

La Maison Française lève le voile sur ses 2 adresses aixoises



CONTACT PRESSE :

Agence Velours Menthe
Caroline Giry
06 68 08 99 30
c.giry@veloursmenthe.co

Octobre 2021 - La Maison Française, épicerie d'excellence, propose une épicerie fine et un restaurant au cœur d'Aix-en-Provence, aux 2 et 3b de la rue Fernand Dol. Les 2 adresses, situées à proximité de la rue d'Italie, proposent le meilleur des produits et recettes françaises.

Véritable ode au bon goût et au goût du bon, La Maison Française offre une expérience inédite aux fins gourmets.

C'est à quelques enjambées du cours Mirabeau, dans le quartier Mazarin très couru des foodistas, que La Maison Française se dote désormais de 2 adresses, l'une en face de l'autre. Côté pile, une épicerie fine à la sélection méticuleuse de références sourcées en France et côté face, un restaurant bistronomique qui sous la houlette de son chef, offre un savant mélange entre modernité et tradition.

Une épicerie d'exception et bien plus encore...



Véritable écrin des délices frais de l'épicerie, une banque réfrigérée en verre accueille les fins gourmets dès l'entrée de l'épicerie et dévoile ses produits, tels des bijoux.



Anciennement logée dans un espace partagé avec le restaurant, l'épicerie fine de La Maison Française dispose aujourd'hui d'un élégant magasin de 130 m², proposant le meilleur des artisans producteurs de France. Une sélection d'excellence qui fait appel à chaque sens à travers des odeurs gourmandes, des objets au design raffiné, de belles matières et textures nobles, et bien sûr le goût.

Chocolats fins, foie gras, huiles d'olive, condiments créatifs et délicats, champagnes, vins, spiritueux, produits de la mer, douceurs

sucrées, mais aussi arts de la table, la Maison Française sélectionne avec passion et rigueur chacune des références qu'elle propose. Les conseils avisés des équipes sauront ravir fins gourmets comme simples amateurs pour faire plaisir ou se faire plaisir et quel que soit leur budget. On y vient pour des produits singuliers qui flatteront les papilles, retrouver les marques des plus célèbres maisons françaises, en découvrir d'autres plus confidentielles ou encore offrir un cadeau ou un coffret rempli de délicieuses pépites gustatives.

La Maison Française, l'épicerie fine en ligne

La Maison Française, c'est également un concept d'épicerie fine et arts de la table en ligne, où l'on retrouve toute les références présentes en boutique. La Maison Française livre en France et en Europe en 48h.

Plus d'informations : www.lamaisonfrancaise.com

Authenticité et passion dans la sélection de chaque produit

Une visite au sein de La Maison Française est l'occasion de voyager aux quatre coins de la France à la découverte du patrimoine de la gastronomie française.

L'un des maîtres-mot de sa fondatrice Leïla Erdmann : l'authenticité. Gage d'impartialité, chaque produit est goûté et sélectionné uniquement pour ses saveurs et sa qualité, qu'il s'agisse d'une jeune marque comme d'une maison réputée depuis des générations. Cette intransigeance fait référence et c'est aussi pour cette raison que les plus grandes marques collaborent avec La Maison Française et lui confient la vente de leurs produits en exclusivité !

Sur les rayons de l'épicerie, arômes et saveurs se côtoient en harmonie. Promesse de plaisir gustatif, on retrouve les douceurs du célèbre chocolatier lyonnais Bernachon – unique point de vente en dehors de leurs boutiques –, les produits des chefs Sébastien et Michel Bras, l'iconique gâteau basque de la Maison Pariès, les douceurs de Pralus, le caviar de Sologne (probablement le meilleur caviar français), les thés Mariage Frères, les produits Kom&Sal sans gluten et sans lactose de la Cheffe Nadia Sammut. Une exigeante sélection des meilleurs artisans de la gastronomie française à laquelle s'ajoutent les plus belles références de champagnes, vins, spiritueux ou encore cafés, thés et infusions.

