

LA PETITE EPICERIE

Posted on mai 28, 2021 by Florence Breuil



Où trouver de quoi fricoter à Montreuil

Category: [Épiceries](#)

Tag: [Montreuil](#)



Au 12 rue de l'Eglise à Montreuil se trouve une petite échoppe à la façade couleur pois cassés devant laquelle s'amoncellent des cagettes en bois. A l'intérieur sont disposés des cageots débordant de fruits et légumes, des étagères regorgeant de conserves et de confitures, de jus de fruits et de vins nature, un frigo plein de viandes, de poissons et de pâtes fraîches, de la crèmerie et un assortiment de fromages et charcuteries...

Derrière [La Petite Epicerie](#), un lieu comme on aimerait qu'en soient peuplées toutes les rues de nos villes et de nos villages, deux amies de longue date, Flora Discors et Hélène Butler. Après le lycée, ces deux parisiennes se (re)croisent à Londres sur les bancs de la Central Saint Martins College of Art and Design. Elles entament ensuite chacune de son côté un parcours professionnel, dans la production vidéo pour Hélène et la création picturale pour Flora. C'était sans compter avec

l'idée de cette dernière, de retour de Londres, de vouloir entreprendre dans un commerce qui ait du sens en s'inspirant du modèle de l'épicerie parisienne le Zingam.











Elles décident alors de s'associer et à peine leur projet ficelé, font l'acquisition du local de la rue de l'Eglise. **La Petite Epicerie** ouvre ainsi son rideau un peu précipitamment un jour d'avril 2017. Afin de dénicher les meilleurs produits, Hélène et Flora arpentent nos campagnes à la recherche de fermiers faisant de la vente directe. Elles sillonnent les marchés, questionnent les chefs, épluchent les répertoires de producteurs... Derrière chaque produit de La Petite Epicerie se trouvent des agriculteurs travaillant de façon raisonnée. A l'exception des agrumes qui ont poussé sous le soleil de la Sicile et qui viennent du groupement d'agriculteurs Gallini Felice, de quelques remarquables produits italiens (telles que les pâtes Iris, réalisées par une coopérative agricole qui a vu le jour en 1978 grâce à l'un des pionniers de l'agriculture biologique en Italie) ainsi que de l'huile d'olive confectionnée en Grèce, tous les produits de La Petite Epicerie viennent de France.



On pourrait parler longtemps de l'exceptionnelle ventrèche du Noir de Bigorre des Pyrénées, sentinelle Slow Food. De ce petit chèvre frais cendré confectionné dans l'Oise ou enfin de cet

estomaquant brie noir ! Quant au légendaire flan beauvaisien de la Maison Savary, il fait au goûter le régal de tous les minots du quartier et on peut l'avouer, des plus grands également.













Le péché mignon d'Hélène, ce sont les œufs à la coque. Et qui plus est, avec les œufs livrés chaque semaine à **La Petite Epicerie** par Christian Chevallier depuis Auchy-la-Montagne dans l'Oise (celui-là même qui confectionne ces petits fromages de chèvre).

Flora, elle, garde le souvenir gustatif des fruits du potager de sa grand-mère dont elle se régalaient enfant. Et aussi amusant que cela puisse paraître, sa passion, c'est la vinaigrette ! Elle adore composer un assaisonnement en twistant les ingrédients afin de sublimer les légumes crus...



Ces deux jeunes femmes font partie de cette nouvelle génération d'épiciers qui « réinventent » le métier. En faisant la promotion de pratiques agricoles vertueuses, elles avaient le projet en ouvrant La Petite Epicerie de changer notre façon de consommer, loin des schémas imposés par la grande distribution. Elles l'ont réalisé, tissant du lien avec chacun de leurs habitués ; faisant voyager les produits jusque dans les assiettes et le cœur des montreuillois, participant ainsi avec leur équipe à la joyeuse effervescence de la rue de l'Eglise à Montreuil.









