

Épicerie Boucherie - Französische Delikatessen

Veröffentlicht auf Meine Südstadt - Nachrichten, Termine, Kultur, Geschäfte, Dienstleister und Handwerksbetriebe für die Kölner Südstadt (<http://meinesuedstadt.de>)

Épicerie Boucherie - Französische Delikatessen

Anzeige

```
$(document).ready(function(){ $("#slider").easySlider({ prevId: 'prevBtn', prevText: ' ', nextId: 'nextBtn', nextText: ' ', controlsShow: false, controlsFade: false, firstId: 'firstBtn', firstText: ' ', firstShow: false, lastId: 'lastBtn', lastText: ' ', lastShow: false, vertical: false, speed: 800, auto: true, pause: 2000, continuous: true }); });
```

 [Epicerie-Boucherie-Franzoesische-Delikatessen-4.jpg](#) [1]

 [Epicerie-Boucherie-Franzoesische-Delikatessen-1.jpg](#) [2]

 [Epicerie-Boucherie-Franzoesische-Delikatessen-6.jpg](#) [3]

 [Epicerie-Boucherie-Franzoesische-Delikatessen-5.jpg](#) [4]

 [Epicerie-Boucherie-Franzoesische-Delikatessen-2.jpg](#) [5]

 [Epicerie-Boucherie-Franzoesische-Delikatessen-9.jpg](#) [6]

 [Epicerie-Boucherie-Franzoesische-Delikatessen-3.jpg](#) [7]

 [Epicerie-Boucherie-Franzoesische-Delikatessen-7.jpg](#) [8]

 [Epicerie-Boucherie-Franzoesische-Delikatessen-8.jpg](#) [9]

Épicerie Boucherie - Französische Delikatessen

 [epicerie_header.jpg](#) [10]

Ort

Elsassstraße 3
50677 Köln [Google Maps](#) [11]

Telefon: 0221 31081999
Website: www.epicerieboucherie.de [12]
Email: info@epicerieboucherie.de [13]

Für die Nicht-Francofonen unter unseren Lesern: Das ist ein Wortspiel! Lebensmittelhandel Metzgerei. Schweinehälften und Hühnerkeulen sucht man hier allerdings vergebens, denn Boucherie ist in diesem Fall kein Metzger, sondern ein feinfühligler Mann mit langem braunen Haar.

David Boucherie hat seine Épicerie im September 2007 eröffnet, und als er das tat, fragte man sich wieso es in der genießerischen Südstadt so viele Jahre gedauert hatte, bis sich endlich ein echter Franzose mit echten

Épicerie Boucherie - Französische Delikatessen

Veröffentlicht auf Meine Südstadt - Nachrichten, Termine, Kultur, Geschäfte, Dienstleister und Handwerksbetriebe für die Kölner Südstadt (<http://meinesuedstadt.de>)

französischen Schmankerln niederließ. Vielleicht weil David vorher noch anderes vorhatte: Afrikanistik studieren, Fotografie lernen, als Presse-Fotograf arbeiten und dann als freier Fotograf Menschen und Ereignisse auf der ganzen Welt begleiten.

Mit der Épicerie ist der gebürtige Normanne fürs Erste sesshaft geworden in seiner Wahlheimat Köln. Und die Épicerie ist aus der Südstadt nicht mehr wegzudenken – mit ihren alten Holztischen, Licht aus antiken Bürolampen, Holzregalen und Hochtischen ein echter Wohlfühlort im südfranzösischem Bistrostil. Ab und zu hängt David eines seiner Reportage-Bilder als Erinnerung an sein altes Leben an die Wand, ansonsten hat er seinen Traum wahr gemacht: Einen Ort zu schaffen, an dem man gut essen und Leute treffen kann. Hier sitzt man an langen Tischen zusammen und kommt oft automatisch miteinander ins Gespräch.

Alles handgemacht, selbstgemacht, aus besten Zutaten und mit guten Produkten, die vorwiegend aus regionaler Produktion stammen – das ist die Küchenphilosophie der Épicerie. Neben köstlichen Quiches und Tartes gehören die Tartines zu den Spezialitäten aus Davids Küche: Raffiniert belegte Brote, etwa mit Brie, Äpfeln und Fleur de Sel überbacken. Ein bis zwei Tagesgerichte gibt es solange der Vorrat reicht, Boef Bourguignon zum Beispiel, Kaninchen in Weißwein oder Pot au feu. Davids Freundin Wanjiru kocht hier ihr köstliches Fischcurry.

Außerdem schmecken die Croissants zum Reinbeißen. Das echte französische Frühstück mit Café au lait wird durch Bio-Joghurt und frisch gepresste Säfte abgerundet. Und zum Mittagstisch gibt's, typisch französisch, unter der Woche ein Formule-Angebot: ein Menü mit Getränk, Quiche, Salat und Espresso/Milchkaffee für 9,90 Euro.

