



# EAT ALY

PARIS MARAIS

# EATALY

PARIS MARAIS

<b>Eataly s'installe à Paris</b>	<b>7</b>
Le marché italien ouvre ses portes au cœur de Paris	8
Eataly, un marché unique	10
Eataly Paris Marais, un lieu dédié à la « Fraternité »	12
Il Manifesto di Eataly	13
Chaque instant de la journée se vit chez Eataly Paris Marais	14
<b>L'écosystème Galeries Lafayette au cœur du Marais</b>	<b>21</b>
Un nouveau lieu de vie développé par le groupe Galeries Lafayette dans le Marais	22
Au 37 rue Sainte-Croix de la Bretonnerie, un bâtiment réinventé pour un commerce en mouvement	25
Cultiver le beau, le bon et le bien	26
<b>À propos du groupe Galeries Lafayette</b>	<b>28</b>





Le groupe Galeries Lafayette cultive dans le Marais de la mode et du style, de l'art et de l'architecture pour nourrir chaque jour la vision d'un commerce meilleur. C'est dans ce cœur de ville, sous un climat propice à l'expérience du beau, du bon et du bien, que nous prenons de nouveaux engagements pour le goût, avec le lancement d'Eataly Paris Marais.

Installé dans un lieu d'exception, respectueux de son environnement et de son patrimoine, Eataly prolonge le dédale de la vie parisienne jusqu'au-dessous des Alpes, dans le Piémont, la Lombardie, la Toscane, et même plus loin encore.

Ce nouveau marché, ouvert et transparent, est un concept hybride où l'on découvre, cuisine et mange en toute simplicité des produits généreux. Tous ont été choisis auprès d'artisans, éleveurs et producteurs responsables, d'Italie et d'ailleurs, qui partagent leur passion et leur savoir-faire. C'est le sens même des engagements de notre groupe : accompagner l'excellence partout où elle se trouve, pour promouvoir de nouvelles formes de production et de consommation.

Bienvenue chez Eataly Paris Marais.

**Nicolas Houzé**  
Directeur Général  
Galeries Lafayette et BHV Marais



EATALY  
S'INSTALLA À  
PARIS





## Le marché italien ouvre ses portes au cœur de Paris



Le groupe Galeries Lafayette, qui détient la franchise exclusive de la marque Eataly en France, ouvre officiellement au public les portes du premier marché italien Eataly Paris Marais, au cœur du quartier du Marais à Paris.

Véritable phénomène mondial, le concept créé par Oscar Farinetti en 2007 s'installe sur 2 500m<sup>2</sup> au 37 rue Sainte-Croix de la Bretonnerie et participe au renouveau de l'offre d'épicerie, de produits frais et de restauration de la capitale en favorisant des circuits plus courts, plus sûrs, plus sains. Inspiré de la philosophie Slow Food, Eataly propose des produits de qualité à des prix accessibles issus de la relation privilégiée qui le lie à ses producteurs italiens : une large majorité de la sélection présente au sein de son magasin parisien est ainsi distribuée pour la première fois en France.

Ouvert 7 jours sur 7 pour répondre à l'effervescence de ce quartier historique, Eataly Paris Marais dispose de sept points de restauration différents et de huit activités de marché, parmi lesquelles une boucherie, une boulangerie, une fromagerie, des stands de

production de mozzarella et de pâtes fraîches, des étals de fruits et légumes - dont une partie à ciel ouvert. Eataly Paris Marais s'est également doté de la plus grande cave de vins italiens de Paris, et d'une école de cuisine dispensant des cours tous les jours, accessibles à tous.

Ce marché unique permet de manger, d'acheter et d'apprendre dans un cadre authentique et chaleureux, et vient compléter un écosystème unique développé par le groupe Galeries Lafayette au sein de la capitale, qui s'étend du BHV Marais à la Fondation d'entreprise Galeries Lafayette - Lafayette Anticipations. Cet ensemble patrimonial et architectural singulier propose aux visiteurs parisiens, français et internationaux un parcours marchand, culturel et gastronomique d'excellence.

A travers ce projet inédit, le groupe Galeries Lafayette porte au cœur de la capitale ses engagements en faveur d'un commerce plus soucieux des producteurs et des consommateurs, et participe à la transition vers une alimentation plus raisonnée, non transformée et non traitée.

37 rue Sainte-Croix de la Bretonnerie, 75004 Paris	2 500m <sup>2</sup> de superficie commerciale	300 collaborateurs passionnés, ambassadeurs d'Eataly en France
1 500 produits italiens	8 activités de marché	7 points de restauration, proposant 400 places assises
1 école de cuisine ouverte à tous	1 200 vins italiens	7/7 ouvert tous les jours, de 8h à minuit

# Eataly, un marché unique

Contraction astucieuse des mots « Eat » et « Italy », Eataly évoque le lien unique du pays à sa gastronomie, qui se distingue tant par sa générosité que sa simplicité, deux valeurs qui constituent l'ADN de la marque et qui se vivent dans chaque magasin. Du premier croquis réalisé par Oscar Farinetti en 2003 à son déploiement mondial, le concept est resté identique et repose sur trois propositions fondamentales :

## Manger

Les clients peuvent déguster ce qu'ils trouvent sur le marché dans les différents restaurants et apprécier l'authenticité de la cuisine italienne.

## Acheter

Les clients peuvent acheter sur le marché les produits qui sont servis dans les différents restaurants.

## Apprendre

Les clients viennent découvrir les secrets de la gastronomie italienne auprès de professionnels passionnés, afin de reproduire et partager chez eux des plats simples et généreux.

