

En immersion dans la nouvelle Grande Epicerie de Paris

Il y a quelques jours, le groupe LVMH inaugurait sa nouvelle Grande Epicerie de Paris dans l'ancien grand magasin Franck & Fils, rue de Passy. Un emplacement au coeur du quartier commerçant du très chic 16ème arrondissement. Pas vraiment une adresse touristique mais plutôt de quoi satisfaire une clientèle familiale à très fort pouvoir d'achat.



En synthèse, les point saillants du magasin.

- La façade

Bien qu'installée dans un immeuble assez quelconque, la façade végétalisée aux belles surfaces vitrées sur deux niveaux est remarquable d'élégance et d'équilibre. Il n'en faut pas plus pour avoir envie de passer la porte et se laisser guider par sa curiosité.



- L'escalier central

Le magasin est desservi sur ses deux premiers niveaux par un très bel escalier central qui structure toute la circulation des clients.



L'escalier mécanique est l'occasion de découvrir de manière périphérique l'offre du magasin et aussi d'apprécier le très beau dome central vitré.



- Les mobiliers de présentation

La Grande Epicerie sait mettre en valeur sa marchandise au travers de mobiliers très épurés, élégants et robustes où le bois, le métal et le verre sont à l'honneur.





- La cave

Située au niveau -1, la cave vaut le déplacement.



Les grands crus ont droit à une mise en scène spécifique.



- Les rayons traditionnels

Tous les métiers frais sont représentés à la grande Epicerie de Paris : boulangerie, boucherie, poissonnerie, fromagerie...etc. La surface des stands est souvent assez réduite mais leur intégration dans l'espace est de grande qualité.





- L'offre de restauration

La Grande Epicerie de Paris multiplie les points de restauration. D'abord sous forme de comptoirs autour d'offres thématiques.





Mais aussi via une grande brasserie contemporaine au dernier étage qui peut accueillir une bonne centaine de personnes à chaque service.





En conclusion de cette visite, je dirais que si ceux qui s'attendaient à un "food hall" branché et innovant seront sans doute un peu déçus, la Grande Epicerie de Paris joue une partition plus sage mais très maîtrisée où la qualité des bons produits du terroir est partout à l'honneur. Bref, fidèle à son ADN, la marque joue ici le chic parisien intemporel au service du plaisir de bien manger.

Thanks to share this article

- [Cliquez pour partager sur Twitter\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)
- [Cliquez pour partager sur Facebook\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)
- [Cliquez pour partager sur Google+\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)
- [Cliquer pour imprimer\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)