



Le vrai luxe,  
c'est le savoir-plaire

PARIS



1894 - 2024

*DOSSIER DE PRESSE*

**1894 - 2024**

**Le Comptoir de la Gastronomie fête ses 130 ans !!!!!**

Depuis 1894, Le Comptoir a été le gardien des saveurs traditionnelles françaises, traversant les décennies, les révolutions culinaires et les tendances éphémères.

Notre passion des bons produits nous a permis de perdurer et d'innover à chaque instant afin de satisfaire tous les gourmets.

Pour fêter cet anniversaire, nous sommes fiers et heureux de vous convier au Comptoir afin de partager notre passion commune pour la gastronomie.

Que cet anniversaire marque le début d'une nouvelle aventure remplie de nouveaux projets que nous avons hâte de partager avec vous.

**SAVE THE DATE**

**lundi 30 septembre 2024 à partir de 19h00**

Vous recevrez très prochainement votre invitation afin de venir partager un cocktail dînatoire en présence de nos clients, fournisseurs, partenaires et producteurs. Quelques surprises sont à prévoir.





« Le cadran lumineux de St-Eustache pâlisait, agonisait, pareil à une veilleuse surprise par le matin. Chez les marchands de vin, au fond des rues voisines, les becs de gaz s'éteignaient un à un, comme des étoiles tombant de la lumière. »

**Émile Zola dans « Le ventre de Paris »**



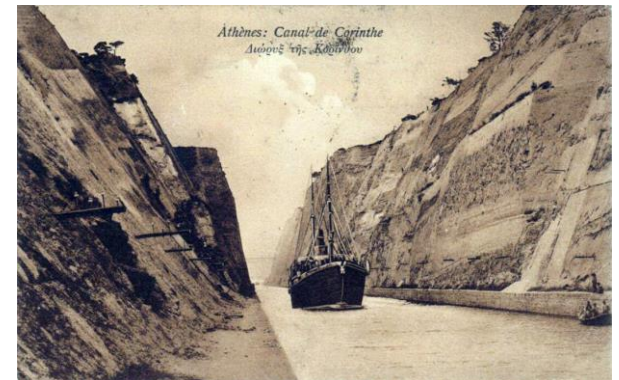
# CHRONOLOGIE

## 1894 - 2024

L'année 1894 a été marquée par des événements historiques et des personnalités emblématiques qui ont laissé une empreinte indélébile sur le monde. Au cours de cette année charnière, des événements majeurs ont façonné l'histoire, tandis que des figures notables ont émergé pour laisser leur marque sur le cours des événements

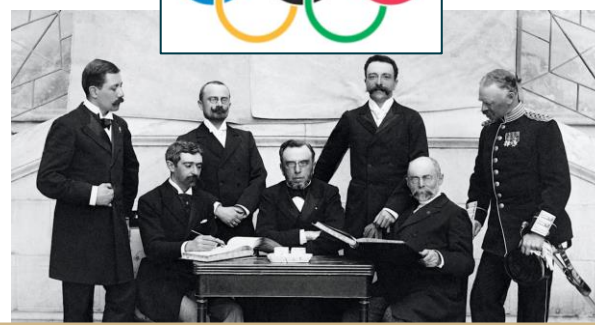


1<sup>ère</sup> course Automobile au Monde  
PARIS-ROUEN



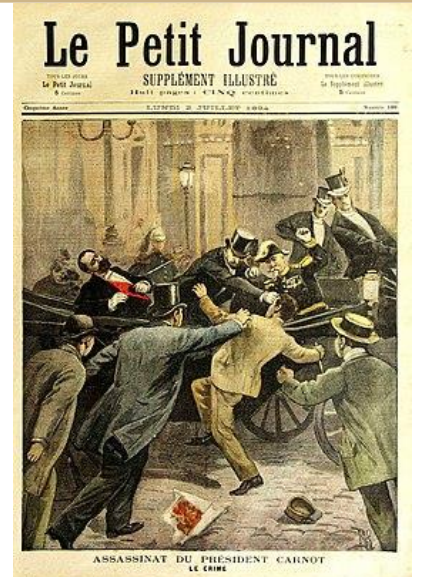
Mise en service du canal de Corinthe par un navire Français

Exposition Universelle Internationale de Lyon



Création du Comité International Olympique par Pierre de Coubertin à Paris

Assassinat du Président de la République Sadi Carnot



Gustave Eiffel achève la construction du viaduc ferroviaire de Venaco en Haute Corse



Décès d'Auguste Caillebotte, illustre peintre parisien du mouvement impressionniste.



L'affaire Dreyfus éclate, scandale d'état.

Au 34 de la rue Montmartre s'installe une boutique extraordinaire...



# HISTOIRE de QUARTIER

Quartier historique des marchands ambulants du ventre de Paris, le « **Comptoir** » pour les intimes, est coincé entre les Halles- St-Eustache et la rue Montorgueil.

