

## Le Comptoir de Tunisie

30, rue de Richelieu 75001 Paris  
tel : +33 / 01.42.97.14.04  
[www.lecomptoirdetunisie.com](http://www.lecomptoirdetunisie.com)

# A Paris, la Tunisie a son espace ...

## Saveur de Tunisie ... Tunisie des saveurs

Des Anciens, les Tunisiens ont appris ce qui demeure leur art de vivre légendaire : la patience, la simplicité et l'aptitude au bonheur pour exploiter ce que la Nature leur a offert ou imposé. Des bienfaits du soleil et de la chaleur – une manne pour les touristes, une contrainte pour les paysans - ils ont privilégié la culture de l'olivier, des légumes et agrumes ainsi que l'élevage du vin.

Des successives « occupations » subies par la Tunisie, où le Tunisien s'est révélé un caméléon de génie ! Il y a l'histoire d'amour avec la France où les bons Pères Blancs ont transmis leurs secrets vinicoles (le fameux vin de messe !).

Dans la tradition historique des grandes Expositions, le Comptoir est la vitrine d'un pays qui invite grandement à être mieux connu.

## Le Comptoir de Tunisie

Face à la fontaine Molière, au 30 rue de Richelieu à Paris,

Mehdi Djemmali a créé la version moderne du concept. Sa double culture, franco-tunisienne, cartésienne et sensible, le porte tout naturellement à « faire savoir ce savoir-faire » hérité de l'Antiquité, revisité par la Tunisie d'aujourd'hui qui s'adapte, qui cherche, qui innove – sans jamais dénaturer sa Culture ni ses cultures, *la Tunisie qui mise sur des valeurs sûres.*

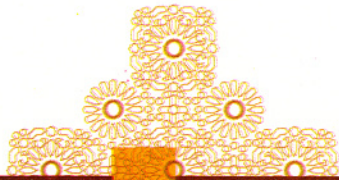
Authenticité et raffinement de son Epicerie Fine, sélection des meilleurs produits du Terroir :

- Vins
- Huiles d'olive
- Condiments

Convivialité festive et couleurs du Sud des Arts de la Table mariant tradition et tendance

- Vaisselle
- Nappes
- Verrerie

L'ouverture a eu lieu le 1er Avril 2005, tout un symbole ! le poisson étant pour les Tunisiens le porte-chance qui assure la protection contre le mauvais œil et la réussite de toute entreprise.



## Le Comptoir de Tunisie

30, rue de Richelieu 75001 Paris  
tel : +33 / 01.42.97.14.04  
www.lecomptoirdetunisie.com

### VINS

Le climat et la géomorphologie firent tout naturellement de la Tunisie une contrée vinicole dès l'ère punique. Magon, l'agronome carthaginois écrivit au 3ème siècle avant JC, un Traité de viticulture et d'œnologie, ouvrage de référence pour les vignerons d'aujourd'hui encore.

L'UCCV (Union Centrale des Coopératives Viticoles), un demi-siècle d'expérience, offre des AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) que Le Comptoir de Tunisie a choisies pour leur extrême qualité :

- *le Vieux Magon* (Rouge) 15 €
- *le Sidi Saâd* (Rouge) 10 €
- *le Magon* (Rouge et Rosé) 9 € et 8 €
- *le Domaine Lansarine* (Rouge et Rosé) 10€ et 9 €
- *le Domaine Royal Azur* (Rouge) 8 €
- *le Clipea* (Blanc) 10 €
- *le Muscat sec de Kélibia* (Blanc) 8 €
- *le Gris de Tunisie* (Gris) 7 €
- *le Jinene el Bey* (Gris) 7 €

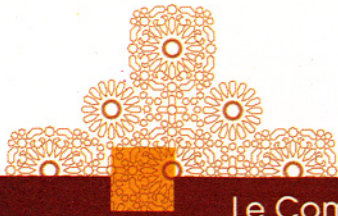
Des fiches techniques sont disponibles.

### HUILES

Répondant aux normes émises par le Conseil Oléicole International, nos huiles extra vierge pressées à froid, sont 100% naturelles, sans intervention chimique ni thermique, et « bio ». Leur absence de cholestérol et de sodium assure leurs vertus médicinales et cosmétiques.

L'huilerie Ben Yedder, créée en 1961, offre une huile d'olive très fruitée (8 € le bidon d'un litre). Cueillies à la main, les olives restituent tous leurs arômes et préservent toutes leurs qualités, notamment une acidité inférieure à 1%.

Autre référence, l'huile d'olive de la famille Mahjoub (15 € la bouteille de 1 litre).



## Le Comptoir de Tunisie

30, rue de Richelieu 75001 Paris  
tel : +33 / 01.42.97.14.04  
[www.lecomptoirdetunisie.com](http://www.lecomptoirdetunisie.com)

### EPICERIE FINE

Comme la vigne, l'olivier pourrait être l'emblème de la Tunisie dont l'Histoire en est imprégnée depuis vingt-huit siècles.

« Les Moulins Mahjoub », depuis le début du XXe siècle, exploitent l'oliveraie et l'huilerie familiales de Tebourba et ont créé en 1993 des dérivés d'épicerie fine de qualité, aux subtiles saveurs (*duo de produits à partir de 11 €*) :

- Tomates séchées au soleil
- Caviar de tomates séchées au soleil
- Caviar pimenté de tomates séchées au soleil
- Olives vertes au fenouil et au citron
- Olives de table noire
- Pâte d'olives
- Artichauts confits dans l'huile d'olive
- Pâte d'artichaut
- Harissa traditionnelle
- Câpres de montagne au sel de mer
- Ail séché au soleil
- Marmelades d'orange amère, de fraise, de citron et de pamplemousse, de figue, d'abricot et de mûre
- Graine de couscous artisanale

Produits marinés dans l'huile extra vierge, 1ère pression à froid, décantée à la main. Ces méthodes de conservation naturelles respectent les équilibres biologiques, si recherchés par le consommateur.

### ART DE LA TABLE

Bleu comme le Ciel, turquoise comme la Mer, ocre comme le Sable, jaune comme le Soleil et le Citron, vert comme le Palmier et l'Olive, l'Aloès et le Cactus, rouge comme l'Harissa et la Pastèque, orange comme l'Agrume, rose comme le Bougainvillée, blanc comme l'Orgeat et le Jasmin ... ainsi se déclinent toutes les nuances chromatiques de la table tunisienne.

Des assiettes à la verrerie, des bougeoirs à la poterie, des nappes à la vannerie, tout est fait main, soufflé à la bouche, forgé à la force du poignet, modelé sur le tour, tissé sur le métier et tressé patiemment.

Chaque pièce est unique, œuvre de l'artisan, détenteur du savoir ancestral.