Après l'ouverture du premier magasin Eataly à Turin en 2007 suivi de plusieurs ouvertures d'envergure dans le monde - parmi lesquelles New York, São Paulo, Tokyo ou Moscou - Oscar Farinetti franchit une nouvelle étape en 2017 en ouvrant FICO Eataly World à Bologne, un parc d'attractions pour gastronomes qui s'étend sur plus de 10 hectares. Ce concept inédit fait vivre aux visiteurs l'expérience Eataly du champ à l'assiette, et leur permet de découvrir toute la diversité de la cuisine italienne à travers des animations et des dégustations tout public.

“Mangi meglio, Vivi meglio”



## Oscar Farinetti, un entrepreneur visionnaire

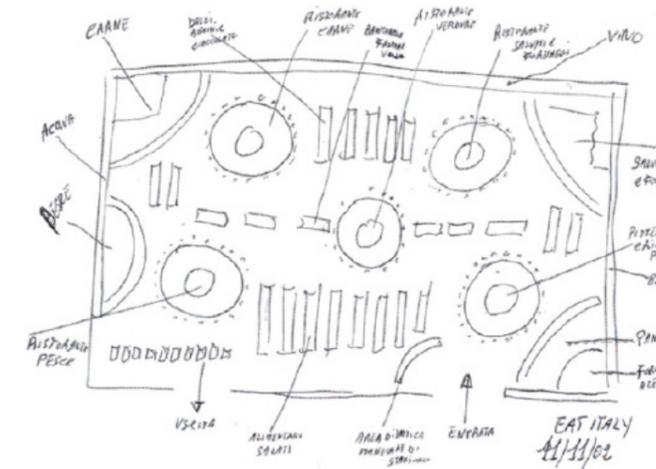
Originaire d'Alba dans le Piémont, Oscar Farinetti est le pionnier d'un commerce alimentaire plus respectueux des produits et de leurs producteurs.

Après avoir cédé en 2003 l'entreprise d'électroménager fondée par son père, il se lance dans cette nouvelle aventure qui fait honneur au savoir-faire gastronomique de son pays tout en encourageant une production et une consommation plus responsables. Chez Eataly, les producteurs et leurs produits sont au cœur de la philosophie commerciale et le client est aussi bien consommateur qu'acteur d'un nouveau mode de consommation engagée.

Oscar Farinetti partage aujourd'hui le succès d'Eataly en famille : ses fils Francesco, Nicola et Andrea incarnent le projet de leur père et continuent d'innover pour une alimentation plus généreuse et respectueuse.

Le succès d'Eataly est lié à notre philosophie : les gens peuvent se restaurer et faire leurs courses tout en découvrant une alimentation de qualité, trois activités qui ne coexistent nulle part ailleurs. De plus, notre communication informelle montre à quel point nous sommes directs et accessibles, et c'est cela que les gens apprécient chez nous. »

Oscar Farinetti



Premier croquis réalisé par Oscar Farinetti en 2003 : le concept des futurs magasins Eataly était né.

## Eataly en quelques chiffres

**39**  
magasins dont 19 en Italie  
et 20 à l'international

**13**  
pays

**2 300**  
producteurs

**11 450**  
produits italiens exportés  
pour la première fois dans le monde

Près de  
**8 500**  
employés

**30 000 000**  
de visiteurs par an



## Eataly Paris Marais, un lieu dédié à la « Fraternité »

Chaque Eataly dans le monde est dédié à une thématique spécifique : une valeur, un visionnaire, une idée. Eataly Rome rend hommage à la beauté, Eataly Milan à la musique, Eataly Dubai au futur...

La fraternité - avec la liberté et l'égalité - est l'une des trois valeurs fondatrices de la société française depuis la Révolution, raison pour laquelle ce thème a été choisi pour cette première implantation dans la capitale. Elle symbolise une valeur nourrie par le cœur, qui encourage la solidarité et la compréhension mutuelle.

La France et l'Italie se retrouvent dans de nombreux domaines, unis par la géographie, par la culture, par l'histoire, et surtout par une passion commune pour la cuisine et les produits de qualité.

Les gastronomies française et italienne sont reconnues dans le monde entier pour leur richesse et leur variété, caractéristiques d'un terroir unique : en fin de compte, ce qui fait leur force et ce qui les lie intrinsèquement, c'est leur diversité.

Là où la France se distingue, c'est dans la façon dont elle a su raconter très tôt les merveilles et traditions que l'on retrouve derrière ses produits phares. Eataly Paris Marais se veut ainsi le point de rencontre entre les cultures italienne et française : un lieu de vie où les personnes prennent plaisir à se retrouver autour d'une table et à partager leur repas et un verre de vin ensemble, dans un esprit fraternel.

### Les collaborateurs Eataly Paris Marais, premiers ambassadeurs d'une alimentation italienne durable et de qualité

Que ce soit en salle, en cuisine, derrière les comptoirs ou dans les bureaux, Eataly Paris Marais a recruté 300 collaborateurs passionnés pour animer au quotidien ce marché italien unique. Ils sont les premiers porte-paroles d'une consommation simple et engagée qui ne transige pas sur la qualité.

En amont de l'ouverture, une partie du personnel a été spécialement formée en Italie auprès du Chef exécutif d'Eataly et de ses équipes, qui leur ont transmis leur goût de l'excellence et leur savoir-faire afin d'insuffler leur philosophie au sein de ce premier magasin parisien.

# Il Manifesto di Eataly



## 0. NOUS SOMMES DES AMOUREUX DU GOÛT

Nous aimons les produits de qualité. Nous aimons l'histoire qu'ils racontent, leur provenance, et les femmes et hommes qui les produisent.



## 1. LE « BIEN MANGER » NOUS RÉUNIT TOUS

Il nous aide à avancer dans une direction commune. Nous avons compris que l'une des plus grandes sources de bonheur naît autour d'une table.