**Au 34 rue de la rue Montmartre se dresse ce lieu plus que centenaire à la façade de bois ouvragé historique fondé en 1894.**



Pendant des siècles, cette devanture « belle époque » a vu se succéder vendeurs de liqueur, torréfacteur de café et chocolatier ou importateur de foie gras. Blottis dans ce quartier, les négoce alimentaires ont toujours alimenté Paris des mets les plus fins et les plus recherchés. A la fois commerce de gros et/ou commerce de détail, au rythme des halles, la rue Montmartre et les artères avoisinantes étaient surnommées « Le Triangle d'Or » par les professionnels qui venaient s'y fournir en matériel de cuisine et en ingrédients.



# HISTOIRE de FAMILLE



## Une véritable figure des halles !

En 1970, après avoir repris le familial “Beurre Œuf Fromage” crée par son père, au 32 rue Etienne Marcel, le tout jeune Dominique Loï est marchand de vins durant quelques temps. En 1975, il transfère son activité au 18 de la rue Montmartre afin de continuer son expansion. Véritable entrepreneur et passionné des bons produits, il reprend la boutique de gros de foie gras « FOIE GRAS IMPORT » situé au 34 de la même rue. Son prédécesseur était alors spécialisé dans l’import de foie d’oie de Hongrie. Dès lors, Dominique n’aura de cesse que de faire grandir son établissement avec une passion et une gourmandise non feinte en ouvrant son épicerie au grand public et en développant la production de produit 100% fait maison : foie gras de canard, charcuteries fines, poissons fumés...

## Des femmes à l’honneur.

Depuis plusieurs années maintenant, ce sont **Lucie & Fanny** les filles de Dominique qui ont repris son flambeau. Sous leur impulsion, la boutique prend le virage du nouveau siècle sans renier, bien au contraire, les gourmandes valeurs du père. La fabrication est mise à l’honneur ainsi que des produits de grande qualité en adéquation avec les attentes et les exigences d’aujourd’hui.



# HISTOIRE de PRODUITS

La transformation de la plupart de nos produits à base de foie gras est effectuée dans notre laboratoire sous la boutique. Mi-cuit, en conserves ou en bocaux de verre, nos recettes sont élaborées par nos chefs avec le respect et la passion de la tradition culinaire du Sud-Ouest.

C'est avec une attention toute particulière que nous sélectionnons nos fournisseurs et partenaires autour du foie gras afin de garantir sans défaut la haute qualité de nos fabrications "Maison".



**L'excellence rime toujours avec l'exigence**, c'est avec ce parti-pris que nous cultivons notre savoir-faire dans la sélection et la fabrication des meilleurs foies gras de canards et d'oies : crus, mi-cuits, truffés ou naturels.



# HISTOIRE de PRODUITS

## Savoir Faire et Expertise

Quotidiennement, nos chefs lèvent, désarêtent, assaisonnent, mettent en fumaison puis tranchent à la main nos Saumons Écossais Label Rouge.

Nos saumons fumés ou marinés font partie des produits emblématiques du “Comptoir” depuis de nombreuses années. Des produits d’exception reconnus pour leur moelleux, leur délicatesse et pour le fondant de la chair, par les plus fins gourmets.



**Les Poissons Fumés Maison et  
Œufs de Poissons  
Comptoir de la Gastronomie**



# HISTOIRE de PRODUITS



Le **Comptoir de la Gastronomie** a sélectionné le meilleur des élevages d'esturgeons Français, en Dordogne (24) pour un Caviar d'Exception et de qualité. En bouche, ce caviar de producteur se caractérise par son goût, qui est à la fois puissant et structuré ce qui lui permet d'être apprécié par tous les palais. Les esturgeons qui nous donnent le **Caviar du Comptoir de la Gastronomie** sont tous élevés dans les meilleures conditions. Une eau de qualité et renouvelée, une alimentation Bio, une faible densité et peu de manipulations.

Situé en Dordogne, au bord de la rivière l'Isle, pionnière dans l'élevage d'esturgeons, la ferme où sont élevés les **Caviars Comptoir de la Gastronomie**, a obtenu la première labellisation Bio et s'engage dans une démarche de certification B-CORP.

## Les Caviars Osciètre et Baeri Comptoir de la Gastronomie



Grand Blinis / x 4



Mini Blinis / x 16



# HISTOIRE de PRODUITS



## La tradition dans tous ses états...

La charcuterie française est aussi à l'honneur au Comptoir avec quelques très emblématiques recettes de charcuteries anciennes, confits, rillettes, foies gras de canard mi-cuits, truffés ou non, saucissons lyonnais, boudins blancs truffés et autres bouchées à la reine trônent fièrement dans les vitrines chargées d'histoire.