Neben frischen Speisen verkauft David in seinem Laden auch eine Auswahl von 40 bis 50 köstlichen Manufaktur-Käsen, die extra aus Straßburg angeliefert werden, darunter außergewöhnliche Bries, Comtés, Tommes und Ziegenspezialitäten wie Chavignol Truffe oder Valensay. Auf Anfrage ist jeder Käse bestellbar. Dazu gibt es dienstags und freitags feinstes Brot von dem Bäcker, der mit seinem Sauerteigbrot, Ciabatta oder französischen Landbrot auch das Bundeskanzleramt beliefert. Französische Weine für 5 bis 15 Euro gehören ebenso zum Angebot wie Konfitüren, Süßigkeiten, Pasteten, Honig, Senf und Linsen aus Frankreich.

Hier schmeckt es, riecht es, hört es sich an wie in einer glitzernden Urlaubserinnerung. „Die Épicerie ist ein bisschen wie eine französische Insel“, meint Davids Mitarbeiterin Sophie Balzac, die selbst 17 Jahre in Frankreich gelebt hat, „wer hier reinkommt ist nicht mehr in Köln“. Und wer ist nicht hin und wieder reif für die Insel?

Öffnungszeiten

Dienstag – Samstag: 9:00 - 23:00 Uhr

Sonntag: 10:00 - 16:00 Uhr

montags & feiertags geschlossen

[Doro Hohengarten](#) [14]

Branche / Kategorie

- [Bistro](#) [15]
- [Cafés](#) [16]
- [Frühstück](#) [17]
- [Lunch](#) [18]
- [Gastronomie](#) [19]

Vor der Haustür

- [Politik](#)

- [Gesellschaft](#)
- [Neuigkeiten](#)
- [Familie](#)
- [Glaube](#)
- [Umwelt](#)
- [Verkehr](#)
- [Auf ein Kölsch mit...](#)
- [Über den Tellerrand](#)

Sport

- [Immer wieder der FC](#)
- [Spielbericht](#)
- [Sportkolumne](#)
- [Veranstaltungen](#)

Südkids

- [Bücher](#)
- [Freizeit](#)
- [Kino & Theater](#)
- [Medien](#)
- [Meine Welt](#)
- [Musik](#)
- [Schule](#)
- [Veranstaltungen](#)
- [Wissen](#)

Kolumnen

- [Allein unter Zwergen](#)
- [Immer wieder der FC](#)
- [Mein Afrika](#)
- [Südstadt Geflüster](#)
- [Südstadtgeschichten](#)

Service

- [Wo finde ich was?](#)
- [Termine](#)
- [Kurzmeldungen](#)
- [Wohnungsmarkt](#)
- [Bilder-Galerien](#)
- [Redaktion](#)

Épicerie Boucherie - Französische Delikatessen

Veröffentlicht auf Meine Südstadt - Nachrichten, Termine, Kultur, Geschäfte, Dienstleister und Handwerksbetriebe für die Kölner Südstadt (<http://meinesuedstadt.de>)

- [Unsere Partner](#)
- [Kultur-Partner](#)
- [Lunch Time](#)
- [Wochenend-Freuden](#)
- [Filme](#)
- [Presse](#)
- [Mitmachen!](#)
- [Werben auf MS](#)

Verweise:

- [1] http://meinesuedstadt.de/sites/default/files/u_profile/Epicerie-Boucherie-Franzoesische-Delikatessen-4.jpg
- [2] http://meinesuedstadt.de/sites/default/files/u_profile/Epicerie-Boucherie-Franzoesische-Delikatessen-1.jpg
- [3] http://meinesuedstadt.de/sites/default/files/u_profile/Epicerie-Boucherie-Franzoesische-Delikatessen-6.jpg
- [4] http://meinesuedstadt.de/sites/default/files/u_profile/Epicerie-Boucherie-Franzoesische-Delikatessen-5.jpg
- [5] http://meinesuedstadt.de/sites/default/files/u_profile/Epicerie-Boucherie-Franzoesische-Delikatessen-2.jpg
- [6] http://meinesuedstadt.de/sites/default/files/u_profile/Epicerie-Boucherie-Franzoesische-Delikatessen-9.jpg
- [7] http://meinesuedstadt.de/sites/default/files/u_profile/Epicerie-Boucherie-Franzoesische-Delikatessen-3.jpg
- [8] http://meinesuedstadt.de/sites/default/files/u_profile/Epicerie-Boucherie-Franzoesische-Delikatessen-7.jpg
- [9] http://meinesuedstadt.de/sites/default/files/u_profile/Epicerie-Boucherie-Franzoesische-Delikatessen-8.jpg
- [10] http://meinesuedstadt.de/sites/default/files/u_profile/logos/epicerie_header.jpg
- [11] <http://maps.google.de/maps?z=18&q=loc:50.919730+6.959280>
- [12] <http://www.epicerieboucherie.de>
- [13] <mailto:info@epicerieboucherie.de>
- [14] <http://meinesuedstadt.de/manschaft/doro-hohengarten>
- [15] <http://meinesuedstadt.de/branchenverzeichnis/gastronomie/bistro>
- [16] <http://meinesuedstadt.de/branchenverzeichnis/gastronomie/caf%C3%A9s>
- [17] <http://meinesuedstadt.de/branchenverzeichnis/gastronomie/fr%C3%BChst%C3%BCck>
- [18] <http://meinesuedstadt.de/branchenverzeichnis/gastronomie/lunch>
- [19] <http://meinesuedstadt.de/branchenverzeichnis/gastronomie>