

SAPID*, jeune acteur de la restauration nomade, ouvre son réfectoire à partir du 6 septembre au 54, rue de Paradis. Emmené par la cheffe Marvic Medina, sous l'impulsion de Romain Meder et d'Alain Ducasse, Sapid fait le pari de l'innovation et de la qualité dans une offre de cuisine terrestre, nomade et durable.



Au cœur de Paris, au **54 rue de Paradis**, la jeune pousse de la restauration rapide Sapid **ouvre son réfectoire à partir du 6 septembre**. Désormais installée dans un lieu entièrement conçu pour elle, la jeune marque se destine à **bouleverser la scène de la cuisine nomade parisienne**.

Sapid fait le pari de régaler, en étant **accessible, nomade et durable**. Le défi est périlleux car nous autres consommateurs d'aujourd'hui voulons tout: **bon, accessible, respectueux, durable, rapide, et même la livraison directement à notre porte**. Admettons que le défi n'est pas simple. Chez Sapid, il a été posément réfléchi avec entrain et envie. Au cœur de ces interrogations, une question éminemment subjective : c'est bon comment ?

Pour Sapid, le bon c'est d'abord précis. Le tout premier objectif, c'est le goût juste. Réussir à régaler avec une **cuisine terrienne et 100% végétale** dans laquelle chaque saveur est bien présente, reconnaissable, identifiable. Les plats de Sapid sont pensés de la première à la dernière bouchée, saveurs après saveurs. Ils provoquent l'étonnement d'abord, le délice ensuite parce que chaque bouchée ne doit jamais être tout à fait semblable à la précédente. Ainsi, **la tomate fusionne avec la pastèque** dans un accord inattendu de fruits, associé à un pralin de noisettes pour donner une entrée fraîche et profonde. On découvrira aussi l'association surprenante entre **pois-chiches cuits aux épices douces, condiment frais au yaourt, œuf mollet, salade de menthe, oignons et cacahuètes**, désormais un plat phare. Chez Sapid, tout est fait pour que la cuisine soit **bonne, surprenante et variée**. Comme une série télé et ses multiples rebondissements. Comme ce livre que vous n'avez pas quitté parce que les personnages vous ont emmené sans que jamais vous n'arriviez à deviner la suite de leurs aventures. **Chez Sapid, les plats sont construits pour vous interpeller avec sincérité.**

ENTRÉES

À PARTIR DE 7€

PLATS

À PARTIR DE 11€

DESSERTS

À PARTIR DE 7€





Comment parvient-on à cette approche du goût? En s'appuyant sur **le savoir-faire de femmes et d'hommes** qui années après années ont développé une technique culinaire de premier ordre. Dans cette équipe, la connaissance et la passion de la cuisine unissent chacun. **Alain Ducasse, le fondateur et mentor**, a depuis longtemps l'envie de tenter le pari d'une cuisine nomade et accessible. **Romain Meder, chef**, est le créateur de cette cuisine saine et sans déchets, mais surtout excellente à goûter. Il a longtemps travaillé pour définir cette approche savoureuse et complexe, tout en restant au plus proche des ingrédients. **Marvic Medina est la cheffe de cuisine** péruvienne, formée dans les cuisines du Plaza Athénée. Aguerrie, sensible, c'est sur elle que repose le goût au quotidien. Sapid prend racine dans le savoir-faire de la gastronomie et de la haute cuisine. C'est ce qui lui donne tout son goût.

Autres acteurs de ce défi, **les producteurs**. Ils sont le fer de lance du projet. **Presque sa raison d'être**. Patiemment, depuis longtemps, Romain a façonné un groupe de producteurs qui fonctionnent ensemble comme une communauté positionnée en amont du restaurant. Le goût



juste qui se retrouve dans les assiettes de Sapid leur doit beaucoup. **Yannick Colombié, Eric Roy, Gisèle Taxil, Pierre Gayet**, la liste est longue de producteurs passionnés, entièrement dévoués à produire le meilleur et heureux de faire partie de cette aventure. Au prix d'effort et de patience, Romain Meder a su les identifier, initié des relations, leur donner confiance et construire au fil du temps un lien pérenne. **Ainsi, Sapid est la caisse de résonance qui porte et amplifie leur travail.**

Cette qualité défendue par chaque acteur de Sapid se retrouve aussi dans l'espace pensé pour accueillir le réfectoire, premier du nom. Centre de production pour Sapid qui cuisine tout à cette adresse, le lieu se double d'une salle qui accueillera ceux qui veulent déjeuner ou dîner sur place. Ici le parcours est **entièrement numérique**. Les commandes sont passées facilement sur une borne interactive et on vient chercher son plateau dès qu'il est prêt. Jeton ou carte permettent de se servir soi-même en vins ou en café. On débarrasse ensuite soi-même son plateau en triant, ce qui est au final bien logique. **L'expérience partagée est fluide, naturelle, enjouée.**



Dans le décor conçu par l'architecte **Marie Deroudhile**, cet esprit **sensible et durable** se retrouve partout. Récupération est le maître mot. La vaisselle dépareillée se pose sur des plateaux de cantine en marbre du 19ème siècle. Le plafond se parent de luminaires industriels réhabilités. Les murs sont habillés de panneaux acoustiques Pierre Plume réalisés en textile recyclé. Tout a été ici choisi pour être à la fois beau et utile. Chaque détail a été pensé jusqu'à ce **garde-manger** à température ambiante donnant sur la rue pour stocker et vendre les légumes et fruits reçus des producteurs. **Sapid est le résultat de choix clairs, engagés, précis. Courageux aussi.**



D'autres consommateurs préféreront consommer Sapid chez eux ou à leurs bureaux et tout a été prévu pour eux. La plateforme numérique est prête pour que très simplement, en quelques clics, les gourmands puissent **se faire livrer à travers Paris**, ou bien **venir chercher au réfectoire** leur commande prête à être emmenée. Multi modal, moderne, Sapid s'adapte aux envies de chacun sans jamais renoncer à l'essentiel : **le goût et la qualité**.

Le pari est osé. Réussir à imposer une manière alternative de consommer, défendre la qualité et l'authenticité, dans un paysage de la restauration nomade si dynamique n'est pas une affaire simple. L'équipe emmenée par **Pierre Zerouali, son directeur général**, est prête à relever le défi qui a valeur d'expérimentation. Ce n'est pas pour déplaire aux créateurs de ce projet un peu fou mais sacrément réaliste, Romain Meder et Alain Ducasse.



INFORMATIONS PRATIQUES

SAPID

Sur place sans réservation –
À emporter ou en livraison

Services du midi et du soir
du lundi au vendredi

54 rue de Paradis, 75010 Paris
hello@sapid.fr

sapid.fr

CONTACT PRESSE

Stéphanie Zara-Morin
Attachée de presse
Stephanie.zaramorin
@ducasse-paris.com
Tel : +33 (0)1 58 00 23 61

*[Savoureux–Qui a du goût]