Quotidiennement, nous fabriquons sur place les charcuteries dans le respect de la tradition. Les meilleures matières premières ainsi que la fidélité des procédés de fabrication sont les garanties de la qualité des produits finis proposés ici.



**Les Charcuteries Maison  
Comptoir de la Gastronomie**



# HISTOIRE de GOÛT

Le Comptoir,  
c'est aussi un restaurant avec terrasse...

En 2000, Dominique, passionné de gastronomie, décide d'agrandir le Comptoir de la Gastronomie en rachetant le commerce attenant pour y créer son restaurant.

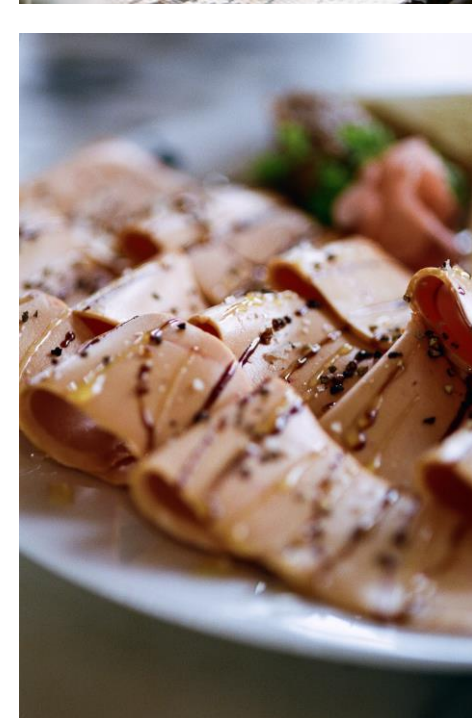
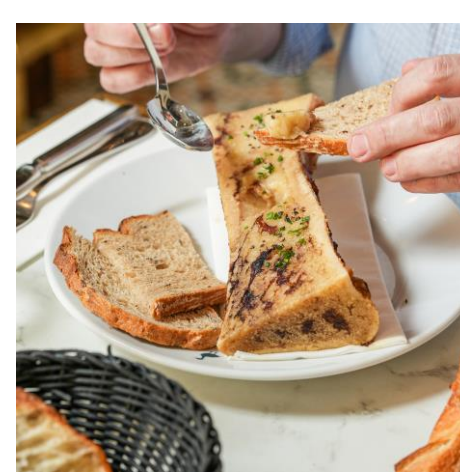
Dominique souhaitait offrir à ses clients la possibilité de déguster les spécialités et gourmandises de la boutique, confortablement installés à table.

Après avoir recruté de véritables chefs cuisiniers, le restaurant se professionnalise avec la mise en place d'une carte et de menus élaborés. Les premiers classiques du goût voient le jour : cassoulet maison, parmentier de canard, carpaccio de foie gras, ravioles de foie gras, saumon gravlax... Chaque plat met en valeur un maximum de produits de la boutique, transformant chaque visite en une véritable expérience culinaire.

Au début des années 2000 une carte de saison est ajoutée, composée de produits sourcés localement dans un rayon de 100 km autour de Paris. Cet engagement envers la qualité et la provenance des ingrédients permet au restaurant du Comptoir d'obtenir le titre prestigieux de Maître Restaurateur, une véritable fierté pour toutes les équipes.

Que ce soit au comptoir, en salle ou en terrasse, le sourire chaleureux de nos équipes est toujours au rendez-vous. Nous vous accueillons avec la même convivialité et le même dévouement, pour vous offrir un moment inoubliable, que vous soyez gourmet ou gourmand.