Outre les célèbres références qu'elle propose, l'épicerie met en avant de jeunes marques françaises de talent telles que : Encuentro, Terres de café, Mère Mimosa, Miam république, etc.



Au-delà de ces délicieuses suggestions, la Maison Française accueille dans cette nouvelle boutique, 4 corners inédits :

- La Maison des Jus, spécialiste aixois reconnu pour ses jus d'extraction à froid et sa cantine végétale fraîche et healthy,
- L'atelier du Mochi, entreprise aixoise qui propose des boules de douceur japonaises en version glacée ainsi que des daifuku.
- Happy Biscuit, une biscuiterie créative aixoise à découvrir dès halloween pour déguster d'adorables monstres.
- Maison Vérot, charcutier parisien d'excellence, qui propose notamment l'un des meilleurs pâtés en croûte de France et récompensé lors du Championnat du monde.

La Maison Française est une adresse qui ravira tous ceux en quête de tradition et d'élégance.

Un restaurant et salon de thé à l'ambiance confidentielle



Toujours installé dans les anciennes écuries du quartier Mazarin, le restaurant de La Maison Française se dévoile dans un espace plus spacieux de 200 m², entièrement réaménagé.

Dès la grande porte vitrée poussée, les convives sont plongés au cœur d'un univers convivial et raffiné. C'est dans une atmosphère chaleureuse et propice aux échanges, notamment grâce à sa grande cheminée et un sculptural comptoir logé au centre de la pièce, que La Maison Française accueille ses clients.

Teintes élégantes, matériaux nobles, détails raffinés, service soigné : autant de caractéristiques qui font toute la singularité du lieu.

Côté cuisine, c'est le chef Pascal Barthelet qui signe une élégante carte bistrannique de spécialités françaises, conjuguant beaux produits, tradition et modernité. Une courte carte qui évolue au grès des saisons, où l'on retrouve par exemple la blanquette de veau aux



Le Jardin Marin, déclinaison autour du saumon



Blanquette de veau aux morilles, servie en croûte

morilles, servie en croûte, les quenelles de brochet sauce nantua, le soufflé au vieux comté, le croque de king crabe. Une cuisine bourgeoise, raffinée et généreuse qui rend hommage au savoir-faire français et aux beaux produits.

Installé aux abords de la cheminée, le salon de thé a été pensé comme un lieu de rencontres, idéal pour des rendez-vous à toute heure de la journée.

Lové dans un confortable canapé, on y déguste les délices de la pâtisserie La Crème, située à côté de La Maison Française, ainsi que les douceurs des meilleurs artisans de France accompagnés d'un thé Mariage Frères ou d'un café.

Ouvert de 10h à 23h, La Maison Française est également un lieu particulièrement agréable pour un déjeuner d'affaires ou pour travailler dans un cadre intimiste dans le centre-ville d'Aix-en-Provence. D'autre part, la Maison sert un déjeuner sur le pouce ou un apéritif dinatoire à toute heure.

Le lieu peut être privatisé sur demande.

A propos de La Maison Française :

La Maison Française naît du constat de Leïla Erdmann, sa fondatrice, d'un manque sur le marché et de son envie de mettre en avant l'immense richesse de l'artisanat gastronomique français. Le lancement de l'e-boutique en novembre 2018 marque une première étape importante après des mois de sourcing et d'escapades gourmandes dans toute la France. En octobre 2019, La Maison Française s'installe à Aix-en-Provence avec une première adresse réunissant boutique, restaurant et salon de thé : promesse d'un moment authentique aux saveurs inoubliables ! En septembre 2021, la Maison Française distingue les différentes adresses et annonce l'ouverture de son épicerie fine face au restaurant, entièrement réaménagé.

La Maison Française distingue le ou les produits d'exception d'une marque française, la fine fleur d'un savoir-faire absolument incontestable dans sa catégorie, qu'il s'agisse d'une grande maison réputée depuis des générations ou d'une nouvelle marque pointue encore confidentielle. Seule la qualité et la sensation en bouche comptent..

Plus d'informations : www.lamaisonfrancaise.com