

Maître Philippe et Filles



Maître Philippe & filles est une Épicerie Fine Française fondée à Berlin en 1994 dans le centre-ouest de la ville par Philippe Causse, Marseillais, installé à Berlin depuis 1977 et commerçant culinaire dès ses débuts en Allemagne.

Tout a commencé avec le vin en 1979, mais petit à petit, la gamme de produits s'est enrichie de fromages fermiers, d'épicerie fine et de poissons en conserves.

Depuis 2010, la fille aînée, Anaïs a intégré l'équipe et travaille aujourd'hui avec son père dans le magasin. Depuis fin 2013, la fille cadette, Noémie les a rejoint pour gérer les deux boutiques en ligne www.maitrephilippe.de et www.sardinophil.de (voir ci-dessous).

Maître Philippe & filles s'est fait un nom en tant que première adresse pour les fromages français pour les clients particuliers ainsi que pour les restaurants haut de gamme de Berlin.

En outre, l'entreprise familiale offre aujourd'hui le plus grand choix de poissons en boîte de toute l'Allemagne et propose un choix exquis d'épicerie fine artisanale salée et sucrée.

Notre gamme de produits:

- fromages fermiers et charcuterie artisanale fraîche ou en conserve
- vins, champagnes, crémants et alcools
- confitures, miels, biscuits et gâteaux, chocolats
- huiles d'olive et autres huiles, vinaigres, moutardes, condiments
- plats cuisinés traditionnels (confit, cassoulet, gésiers, tripes ...)
- conserves de poissons et sardines millésimées (françaises, espagnoles et portugaises)

Notre philosophie:

Nous ne vendons uniquement les produits que nous avons goûtés nous mêmes et qui ont sû nous convaincre. Avec nos fournisseurs, nous entretenons des relations de confiance, de respect mutuel et parfois même d'amitié.

Nos fromages sont issus d'une production fermière ou artisanale et saisonale, nos vins sont des vins plutôt exclusifs que l'on ne retrouve pas chez beaucoup d'autres commerçants (p.ex. Marcillac, Jurançon, Arbois).

Notre but déclaré est d'offrir à notre clientèle des produits de qualité hors du commun qu'on ne trouve pas facilement en Allemagne.

Pour les conserves de poissons, nous prêtons beaucoup d'attention à ce que la pêche se fasse de façon traditionnelle en respectant les ressources naturelles.

Bien que nous mettions l'accent sur les produits français, nous sommes aussi toujours à la recherche de nouveaux produits de qualité venant d'autres horizons et aimons découvrir tout ce qu'il peut y avoir de bon dans les assiettes du monde!

--

Maitre Philippe et filles

Emser Straße 42
10719 Berlin
Allemagne

Site web: www.maitrephilippe.de

Contact: info@maitrephilippe.de

Telephone: +49/30-88683610



Sardinophil



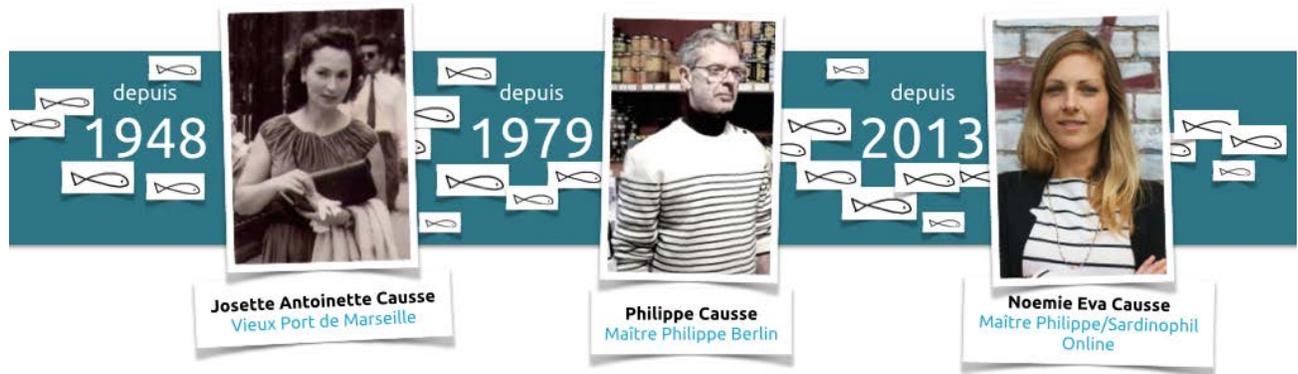
Sardinophil est une boutique en ligne dédiée uniquement à la vente de conserves de poisson est la seule boutique en ligne de ce genre en Allemagne. Créée en été 2014, elle contient pratiquement le même choix de poissons en boîtes que www.maitrephilippe.de mais s'adresse uniquement aux amateurs de poissons (sardinophil lat. = amateur de sardine).

L'histoire:

La passion pour le poisson est ancrée dans notre famille depuis longtemps: Josette Causse née Ferrero, la mère de Philippe et la grand-mère des deux filles Causse, était vendeuse à la criée, fameux marché de poissons à Marseille.

Déjà petit, son fils Philippe partageait cette passion pour les saveurs de la mer et l'a transmise à ses filles ...

Lors de voyages en France et au Portugal, nous sommes tombés sous le charme des boîtes de conserves de sardines et ces découvertes nous ont insufflées l'envie de retourner à "nos sources" et de faire connaître ces délicieuses petites portions de poissons à nos clients allemands. qui, d'ailleurs, sont en train de devenir de vrais "sardinophiles", tout comme nous ...



Notre gamme de produits:

- sardines (millésimées)
- maquereaux
- thon
- anchois
- fruits de mer (calmars, moules ...)
- soupes de poisson
- tartinables (rillettes, terrines, mousses, émiettés)

De France, du Portugal, des Açores, d'Espagne

Nous prêtons beaucoup d'attention à ce que la pêche se fasse de façon traditionnelle en respectant les ressources naturelles et favorisons des conserveries employant des techniques traditionnelles.

Site web: www.sardinophil.de

Contact: info@sardinophil.de