundi au samedi
de 10h à 20h30 et le dimanche
de 09h30 à 13h15.

Mavrommatis

Rueil-Malmaison

20, rue Paul Vaillant Couturier

92500 Rueil-Malmaison

Tél : +33 (0)1 47 51 21 03

Ouvert du lundi au samedi
de 09h30 à 20h30 et le
dimanche de 09h30 à 13h30.

Coups de projecteur sur les trésors de l'univers Mavrommatis

Il est tentant de chercher les raisons du succès des frères Mavrommatis... Comment trois jeunes hommes d'Agios Ioannis arrivés avec audace à Paris ont pu devenir en quelques décennies les ambassadeurs de la cuisine hellénique dans la ville des Lumières ? La première explication est pourtant d'une désarmante simplicité : *« le respect et l'éloge du produit ».*

Sélectionnés rigoureusement à l'origine pour incorporer les recettes imaginées par Andréas, les produits utilisés par les frères Mavrommatis ont vite connu un succès tel qu'ils ont été commercialisés directement dans les boutiques créées par la fratrie. Petit focus sur les plus emblématiques.



L'HUILE D'OLIVE, EXCEPTIONNELLE

L'olivier est un arbre millénaire, l'un des plus anciens arbres qui a offert à l'homme à la fois nourriture et soins contre diverses maladies. La légende dit que le premier olivier fut planté sur l'Acropole par la déesse Athéna elle-même, qui l'offrit au peuple athénien comme symbole de paix. L'huile d'olive est également l'élément essentiel du régime alimentaire méditerranéen et notamment du monde hellénique. Constamment récompensée par les gastronomes et critiques et vantée par les diététiciens (le fameux régime crétois),

l'huile d'olive produite en Grèce et à Chypre jouit d'une image inestimable. Cette réputation n'est pas due au hasard : un climat sec, un sol rocheux, le calme et la solitude d'espaces préservés combinés à une tradition de production datant de plus de 4000 ans font de la Grèce une terre privilégiée pour l'huile d'olive.

Dans les boutiques Mavrommatis, les gourmets retrouveront les fleurons de cette culture, indissociable de la plus belle gastronomie.

LE YAOURT GREC, GOURMAND

Elément culturel majeur, le fameux yaourt grec est utilisé comme accompagnement de légumes cuits, viandes grillées et riz. Mais le grand public l'assimile plus facilement comme élément principal du *tzatziki*, élaboré à partir de yaourt égoutté, de concombres râpés, d'ail écrasé, d'aneth et d'une touche d'huile d'olive.

C'est aussi, pour les amateurs de plaisirs sucrés, une fin de repas idéale accompagné de noix, de miel, de fruits confits au sirop ou de confiture... Onctueux, ferme, légèrement acidulé, le traditionnel yaourt grec est fabriqué à partir de lait de chèvre ou de brebis pasteurisé. Le yaourt grec Mavrommatis se fabrique en Grèce du Nord et plus précisément en Macédoine Centrale.



LE HALLOUMI AOP MAVROMMATIS, MÉCONNU

Fromage typiquement chypriote, le halloumi a une notoriété inversement proportionnelle à ses qualités gustatives. Utilisé par les éleveurs chypriotes, soucieux de conserver le lait pendant les étés secs, et composé de lait de brebis, de chèvre (et depuis peu de vache, plus « *accessible* » pour le consommateur), ce fromage au goût léger (dont l'intérieur renferme des feuilles de menthe ciselées qui agissent comme conservateur) est à découvrir urgemment, frais ou rapidement grillé.

Généreux et doté d'une pâte mi-dure, le halloumi a la capacité de conserver sa forme et à ne pas fondre durant la cuisson. Il intègre à merveille des salades estivales. Au restaurant Mavrommatis, grillé en fines lamelles, il accompagne majestueusement un œuf parfait aux pieds de moutons et panais.



LE MIEL, SAVOUREUX

Dans la mythologie grecque, Eros, dieu de l'Amour, trempait ses flèches dans le miel avant de viser les hommes et les dieux. Le climat chaud et sec qui sévit dans le pays, ainsi que l'impressionnante diversité des herbes et des plantes, contribuent à la qualité du miel grec, particulièrement prisé dans les pays européens, et caractérisé par une très faible teneur en eau, une haute viscosité, des arômes concentrés et un goût unique.

La grande majorité de la production annuelle de miel provient du miellat des forêts

(pin, sapin, chêne) et des fleurs (châtaignier, tilleul, acacia). Une autre partie de la production est issue du thym, principalement en Crète et sur les îles égéennes et ioniennes, ainsi qu'au centre et au sud du territoire continental. La bruyère, les herbes de montagne et les fleurs d'oranger assurent le reste de la production.

Ce trésor est disponible dans les boutiques Mavrommatis et dans ses restaurants où il est sublimé dans un yaourt grec avec des noix torréfiées.

LA FETA, CÉLÈBRE

Élément essentiel de la salade grecque, fameuse gourmandise estivale, ce fromage (AOP) se marie à merveille avec des tomates, des olives, des concombres et des oignons. Aliment grec le plus connu à l'étranger, la feta est produite avec du lait de brebis, et un ajout éventuel de lait de chèvre (20 % au maximum). La maison Mavrommatis sélectionne avec le plus grand soin les artisans du nord de la Grèce qui fabrique la meilleure féta du pays :

entre montagnes et forêts, les troupeaux de brebis sont élevés en liberté, nourris d'herbes sauvages. Viennent ensuite les étapes essentielles à un fromage d'excellence : salaisons, et deux mois de maturation. La feta d'Epire est vendue dans toutes les boutiques Mavrommatis, et utilisée dans un grand nombre de plats typiques du restaurant, des bistrots et du traiteur Mavrommatis.

Un must.