## 2. NOTRE PASSION EST DEVENUE NOTRE MÉTIER

Nous avons choisi de transformer notre admiration en une véritable vocation, de façon à pouvoir dédier notre temps à la connaissance et la promotion de produits de grande qualité.



## 3. LE SECRET D'UNE BONNE QUALITÉ DE VIE ?

Des produits de qualité : en offrant les meilleurs produits existants aux clients, nous améliorons leur quotidien et le nôtre aussi.



## 4. NOTRE CIBLE ? TOUT LE MONDE !

Que ce soit pour acheter du pain, préparer un somptueux dîner ou tout simplement s'asseoir et déguster un déjeuner, nous voulons que le magasin devienne « votre » lieu de prédilection, que vous vous y sentiez bien et que vous en ressortiez heureux.



## 5. MANGER, ACHETER ET APPRENDRE

Ce magasin est chargé d'histoires. Ici, vous n'allez pas seulement découvrir mais aussi en apprendre davantage sur ce que vous aimez.



## 6. VOUS ÊTES NOS « CO-PRODUCTEURS »

Ce que vous choisissez chaque jour détermine ce que nous vous proposons au fil du temps. Vous n'êtes pas seulement consommateur, vous êtes co-producteur, conscients que vos choix influencent la qualité et la quantité de produits disponibles. Vous portez une responsabilité, car lorsque vous demandez des produits de qualité, vous soutenez les agriculteurs, les pêcheurs, les bouchers, les boulangers et les fromagers locaux qui les produisent.



## 7. NOS TROIS PROMESSES

**Le choix :** nous proposons une large sélection de produits de qualité.

**L'accessibilité :** nous nous engageons à offrir les meilleurs produits, à un prix juste.

**La connaissance :** il est important pour nous de vous faire découvrir les produits qui nous passionnent et de vous permettre d'en apprendre plus à leur sujet, au travers des hommes et des femmes qui les produisent, de leur histoire et de leur provenance. Car plus vous en apprenez sur ces produits, plus vous les appréciez.



## 8. GAGNER VOTRE CONFIANCE JOUR APRÈS JOUR

Nous nous engageons à rester honnêtes et intègres et à respecter le choix du client.



## 9. L'OBJECTIF FINAL ? FIDÉLISER NOS CLIENTS À VIE

Le moyen le plus simple d'y parvenir est de proposer les meilleurs produits italiens dans un environnement propice à la découverte, à la dégustation et au partage.



## Chaque instant de la journée se vit chez Eataly Paris Marais



Animé par l'ambition d'offrir les meilleurs produits italiens, Eataly Paris Marais met au cœur de son concept la biodiversité propre à l'Italie.

Épicerie fine, primeur, boucherie, fromagerie, boulangerie, charcuterie, bar à cocktail, café, cave à vin et restaurants à thème, de la pizzeria, au comptoir à pasta fresca en passant par un restaurant dédié à la culture du vin... Eataly Paris Marais est un lieu qui vit toute la journée grâce à des services qui s'adaptent aux envies de chacun. Les clients accèdent aux différents espaces de 8h à minuit, voire jusqu'à 2h du matin les jeudis, vendredis et samedis. Sur ses 2 500 m<sup>2</sup> d'espace se mêlent comptoirs de vente à emporter ou de dégustation sur place, de véritables lieux de restauration et des espaces de libre-service répartis sur trois étages. Eataly Paris Marais souhaite montrer le meilleur de la gastronomie italienne à travers la richesse de son offre.



Une envie de déguster  
un véritable espresso ?  
Direction Il Caffè et La Gelateria

C'est le lieu par excellence où l'on vient à tout moment de la journée, dès le matin pour prendre un petit-déjeuner autour d'un traditionnel cornetto et d'un « espresso » Lavazza préparé par les baristi experts d'Eataly Paris Marais. L'après-midi, changement d'ambiance, Il Caffè dispose d'un large choix de pâtisseries typiques d'Italie tandis que la Gelateria propose la traditionnelle glace italienne signée Venchi.

**Sur place ou à emporter**  
Emplacement : rez-de-chaussée sur cour  
Ouverture : 9h - 21h



À l'heure de l'aperitivo,  
rendez-vous au Bar Torino !

Véritable parenthèse avec sa terrasse, le bar donne sur le square Sainte-Croix de la Bretonnerie. Les clients ont plaisir à se retrouver en toute tranquillité pour déguster des cocktails traditionnels italiens ou un simple verre de vin de la plus grande cave de vins italiens de Paris. Et pour les petites faims, le bar à cocktail propose des focaccias et des pasta. Le Bar Torino, c'est la nouvelle adresse incontournable du Marais !

**Sur place**  
Emplacement : rez-de-chaussée sur cour  
Ouverture : 8h - minuit, et jusqu'à 2h du matin les jeudis, vendredis et samedis

### Un marché de produits frais à ciel ouvert



Eataly est un marché avant tout. Grâce à sa situation géographique et à la richesse de ses terres, l'Italie dispose d'un environnement propice à la culture des fruits et légumes. L'offre est donc locale et régionale, en adéquation avec les valeurs fondamentales d'Eataly : le respect des terres, des saisons et des hommes. Le Marché représente à merveille la générosité propre à l'Italie, à travers des étals abondants, frais, colorés et parfumés dignes des plus beaux marchés méditerranéens.

Le plus d'Eataly Paris Marais : les clients ne repartent pas sans connaître l'origine, le producteur et l'histoire des produits achetés au cœur de cet espace unique à ciel ouvert. Et pour une expérience totale, chaque fruit et légume est également utilisé au quotidien dans les différents espaces de restauration. Une nouvelle occasion pour les clients de goûter des produits qu'ils pourront ensuite cuisiner chez eux.

