

# SPITI SOU, LE RESTAURANT ET BAR GREC DU PONT NEUF

Situé en bord de Seine, rive gauche, à quelques minutes à pied de Notre Dame de Paris et du quartier de l'Odéon, SPITI SOU est un restaurant et un bar d'inspiration grecque, généreux, raffiné et festif. Trois jeunes entrepreneurs qui parcourent la Grèce depuis leur plus tendre enfance ont réalisé leur rêve d'ouvrir un lieu mariant la gastronomie méditerranéenne et l'art de vivre à la française.



## SPITI SOU ?

Ce nom vient de l'expression hellénique « Spiti Mou Spiti Sou » « Ma maison est ta maison » et reflète l'engagement du restaurant envers l'hospitalité chaleureuse et la cuisine grecque faite maison.



## UNE FUSION DE SAVEURS

Le concept de SPITI SOU repose sur une cuisine à partager mêlant l'essence de la gastronomie grecque aux valeurs qui sont chères à l'équipe fondatrice, **qualité et fraîcheur des produits, simplicité et authenticité.**

Côté Cuisine s'active le chef grec Paul Evangelopoulos qui a fait ses armes dans plusieurs restaurants étoilés en Europe. Côté Carte, l'expérience culinaire comporte plus de 15 mezzés traditionnels dont la moitié sont végétariens.

On y retrouve des mezzés typiques comme le Patzaria mêlant yaourt grec, betterave méléasse et noix, le tartare de crabe, le poulpe grillé, le crudo de daurade, les calamars frits, mais aussi revisités comme le chou farci à la grecque.

En plat principal, la mer est représentée par le poisson du jour au barbecue et les pâtes du pêcheur à base de fruits de mer.



Le chef rend aussi hommage à la terre avec le Gouvetsi (osso bucco cuit pendant 6 heures et pâtes orzo cuites dans un fond de viande), les Paidakia (côtelettes d'agneau grillées au barbecue), et les Keftedakia (boulettes de viande, sauce tomate épicée, yaourt grec). Pour les douceurs quatre **desserts typiques retravaillés avec l'élégance parisienne** : le Portokalopita (gâteau à l'orange et au phyllo), l'EkmeK Kadaif, la mousse au chocolat et à l'huile d'olive, la tarte à la mandarine.



Coté Vins, l'équipe s'est entourée des conseils d'une sommelière experte passionnée par la Grèce et l'Antiquité, Florence Tilkens Zotiades qui est fondatrice de Vins d'Hellène et organisatrice d'évènements autour des vins biologiques grecs. Jury lors de concours internationaux elle est aussi autrice d'un livre, « l'Odyssée des vins grecs ».

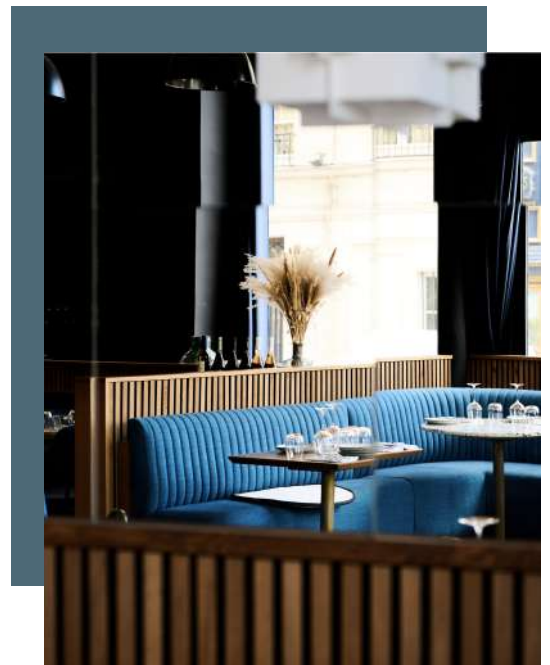
Pour SPITI SOU, Florence a sélectionné une vingtaine de vins provenant de différentes régions viticoles grecques en mettant l'accent sur la biodynamie et le naturel.

Chez SPITI SOU les serveurs donnent des explications et proposent une dégustation afin d'aider le client à choisir. Des fiches détaillées sont à disposition. La plupart des vins sont directement importés du vignoble. Le prix des verres oscille de 9 à 15 euros et pour les bouteilles de 38 à 260 euros.

## UN LIEU VIBRANT ET CHALEUREUX

SPITI SOU est un restaurant élégant, bleu Méditerranée et bois blond, à la décoration raffinée, qui dispose de 50 places assises. Un salon privatisable de 20 couverts peut accueillir des grandes tablées.

Derrière son comptoir en marbre arrondi baigné de lumière dorée, le bar, pouvant accueillir 10 personnes, est un espace encore plus convivial et festif, où les soirées se prolongent.



La barmaid propose des cocktails grecs, et des créations personnalisées suivant le gout des clients.

De grands baies vitrées offrent une large vue sur le quai des Grands Augustins avec ses bouquinistes, le Louvre et la cathédrale Notre-Dame.

SPITI SOU est l'endroit où la cuisine et l'hospitalité grecques rencontrent le style et la finesse culinaire française.

## À PROPOS DES CRÉATEURS

Trois amis partageant leur amour pour la Grèce et sa gastronomie. Melina est grecque américaine, Alexandre et Hugo, français passent leurs étés en Grèce depuis plus de 20 ans. Hugo a ouvert plusieurs restaurants en Chine. Ensemble ils ont parcouru l'Europe à la recherche de produit authentiques, d'inspiration, et de cuisine atypique.

## HORAIRES

Ouvert du mercredi au samedi soir de 19 heures à 23 heures.

Bar ouvert jusqu'à 1 heure.

Ouvert le dimanche midi pour le brunch.

Fermé le lundi et mardi.

## CONTACT PRESSE

Agence Mazimel – Melody Patin  
melody@mazimel.fr  
06 17 95 00 50

