

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Le Comptoir de Messénie met à l'honneur la gastronomie grecque au salon Gourmet Sélection - Paris, 7 & 8 juin 2026.

À l'occasion du salon *Gourmet Sélection*, qui se tiendra les 7 et 8 juin à Paris, Le Comptoir de Messénie présentera aux professionnels du secteur son univers entièrement dédié à la Grèce !

UNE ÉPICERIE FINE 100% GRECQUE DEPUIS 2005

Le Comptoir de Messénie est une épicerie fine et cave spécialisées dans les produits grecs, proposant plus de 200 références artisanales et gourmandes, sourcées directement auprès de petits producteurs !

Depuis 2005, l'entreprise s'attache à faire découvrir en France la richesse des terroirs grecs à travers une sélection exigeante de produits emblématiques : huile d'olive vierge extra, olives de Kalamata, miel de thym de Crète ou encore vins issus des Cyclades.



UNE SÉLECTION GUIDÉE PAR L'HUMAIN

Avec **plus de 80 partenaires en Grèce** (apiculteurs, vignerons, oléiculteurs, brasseurs), Le Comptoir de Messénie privilégie une approche humaine et qualitative. Chaque produit est goûté, validé et sélectionné uniquement en cas de véritable coup de cœur. Une exigence qui s'inscrit dans une philosophie simple et engagée : « **bon, propre et juste** ».



UNE OFFRE COMPLÈTE, ENTRE TRADITION ET GOURMANDISE

L'offre se décline autour de trois univers :

Épicerie salé :

- Huile d'olive vierge extra
- Mezzés et apéritifs (pâte d'olives de Kalamata...)
- Produits typiques : fava, haricots gigantes, feuilles de vigne farcies, kritharaki



Épicerie sucrée :

- Miels grecs
- Halva
- Loukoums
- Kourabiedes

Cave :

- Vins grecs (cépages autochtones)
- Spiritueux (ouzo, tsipouro)
- Bières grecques
- Boissons sans alcool



NOUVEAUTÉS À DÉCOUVRIR !

OLEOSOPHIA

Une huile d'olive vierge extra de caractère, issue d'un assemblage rare de *Manaki* et de *Megaritiki*.



KRITHARAKI



Des pâtes grecques traditionnelles en forme de grain de riz, disponibles en version bio et multicolore.

TARTINADES GRECQUES

Une nouvelle gamme très gourmande, avec notamment purée d'aubergine, tartinade de betterave et hoummos à l'ail.



LES PRODUITS QUI SURPRENNENT LE PLUS !



“Ce sont souvent nos **Kritharaki au lait de brebis** : des pâtes traditionnelles grecques à la texture fondante. Elles sont parfaites en risotto, en gratin, en soupe, ou même en salade.”

“Le miel au safran intrigue aussi beaucoup. Il s’agit d’un miel de fleurs infusé au safran grec AOP de Kozani, dans lequel nous distinguons les stigmates.”



“Côté douceurs, les *kourabiedes* (encore peu connus en France) marquent les esprits avec leur texture sablée et fondante. Ils sont déclinés en plusieurs parfums (café, pistache-anis, cannelle, vanille).”

“Enfin, la liqueur de Mastic de Chios est une vraie découverte ! Elle est élaborée à partir des larmes de *Mastiha*. Elle offre un goût sucré et résineux unique, typique de cette spécialité rare et méconnue.”



UNE OFFRE ADAPTÉE À LA RESTAURATION

Le Comptoir de Messénie propose des formats adaptés aux besoins des professionnels, avec des conditionnements pratiques et économiques.

Parmi eux : seaux d'olives (Kalamata, farcies ou marinées), bidons d'huile d'olive de 3 à 17 litres, pots de 1 kg (tapenades, purée de tomates séchées), ainsi que des sachets de tomates séchées (900 g) et de mélanges d'épices (500 g).



Côté sucré, l'offre comprend également des loukoums en formats 2,5 kg et 5 kg, ainsi que des amandes bio et caramélisées.

La cave rassemble plus de 80 références : vins blancs, rouges et rosés, spiritueux (ouzo, tsipouro, liqueur de mastic, Metaxa), bières grecques, ainsi qu'une sélection de boissons sans alcool.

COLLABORATIONS CULINAIRES

Le Comptoir de Messénie a notamment accompagné le chef grec Paul Evangelopoulos, du restaurant Spiti Sou, dans la réalisation de son livre en fournissant une grande partie des produits d'épicerie. À l'occasion de la sortie de Goûts de Grèce, l'entreprise a également coorganisé une séance de dédicace et une dégustation en Alsace.



UNE DÉMARCHE RESPONSABLE

Le Comptoir de Messénie déploie une démarche RSE pragmatique et engagée. Certifiée ECOCERT, l'entreprise accorde une attention particulière à la traçabilité de ses approvisionnements et à la qualité des produits sélectionnés.



Installée à Sausheim, en Alsace, elle fonctionne à taille humaine et privilégie le groupage logistique depuis la Grèce afin de limiter l'impact du transport.

Une grande partie de la gamme est composée de produits bio ou naturels, élaborés selon des recettes simples, sans artifices. L'entreprise adopte également une approche responsable en matière d'emballage : réutilisation de cartons et de matériaux de protection, limitation des achats neufs et recours au réemploi pour réduire les déchets.

LC | LE COMPTOIR
DM | DE MESSÉNIE
ÉPICERIE FINE & VINS GRECS



Contact presse :

Maud Marchal (Créatrice & dirigeante)

info@messenie.fr

03.89.44.19.87

Le Comptoir de Messénie
19 rue des Cévennes
68390 Sausheim - France



www.messenie.fr