**À emporter**  
Emplacement : rez-de-chaussée  
Ouverture : 8h30 - 21h

### La véritable Panetteria, comme en Italie

La boulangerie est un lieu phare chez Eataly Paris Marais. L'impressionnant four à pain de 17 tonnes conçu sur-mesure propose une cuisson uniquement au bois. Eataly Paris Marais sélectionne des ingrédients de haute qualité pour la fabrication de tous ses produits, tels que la farine de blé certifiée biologique du producteur italien Mulino Marino. Pains et pizzas sont réalisés sur place de manière artisanale et tout au long de la journée.

En plus de l'offre traditionnelle, les clients peuvent se régaler avec des focaccias et la célèbre « Pizza Alla Pala ».

Tous les jours, les pizzas de type « Romana » sont préparées à la main et cuites au four, face au client et placées sur de longs plateaux en bois. Du déjeuner jusqu'à l'heure de l'aperitivo, la « Pizza Alla Pala » est prête à accueillir les clients, toujours dans une ambiance chaleureuse et conviviale.

#### Sur place ou à emporter

Emplacement : rez-de-chaussée  
Ouverture : 8h - 21h



### Le temple de la viande : La Macelleria

En cohérence avec les valeurs de la philosophie Slow Food qui lui sont chères, Eataly Paris Marais collabore avec le célèbre boucher Yves-Marie Le Bourdonnec pour garantir une filière courte de qualité, tout en proposant le meilleur du savoir-faire français.

Au-delà de la meilleure viande française, Eataly offre la viande de « la Granda », un consortium d'éleveurs du Piémont en Italie. Les bouchers du magasin sont disponibles pour préparer des coupes de viande à la minute.

#### À emporter

Emplacement : rez-de-chaussée  
Ouverture : 8h30 - 21h

### Le Salumi e Formaggi made in Italy

À ce comptoir, couleurs, parfums et saveurs s'entremêlent. Du Nord au Sud, des îles aux Alpes, Eataly Paris Marais a déniché le meilleur de l'Italie pour offrir à ses clients un assortiment varié et de haute qualité. Certains produits sont connus, d'autres plus rares voire uniques mais tous sont issus de l'artisanat. Le terme « Salumi » désigne une large gamme de produits salés, séchés à l'air et des préparations cuites et fumées. Une offre qui va du salame à la mortadella, du prosciutto di Parma au culatello, du Gorgonzola au Parmigiano Reggiano DOP, de la Robiola au Pecorino Romano. L'espace Salumi e Formaggi chez Eataly propose une expérience unique à vivre.

#### À emporter

Emplacement : rez-de-chaussée  
Ouverture : 8h30 - 21h



### La Piazza au cœur d'Eataly Paris Marais

La Piazza, qui se traduit par « la place », est le lieu d'échanges et de rencontres pour manger, prendre un verre et passer du bon temps. C'est donc tout naturellement qu'elle se situe au cœur du magasin. Chacun peut s'installer pour y déguster plats et boissons du « Mozzarella bar », du « Pasta fresca bar », de la « Salumeria » ou encore de la « Vineria ». Un lieu de savoir-vivre à l'italienne !

#### Sur place

100 places assises  
Emplacement : rez-de-chaussée  
Ouverture : 8h30 - 23h

### Les comptoirs de la Piazza

#### Pour boire un verre :

Le bar à vin de la Piazza propose une carte de vins italiens et cocktails traditionnels à déguster dans une atmosphère décontractée.

#### Pour grignoter, sur place ou à emporter :

- Le « Mozzarella Bar », un véritable laboratoire de Mozzarella, l'un des plus emblématiques fromages frais italiens. Ici tous les secrets de fabrication sont dévoilés, la réalisation se fait en direct, devant les clients, lors du fameux « Mozzarella Show ».
- Pour les amateurs de pâtes, le « Pasta fresca bar » propose un choix varié, avec des pâtes réalisées sur place à la main par les experts « pastai » et accompagnées de délicieuses sauces maison.
- À la « Salumeria », les fameux taglieri sont à l'honneur. Le secret ? Une dégustation des meilleurs salumi et formaggi provenant directement du marché Eataly.



## Une épicerie fine authentique



Eataly Paris Marais ne vend pas seulement des produits mais valorise un savoir-faire et raconte les histoires des territoires, des produits et des personnes.

Avec plus de 1 500 références sur 1 600m<sup>2</sup> de surface de vente, les clients ont le choix du salé comme du sucré. Pour la plupart, ce sont des produits vendus exclusivement en Italie, comme pour les boissons Cedrata, Chinotto ou Gazzosa, qui sont très difficiles à trouver en France. Des dégustations en présence des producteurs sont régulièrement organisées et font partie intégrante du concept Eataly.

Ce moment privilégié entre le client et le producteur favorise la création des relations et de moments d'échange.

### La variété des produits du marché Eataly :

Les meilleures pâtes sèches de Gagnano, des pâtes aux œufs de haute qualité, mais aussi des céréales et des riz Arborio et Carnaroli pour un risotto parfait !

Une vaste gamme d'huiles d'olive extra vierge exclusivement italiennes, les vinaigres balsamiques les plus recherchés, des sauces et condiments à base d'ingrédients de la plus haute qualité ainsi que la fameuse tomate San Marzano....

Pour les fans du sucré, le marché Eataly offre les meilleurs biscuits traditionnels italiens, des chocolats artisanaux riches en histoire et fabriqués uniquement à partir de noisettes du Piémont, des miels et conserves qui peuvent être utilisés aussi bien dans les desserts que consommés nature.

Enfin, un large choix de cafés pour faire un véritable « ristretto » à la maison.

### À emporter

Emplacement : rez-de-chaussée  
Ouverture : 8h30 - 21h

### Le restaurant Pasta e Pizza, la véritable Dolce Vita

Dans une ambiance conviviale, au déjeuner ou au dîner, le restaurant « Pasta e Pizza » est le lieu idéal pour goûter des vraies pasta ou pizza italiennes.