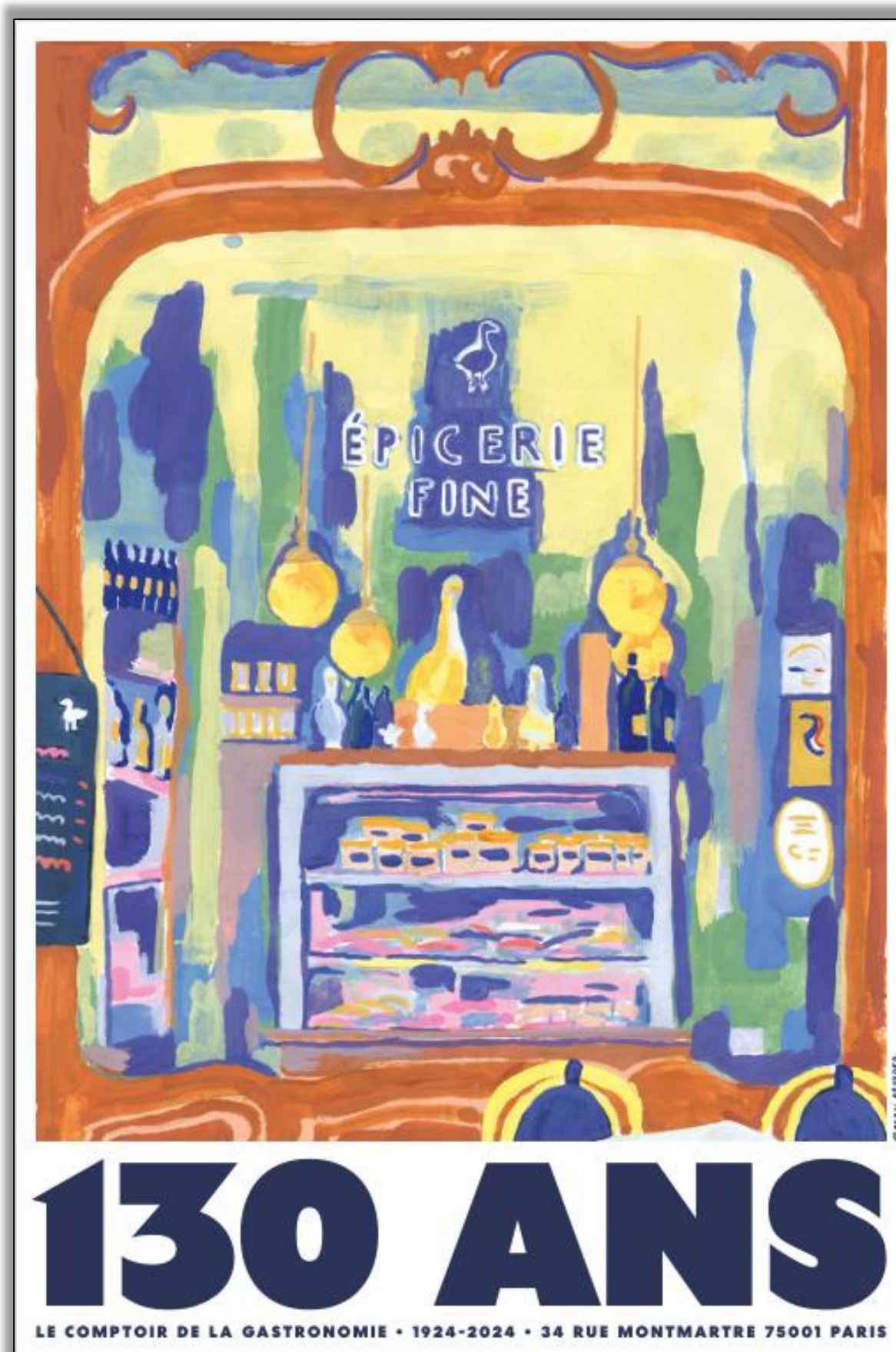
Chaque repas au **Comptoir de la Gastronomie** est une invitation à savourer le meilleur de notre patrimoine culinaire, dans une ambiance authentique et conviviale.



# EXCLUSIVITÉ

Nous sommes ravis de vous annoncer en avant-première la sortie prochaine de l'affiche commémorative pour célébrer les 130 ans du Comptoir de la Gastronomie. Depuis 1894, notre établissement est un symbole de qualité et de tradition culinaire, et cette affiche unique rend hommage à notre riche histoire et à l'art nouveau qui caractérise les boutiques anciennes de Paris.

Restez à l'affût pour découvrir cette création exclusive, disponible très bientôt !



Cette affiche anniversaire sera en vente à la boutique du Comptoir de la Gastronomie en quantité limitée dès le mois d'octobre. Elle a été réalisée par l'artiste-illustratrice Magali Buerder et la graphiste Charlotte Debauge



# REMERCIEMENTS

Chers fournisseurs, producteurs et partenaires,  
À l'occasion du 130e anniversaire du Comptoir de la Gastronomie,  
nous souhaitons exprimer notre profonde gratitude à ceux qui ont  
contribué à notre succès et à notre longévité.  
Depuis 1894, notre établissement s'efforce de proposer des produits  
de qualité et une expérience culinaire inoubliable. Ce parcours  
remarquable a été possible grâce au soutien indéfectible de nos  
partenaires, fournisseurs et producteurs. Votre engagement, votre  
savoir-faire exceptionnel sont les piliers sur lesquels nous avons bâti  
notre réputation.  
Merci à vous tous pour votre travail et votre fidélité.  
Ensemble, continuons à faire vivre et évoluer la tradition et  
l'excellence qui définissent le Comptoir de la Gastronomie.  
Avec toute notre reconnaissance.



MAISON FONDÉE EN 1894

LE COMPTOIR  
DE LA  
GASTRONOMIE

ÉPICERIE FINE & RESTAURANT



34 rue Montmartre 75001 PARIS 014233332

Contact et informations complémentaires : [martial@comptoirdelagastronomie.com](mailto:martial@comptoirdelagastronomie.com)