



L'Epicurium : un nouveau concept autour du fromage, à La Rochelle

Depuis la mi-juin, l'Epicurium a ouvert ses portes rue des Cloutiers, à deux pas du marché. Dans cette boutique, que du fromage et du vin !... Mais pas n'importe quel fromage, ni quel vin : l'Epicurium mise sur l'originalité en proposant ce qu'on ne trouve pas ailleurs ! Une très belle adresse à découvrir rapidement...

Une boutique de caractère

La devanture est déjà à elle seule une invitation... Imaginez franchir le seuil et être assailli par des couleurs et des parfums du terroir, éveillant inmanquablement nos plus terribles instincts de gourmandise, portés par une curiosité proportionnelle aux centaines de fromages qui viennent narguer notre odorat et tenter notre œil déjà... conquis. Nous sommes en terres de plaisirs, des plaisirs simples, prodigués par la nature et façonnés par la main de l'homme...

D'emblée la séduction opère : les fromages sont à portée de main... et de nez... dans des vitrines réfrigérées ouvertes : on joue la rencontre, le partage, la convivialité... accueilli par Julie, responsable de la cave et fine connaisseuse de chacun de ses produits.

Les fromages proviennent presque exclusivement de petits producteurs passionnés, riches de leur savoir, respectueux de leur terroir, fiers de leur façon de travailler, une alchimie complexe qui donne tout son caractère, toute son originalité aux fromages...

C'est aussi ça l'Epicurium, le besoin viscéral d'aller à la rencontre des producteurs, en s'appuyant sur les conseils de collègues-amis, en choisissant de se perdre dans une vallée pour dénicher au bout d'un chemin, une ferme, des personnages hors normes...

Chaque fromage qui arrive en boutique a été dûment sélectionné, choisi avec rigueur pour être fini de travailler en cave pendant quelques jours et jusqu'à plusieurs mois, selon le type, avec une attention toute particulière : "le fromager n'a plus grand chose à apporter à un Comté qui a déjà 22 mois d'affinage, à l'inverse, on peut travailler un chèvre pour le rendre crémeux sans croûte, juste l'amener là où l'on veut". Une étape très importante qui demande un savoir-faire et des conditions spécifiques (durée, hygrométrie, température).



Ainsi l'Epicurium dispose de trois caves d'affinage dans lesquelles on trouve aussi du Brebis, des croûtes lavées, des croûtes fleuries... Soit pas moins de 250 références en boutique et environ 350 sur l'ensemble de l'année en fonction des saisons...

Dans ce même esprit d'authenticité et de plaisir, et parce que le vin accompagne idéalement le fromage, la boutique lui offre un bel espace entièrement dédié. Volontairement, 80 % des vins proposés arrivent du Languedoc-Roussillon. Ce sont des vins de soleil plaisants aux papilles, issus de cépages aux parfums extraordinaires et de vignobles parfaitement maîtrisés... qui valent le détour...

Et puis des vins de Loire, tout aussi méritants, qui se marient à merveille avec certains fromages comme les chèvres.

La Raclette

Aussi gastronomique que ludique... six à sept fromages, des vins un peu décalés et de la charcuterie fine et variée (serrano, coppa, bacon, chorizo, jésus...) pour une soirée aussi gourmande que conviviale.

Amener un vrai concept autour du fromage

A la manière du vin, le fromage est un produit vivant, le reflet de son terroir, à l'image de son "fabricant", qui évolue avec le temps, qui se déguste : une couleur, un parfum, une consistance, une rondeur, une attaque et une persistance en bouche... Aussi l'Epicurium a développé tout un concept autour du fromage et met en place différentes idées et leurs formules associées.

Les cocktails-apéro et apéro-dîners sont très tendance, ils sont appréciés pour la noblesse du produit et pour le "côté sain", on est loin du pastis-cacahuètes !... Ils se composent de plusieurs fromages et de quelques vins choisis. Plus original à offrir que la bouteille de vin ou le dessert, le plateau fromage est composé à la demande – à thème ou façon "Tour de France". Habillés de verdure, ces plateaux sont "construits" : un ordre de dégustation est proposé pour suivre la montée en puissance à l'aide des étiquettes qui en rappellent l'appellation et la provenance.

Dans le cadre d'un repas, on peut aussi se retrouver autour d'une raclette... Cette dernière se décline en plusieurs formules (jusqu'à six



Avec l'automne, bientôt le retour de la truffe fraîche... une belle sélection vous est proposée en boutique ainsi que des fromages travaillés à la truffe... A découvrir absolument.

par mois pour commencer. Elles réunissent une vingtaine de convives ayant préalablement réservé leur place, autour d'une table sur laquelle fromages et vins rivalisent d'élégance... Anecdotes, petites histoires, plaisir et dégustation sont au programme.

fromages différents) avec les vins accompagnants.

Il est également dans l'air du temps d'organiser des repas "Vins et Fromages", rythmés par une douzaine de propositions gustatives... histoire de jouer la convivialité et le partage. Une fête entre amis, un repas d'entreprise, ils s'adaptent à toutes les situations. Au regard du succès remporté, cette formule est en train d'être adaptée en "Soirées Epicurium". Ludiques et bon enfant, elles sont annoncées à l'avance selon un calendrier encore à définir, une fois



L'Epicurium

2, rue des Cloutiers
17000 La Rochelle
Tél. 05 46 42 48 57
Du mardi au samedi,
de 9 h à 13 h et de 16 h à 19 h,
uniquement le dimanche matin
epicurium@orange.fr
Frédéric Parent + Julie

A suivre cette semaine

Activité :
Vente de véhicules neufs, réparation, SAV

Coordonnées :
Rue du 8-Mai-1945
Beaulieu - Puilboreau
Tél. 05 46 67 89 65
www.groupe-portedauphine.fr

Activité :
Nouveau à La Rochelle
Coiffure et couleurs 100 % végétal

Coordonnées :
2 bis, rue des Carmes - La Rochelle
Tél. 05 46 29 34 75
www.mybioiful.fr

Activité :
Restaurant, spécialiste de la viande. Ouvert 7 j / 7.

Coordonnées :
ZAC de Beaulieu, Puilboreau
Tél. 05 46 68 22 22
Les Minimes, La Rochelle
Tél. 05 46 30 48 30

Activité :
Distribution de repas à domicile pour personnes âgées.

Coordonnées :
113, rue de la Juillerie
17170 Ferrières
Tél. 05 46 67 38 04
contact@sodisrep.fr

Activité :
Fromagerie, cave.

Coordonnées :
2, rue des Cloutiers
17000 La Rochelle
Tél. 05 46 42 48 57

Activité :
Plomberie, chauffage, sanitaire, installation, vente, dépannage 7 j / 7

Coordonnées :
Proximité tous commerces.
15, rue de Saintonge
Sainte-Soulle6, avenue Dulin,
ZI Canal-des-Sœurs - Rochefort
Tél. 05 46 87 68 82 - www.bel.fr

LUNDI
24 SEPTEMBRE

MARDI
25 SEPTEMBRE

MERCREDI
26 SEPTEMBRE

JEUDI
27 SEPTEMBRE

VENDREDI
28 SEPTEMBRE

SAMEDI
29 SEPTEMBRE