De l'emblématique spaghetti Eataly réalisé avec la pasta Afeltra de Gagnano, aux pâtes fraîches maison en passant par la pizza Eataly, une recette unique née d'une combinaison parfaite entre les styles napolitain et romain.

Aucun repas italien n'est complet sans un dessert : ici on peut trouver les fameux gelato et tiramisù, qui pourront être accompagnés d'une large sélection de vins en bouteille ou au verre et de nombreuses bières artisanales.

### Sur place

160 places assises au total  
Emplacement : 1<sup>er</sup> étage  
Ouverture : de 11h30 à 23h et jusqu'à minuit les jeudis, vendredis et samedis



### Pour apprendre et refaire à la maison : l'école de cuisine

Place à l'apprentissage ! Eataly Paris Marais met à disposition des cours de cuisine pour les enfants et les adultes. Au programme : la réalisation de plats simples italiens, comme des spécialités régionales ou les desserts phares de « la Botte », faciles à reproduire à la maison mais également des ateliers de découverte sur le savoir-faire à l'italienne. Une belle initiative qui permet d'échanger et de partager autour d'un sujet qui passionne Eataly : la gastronomie et les bons produits italiens. Plus on en sait sur ce que l'on a dans notre assiette, plus on l'apprécie !

### École de cuisine

Emplacement : 1<sup>er</sup> étage  
Pour toute information complémentaire :  
eataly.fr

### L'Enoteca, la plus grande cave de vins italiens de Paris !

Avec plus de 1 200 étiquettes proposées, « L'Enoteca », située au rez-de-chaussée bas, est la plus grande cave de vins italiens de Paris. Elle offre des vins provenant de toutes les régions d'Italie, mais aussi une sélection de « grappe », spiritueux, liqueurs et bières artisanales italiennes.

Des sommeliers sont présents pour conseiller et faire connaître les richesses des différentes régions de l'Italie. Des dégustations sont régulièrement organisées pour mettre en avant les producteurs et les terroirs. Quelle que soit la préférence du client en termes de saveurs, il est certain qu'il trouvera ce qu'il recherche à L'Enoteca.

### À emporter

Emplacement : rez-de-chaussée bas



### Cave à vieillissement fromage

Une cave est ainsi dédiée à l'affinage de certains fromages et permet aux clients de voir leur processus de vieillissement.

### À emporter

Emplacement : rez-de-chaussée bas

### Cave des grands vins italiens

Cette cave est entièrement dédiée à une sélection des meilleurs vins du territoire italien et aux années les plus représentatives. L'endroit idéal pour tous les passionnés de vin qui désirent vivre une expérience unique.

### À emporter

Emplacement : rez-de-chaussée bas



## L'Osteria del Vino

L'Osteria del Vino est un restaurant où les vins et la tradition de la cuisine italienne sont à l'honneur.

Risotto, truffes, légumes de saison... Chaque produit est célébré dans un menu régional par les mains expertes du chef. Un sommelier est présent pour conseiller les clients, qu'ils aient réservé une table au restaurant ou qu'ils soient simplement de passage pour acheter une bouteille de vin.

### Sur place et à emporter

60 places assises - réservation possible  
Emplacement : rez-de-chaussée bas  
Ouverture : de 12h30 à 14h30  
et de 19h à 22h30

### Il Bar del Vino

Une large sélection de vins et des serveurs expérimentés forment la combinaison parfaite pour découvrir le comptoir de vin, avec la possibilité d'accompagner la dégustation d'antipasti qui exaltent les saveurs.

