

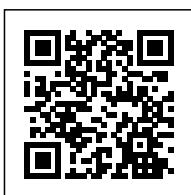
# RAP

Posted on avril 19, 2020 by Florence Breuil



L'épicerie italienne d'Alessandra Pierini

Category: [Épiceries](#)



C'est  
une histoire qui commence sur les bords de la Méditerranée, à Marseille. C'est  
là qu'Alessandra Pierini, née à Gênes dans la région de Ligurie où le pesto a  
lui aussi vu le jour, a ouvert un restaurant-épicerie avant de tout abandonner dix-sept  
ans plus tard pour se lancer à Paris.

L'aventure parisienne commence en 2010 dans le 9<sup>e</sup> arrondissement, où elle ouvre une première  
adresse, rue Rodier. Mais ce n'est qu'en 2014 qu'elle décide d'abandonner la restauration pour se  
consacrer exclusivement à l'épicerie, en ouvrant RAP en bas de la rue des Martyrs, à l'angle des rues  
du Faubourg Montmartre et de la rue Fléchier, non loin de l'église Notre Dame de Lorette.



















Vous trouverez dans cette petite boutique, en plus du légendaire sourire d'Alessandra, tout ce que l'Italie compte de délices : miels et confitures, pâtes à tartiner, dolce... Conserves artisanales, mirifiques huiles d'olive, incroyables pâtes ! Ainsi qu'un sensationnel rayon charcuterie. Sans parler des fromages : de fameuses ricotta aux différents pecorino et autres extraordinaires productions régionales... Derrière chaque produit il y a parfois une légende, toujours une histoire. C'est de ses nombreux voyages, à la découverte des agriculteurs et producteurs de chaque région qu'Alessandra Pierini sélectionne le meilleur pour ses clients, toujours dans une démarche responsable. Pour elle, cela n'est qu'en se déplaçant pour rencontrer les producteurs, en goûtant leurs produits, en prenant le temps, en essayant aussi de dénicher des talents en devenir, qu'elle peut ensuite les proposer sur les étagères de son épicerie.





































RAP

est aussi une histoire affective. Nombreux sont les artisans avec lesquels Alessandra a tissé une relation très proche, voire familiale.

Et

dans les cageots de RAP ? Uniquement des fruits et légumes bio et de saison, cela va sans dire. Comme ces extraordinaires citrons de Syracuse...



























Enfin,  
vous pourrez également repartir de chez Alessandra Pierini avec non seulement les très précieux conseils de toute son équipe mais aussi quelques-uns des ouvrages parus aux éditions de l'Epure dans la collection *Dix façons de le préparer* dont elle est l'auteur comme : le pesto, le vinaigre balsamique, ou bien encore le panettone... En attendant le livre « encyclopédique » de la cuisine italienne qu'elle est en train d'écrire.





















