

BISTRONOMIQUE AU CŒUR DE SAINT-GERMAIN-DES-PRES



Crée en 1995 par François Pasteau, l'Epi Dupin a tout de suite fait partie des bonnes adresses gastronomiques de la Rive Gauche. Situé à l'ombre du magasin mythique Le Bon Marché, le restaurant a traversé les années comme un bon cépage, se bonifiant avec le temps.

Quinze ans après, l'originalité, la qualité des produits et l'accueil chaleureux sont toujours omniprésents. François Pasteau et sa brigade emmènent les gourmets en balade gastronomique jalonnée de produits frais, tous les jours de la semaine pour un déjeuner ou un dîner. Toute l'ambiance « bistrot gastronomique » est à découvrir sur le nouveau site internet de l'établissement :

www.epidupin.com

Orchestration des saveurs sur Internet

Restauré depuis peu, l'Epi Dupin version « auberge » a laissé la place à une décoration contemporaine sans pour autant lui enlever son aspect convivial. Poutres blanchies, suspensions noires épurées, bibliothèque à vins font de la salle un lieu chaleureux et cosy très bien retranscrit sur le nouveau site internet. Navigation épurée, le site laisse place aux produits et à leur mise en scène. Au travers des yeux de François Pasteau l'internaute découvrira un univers saupoudré d'une musique jazzy collant parfaitement à l'ambiance du quartier de Saint-Germain-des-Prés.

Ancien de l'école de cuisine Ferrandi, François Pasteau a su se créer une expérience riche et variée tout au long de sa carrière. Après plusieurs années d'expériences dans de petites et grandes maisons en France comme à l'étranger, il a été l'un des premiers bistrots gastronomiques de Paris.

Si sa cuisine séduit c'est avant tout parce que ses visites hebdomadaires au marché de Rungis lui offrent la possibilité de choisir ses produits et d'assurer une cuisine de saison sans cesse renouvelée.

Pour plus d'informations, merci de contacter :

Florence APOLLONIO

Service Presse

E-mail : presse@apicius.com

Tél. : +33 (0)3 84 73 70 10