### Sur place

Emplacement : rez-de-chaussée bas  
Ouverture : de 10h à 22h30



# L'ÉCOSYSTÈME GALERIES LAFAYETTE AU CŒUR DU MARAIS

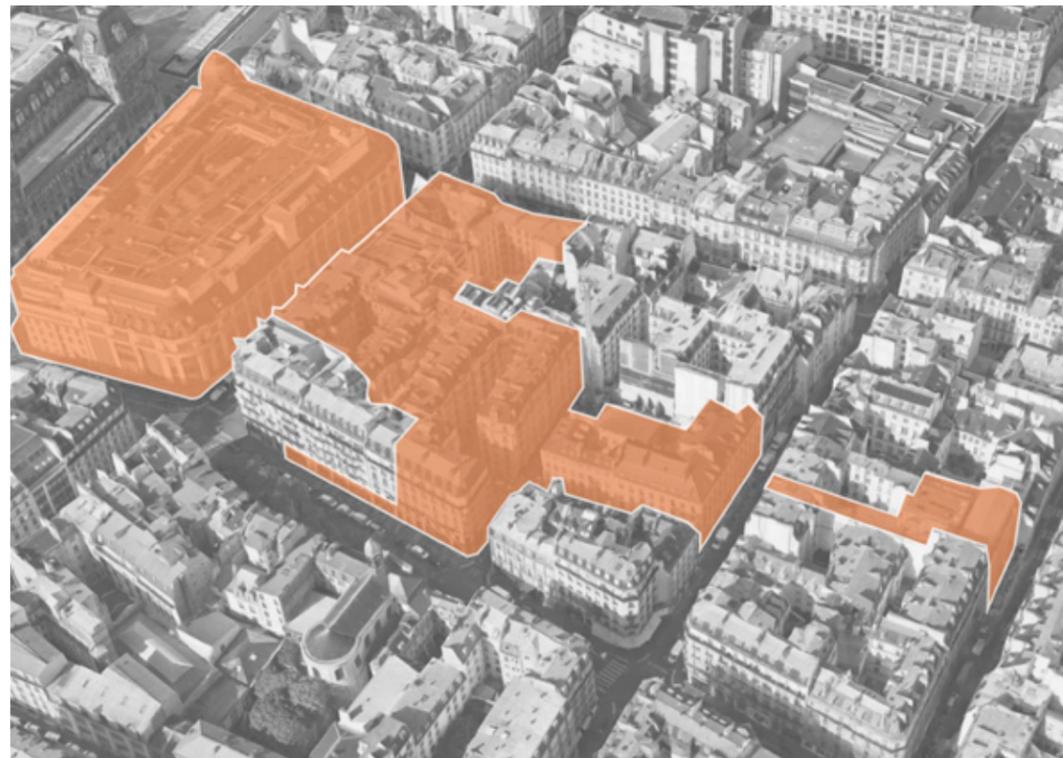




## Un nouveau lieu de vie développé par le groupe Galeries Lafayette dans le Marais

L'intégration d'Eataly dans le Marais consolide l'ambition que porte le groupe Galeries Lafayette pour ce quartier emblématique de la vie parisienne, qui a développé un projet patrimonial audacieux pensé comme un parcours marchand, culturel et gastronomique en plein cœur de la capitale.

Au centre du schéma, Eataly Paris Marais, par son emplacement, sa taille et son marché, devient un lieu de vie et de passage, entre le commerce et la culture.



D'un côté, le grand magasin du BHV Marais poursuit son développement comme « good bazar », surprenant et inspirant. Depuis sa création, le « meilleur marché de tout Paris », comme l'envisageait son fondateur Xavier Ruel, n'a cessé de tracer son sillage dans le temps mais aussi dans l'espace pour devenir le point de ralliement des parisiens créatifs. Le navire amiral de la rue de Rivoli s'étend au-delà de son bâtiment iconique pour proposer une expérience de shopping différente à ses clients. Le magasin de l'Homme, le food court de « La Cour Bleue », la récente boutique Galeries Lafayette-Royal Quartz Paris mais aussi la marque de streetwear Bape et le « sneakers shop » 14 Temple nourrissent l'empreinte du grand magasin dans les rues adjacentes au bâtiment principal de la rue de Rivoli, comme un espace insolite et ouvert à tous les styles de vie.

De l'autre côté, Lafayette Anticipations, qui a ouvert ses portes en mars 2018, s'affirme

comme un lieu de recherche et d'exposition au service de tous les publics et des artistes. Cette Fondation constitue à cet effet le premier espace de production artistique pluridisciplinaire en France. Le bâtiment hors-norme pensé par Rem Koolhaas et son agence OMA peut-être configuré de 49 manières différentes et dispose d'un atelier de production au sous-sol, offrant aux créateurs de tous horizons un laboratoire unique pour produire des œuvres inédites.

En menant un travail architectural de fond et en créant un nouveau magasin entre deux lieux d'exception dans le Marais, le Groupe donne une nouvelle dimension au quartier. Le BHV Marais, Eataly Paris Marais et Lafayette Anticipations sont des lieux où l'on fait les choses et où l'on apprend à les faire. Ils contribuent chacun à leur manière à nourrir une nouvelle approche du commerce, plus collaborative, plus inclusive et plus durable.

### « Les Cours du Marais », des passages privés enfin révélés au public



Pour créer du lien dans ce parcours urbain atypique, l'architecte anglais Jamie Fobert, réputé pour son architecture innovante et passionnée, a offert un nouveau visage aux Cours du Marais. Des passages situés dans des bâtiments privés sont désormais accessibles au public et connectent physiquement le BHV Marais, Eataly Paris Marais et Lafayette Anticipations.

L'ouverture des Cours du Marais renoue avec l'esprit des passages et de la modernité parisienne. Ces nouvelles percées ont vocation à créer du lien, des respirations et du plaisir dans l'expérience client à l'intérieur comme à l'extérieur des bâtiments du groupe Galeries Lafayette.

Pour compléter le parcours marchand, les Cours sont aménagées autour de vitrines élégantes qui respectent la trame des bâtiments historiques et s'ouvrent sur les commerces et cafés alentour. Plusieurs maisons de luxe se sont installées le long des Cours pour compléter une offre d'excellence qui valorise les savoir-faire.



## Au 37 rue Sainte-Croix de la Bretonnerie, un bâtiment réinventé pour un commerce en mouvement

Pour sa première ouverture parisienne, le groupe Galeries Lafayette a choisi d'implanter l'enseigne Eataly au cœur d'un quartier à l'identité culturelle très riche, plébiscité par les Parisiens et les visiteurs français et internationaux.

Ce bâtiment d'exception, issu du patrimoine immobilier des Galeries Lafayette dans le quartier, a été totalement réhabilité pour accueillir les clients d'Eataly Paris Marais. Les deux bâtiments, d'une surface totale de 2500m<sup>2</sup>, abritent des espaces alimentaires, différents points de restauration et des comptoirs ambulants.

Eataly Paris Marais est pensé comme un lieu de transmission du bien-manger : il joue la carte de la transparence en installant ses laboratoires de production dans le magasin à la vue de tous, preuve de la qualité de fabrication des produits Eataly. Les clients peuvent échanger directement avec les artisans derrière les comptoirs et bénéficier de leurs conseils pour reproduire des plats simples et savoureux chez eux.

Le bâtiment principal, composé de trois étages accessibles au public, concentre la majeure partie des activités d'Eataly Paris Marais : l'épicerie alimentaire, les différents comptoirs (boulangerie, charcuterie, fromagerie, boucherie, pâtes fraîches et traiteur), un restaurant central et populaire (La Piazza), un restaurant gastronomique, la plus grande cave de vins italiens de Paris et enfin l'école de cuisine.

Le second bâtiment, plus petit, est relié au premier par une cour de marché de fruits et légumes à ciel ouvert. Il accueille les clients dès le petit-déjeuner et tout au long de la journée dans un café italien typique, proposant également un espace « gelato » pour goûter à la saveur de glaces italiennes traditionnelles. Le soir, l'espace se transforme en un lieu informel et ouvre ses terrasses aux clients pour des « aperitivo alla parigina ».



## Cultiver le beau, le bon et le bien

Le groupe Galeries Lafayette est engagé depuis 125 ans aux côtés de tous les créateurs. Soucieux de construire dans le Marais un écosystème urbain, culturel et commercial en harmonie avec son environnement et son patrimoine, le Groupe place l'art au cœur de son programme architectural.

Situé en face de Lafayette Anticipations et à quelques mètres seulement du Centre Pompidou, Eataly Paris Marais contribue à enrichir cet écosystème. Symbole d'innovation et de modernité, le bâtiment est un accord parfait entre conservation et réinvention. La partie arrière a été entièrement déconstruite puis reconstruite afin de proposer un espace ouvert, souple et flexible capable d'accueillir un programme commercial par nature évolutif.

Le bâtiment principal, libéré de nombreuses cloisons intérieures, propose de grands espaces et facilite la circulation. Surplombé d'une verrière, il capte la lumière naturelle et la porte au cœur du bâtiment, dans le restaurant principal.

Le groupe Galeries Lafayette, accompagné de sa foncière immobilière Citynove, a invité l'artiste Martin Boyce à produire pour ce lieu sa première grande installation parisienne. L'œuvre pérenne est constituée de trois éléments parfaitement intégrés au bâti : le sol, le toit et la porte d'entrée.

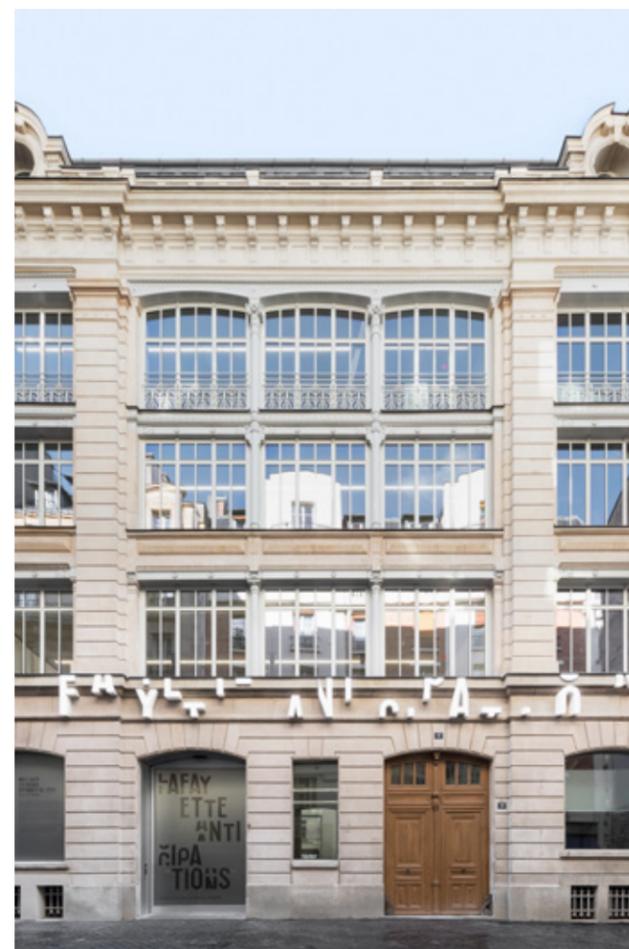
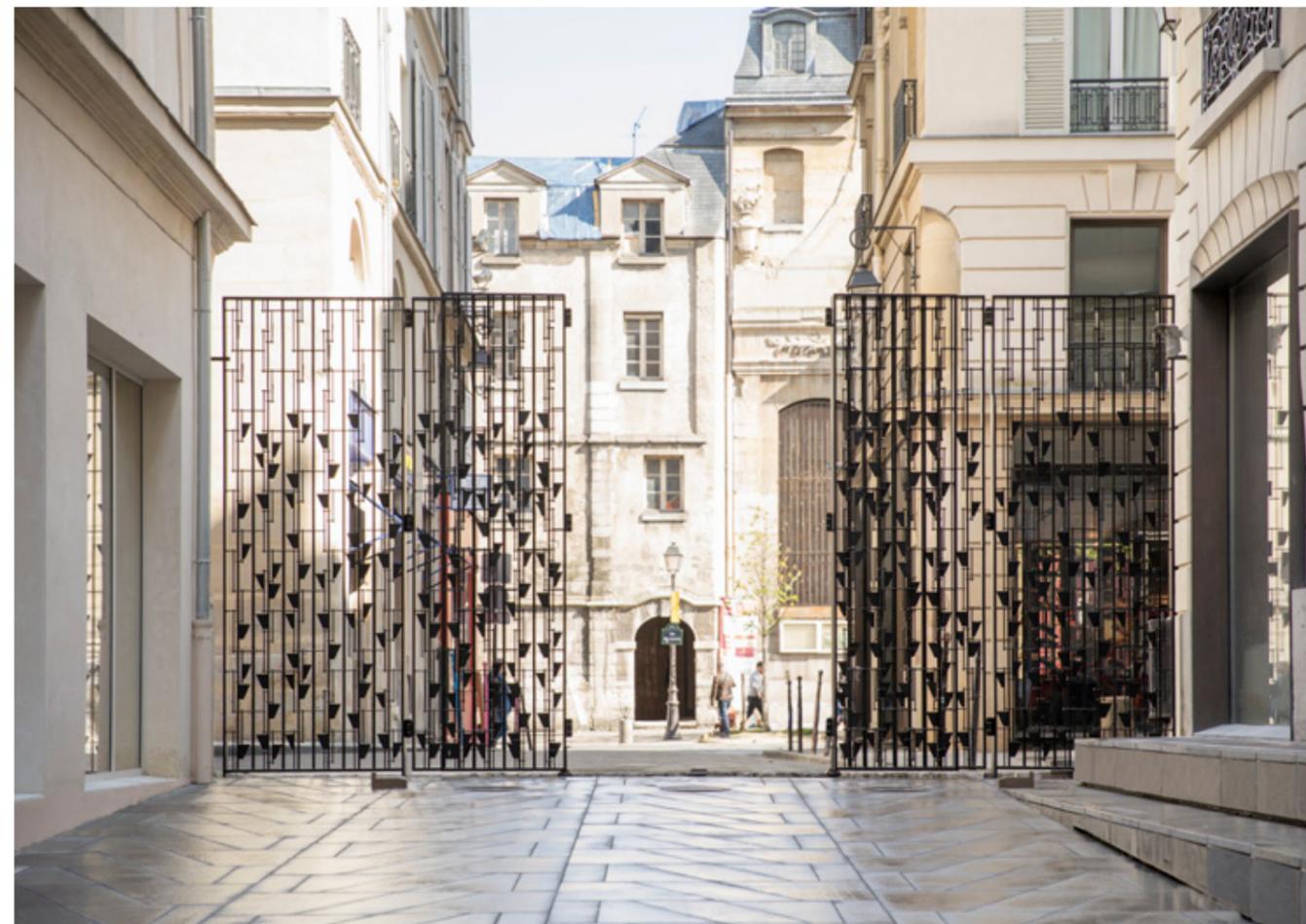
Une invitation qui fait écho à l'œuvre d'Ulla von Brandenburg pour « La Cour Bleue » du BHV Marais, dans la même rue.

### À propos de Martin Boyce

Martin Boyce est un artiste écossais néo-minimaliste qui crée des sculptures et des installations explorant de manière poétique les liens entre l'art, l'architecture, le design et la nature.

Il est reconnu pour sa capacité à s'appropriier les formes du design et les objets du quotidien - intérieurs et extérieurs - pour les décomposer, les déformer et les abstraire, en créant des compositions architecturales équilibrées qui ne sont pas immédiatement reconnaissables, même si elles peuvent être perçues comme familières. Les sculptures de Martin Boyce font directement référence à une sélection d'objets de design spécifiques : son intervention pour Eataly Paris Marais s'inspire des arbres cubistes des jumeaux Jan et Joël Martel.

Après avoir exposé au *Skulptur Projekte Münster* en 2007, il représente l'Écosse à la Biennale de Venise en 2009 avec l'exposition *No Reflections*. Il se voit décerner en 2011 le prix Turner, organisé par la Tate Britain de Londres, pour l'installation *Do Words Have Voices* exposée au Baltic Center for Contemporary Art. En janvier 2018, avec le soutien de la Fondation Clore Duffield, il crée *Remembered Skies*, œuvre in situ recouvrant l'une des cours de la Tate Britain.





### **À propos du Groupe Galeries Lafayette**

Spécialiste de la mode implanté au cœur des villes, le groupe Galeries Lafayette est un groupe marchand, familial, privé, héritier de 120 ans d'une histoire bâtie dans le commerce et la distribution. Acteur engagé pour offrir le meilleur du commerce et de la création et employeur privé de premier plan en France avec 16 000 collaborateurs, le Groupe a pour vocation d'agir comme une référence d'un commerce omnicanal et responsable au service de ses clients, et de contribuer au rayonnement de l'Art de Vivre à la française. Avec des ventes au détail de 4,5 milliards d'euros, le Groupe bénéficie aujourd'hui d'une reconnaissance internationale reposant sur ses marques emblématiques : Galeries Lafayette, BHV MARAIS, La Redoute, Galeries Lafayette-Royal Quartz Paris, Louis Pion, Guérin Joaillerie et BazarChic. Il accompagne la transformation patrimoniale, digitale et créative de celles-ci avec le concours de Citynove, Lafayette Plug and Play et Lafayette Anticipations - Fondation d'entreprise Galeries Lafayette.

Plus d'informations sur [groupegaleriesslafayette.fr](http://groupegaleriesslafayette.fr), sur LinkedIn et sur Twitter (@Galeries\_Laf)

### Contacts presse

#### **Alexandra van Weddingen**

Directrice Communication corporate - Groupe Galeries Lafayette  
[avanweddingen@galeriesslafayette.com](mailto:avanweddingen@galeriesslafayette.com)  
+ 33 1 45 96 68 44

#### **Marie Aigle Colombani**

Directrice Communication, Evénements et Partenariats  
Galeries Lafayette et BHV Marais  
[maiglecolombani@galeriesslafayette.com](mailto:maiglecolombani@galeriesslafayette.com)  
+33 1 42 82 82 92

#### **Camille Domercq**

Responsable Communication & Influence - Galeries Lafayette et BHV Marais  
[cdomercq@galeriesslafayette.com](mailto:cdomercq@galeriesslafayette.com)  
+33 1 42 82 87 27

#### **Margaux Berthier**

Chargée de Communication corporate - Galeries Lafayette et BHV Marais  
[mberthier@galeriesslafayette.com](mailto:mberthier@galeriesslafayette.com)  
+ 33 1 42 82 37 43

—  
[www.groupegaleriesslafayette.com](http://www.groupegaleriesslafayette.com)



37 rue Sainte-Croix de la Bretonnerie  
75004 Paris

Ouvert 7 jours sur 7  
De 8h à minuit du dimanche au mercredi  
et jusqu'à 2h du matin les jeudis, vendredis et samedis

[www.eataly.fr](http://www.eataly.fr)



