

LES DEUX MAGOTS

L'ART DE VIVRE PARIS

OUVERTURE DE COMPTOIRS LES DEUX MAGOTS, LA NOUVELLE EXPÉRIENCE GOURMANDE À EMPORTER, RIVE GAUCHE



140 ans après sa création, Les Deux Magots, la maison mythique de Saint-Germain-des-Prés, se réinvente pour écrire un nouveau chapitre de la restauration parisienne. La boutique Comptoirs Les Deux Magots ouvre ses portes le 1^{er} juillet rue de Buci et propose une expérience de restauration sur le pouce composée de saveurs raffinées, de recettes maison et de produits locaux. Un nouveau lieu contemporain au charme littéraire à découvrir pour une pause-café, déjeuner ou goûter sur place ou à emporter.

Une carte courte basée sur des recettes maison, de la fraîcheur et des ingrédients soigneusement sourcés

La carte de produits artisanaux valorise le savoir-faire et l'expertise traditionnelle française revisitée avec une touche d'originalité. En tête d'affiche, les sandwiches gourmets « **Baguettes Création** » sont composés minute devant le client pour révéler les saveurs et lui garantir la plus grande fraîcheur avec du pain croustillant et des garnitures généreuses. Également au menu : les **Mini Carrés** sont des petits sandwiches pain de mie variés et colorés à mélanger ou à partager. La proposition salée est complétée par les Carrés Chauds dont le Croque-Monsieur Tradition des Deux Magots, une variété de salades et des sélections du jour. La carte propose une variété d'options végétariennes et sera régulièrement renouvelée avec des recettes de saison.

Les producteurs ont été sourcés localement avec attention et les ingrédients proviennent de fournisseurs d'exception comme la fromagerie Beillevaire, la Maison Pétroussian ou encore la Maison Vérot.



Baguette Création – Le « Marguerite » : Brie de Meaux au lait cru sur son lit de pommes vertes, fine couche de crème truffée – composé minute devant le client

Jacques Vergnaud, Directeur de la marque explique « Comptoirs Les Deux Magots a été conçu pour répondre aux besoins d'une clientèle active et exigeante qui veut pouvoir manger rapidement sans faire de compromis sur la qualité. Nous proposons uniquement des recettes artisanales à base d'ingrédients locaux et de saison sélectionnés avec le plus grand soin. »



Côté douceurs, les **Financiers des Deux Magots** sont à goûter absolument. Ils se dégustent à l'unité ou par quatre soigneusement emballés dans les jolies « boîtes livre ». Enfin disponibles en format à emporter, les produits iconiques de la Maison : la tarte tatin signature et le célèbre chocolat chaud à l'ancienne complètent l'offre sucrée et de cafétéria.

Les amoureux de l'art de vivre Paris découvriront aussi une gamme de produits labellisés Les Deux Magots à offrir ou à s'offrir dans les domaines des arts de la table, de l'épicerie et de l'écriture.

Un mythe à emporter

La boutique comprend quatorze places assises, complétées d'une dizaine de places en terrasse. Son cadre élégant et contemporain évoque le café littéraire, avec une palette de couleurs dominée par le vert iconique, des matériaux nobles comme le bois, des touches de laiton, des miroirs et des mosaïques. La décoration et l'expérience sont également imprégnées de références et d'hommages aux écrivains. Les clients peuvent d'ailleurs se plonger dans un livre mis à disposition dans la grande bibliothèque ou encore écouter un poème. Ils sont aussi invités à rédiger une carte postale et à la déposer directement dans la boîte aux lettres que l'équipe se chargera d'envoyer à Paris ou à l'autre bout du monde... Les Deux Magots a été accompagné des agences de design global Cent degrés et Label Expérience sur le développement de ce concept harmonisant modernité et héritage historique.



Catherine Mathivat, propriétaire des Deux Magots déclare : « *L'implantation de Comptoirs, rue de Buci, dans le 6e arrondissement de Paris, est un clin d'œil aux racines de la marque qui y a fait ses premiers pas avant de s'implanter place Saint-Germain-des-Prés. Alors que nous célébrons cette année notre 140^e anniversaire, je suis heureuse de propulser la marque vers l'avenir avec ce nouveau concept de vente à emporter.* »

Ouverture le 1^{er} juillet

Comptoirs Les Deux Magots

2 rue de Buci 75006 Paris

Ouvert 7 jours/7 de 10h30 à 21h (21h30 les vendredis et samedis)

Instagram : @comptoirslesdeuxmagots

www.comptoirs-lesdeuxmagots.fr



*Les Financiers (amandes, pistaches, noisettes et chocolat)
et le chocolat chaud à l'ancienne des Deux Magots en format à emporter*

Crédit photos : Sébastien Dubois-Didcock

À propos des Deux Magots - Le Café des Deux Magots est depuis plus d'un siècle un lieu prisé des écrivains, artistes et réalisateurs. Les plus grands noms de la culture française du siècle dernier l'ont fréquenté : Guillaume Apollinaire, André Breton, André Gide, Jean Giraudoux, Simone de Beauvoir, Jean-Paul Sartre, Ernest Hemingway, Elsa Triolet, Louis Aragon, Antoine Blondin, Boris Vian, Pablo Picasso, Jacques Prévert... Véritable institution littéraire qui célèbre ses 140 ans cette année, Les Deux Magots a pris part à la création de deux prix prestigieux : le Prix emblématique des Deux Magots, fondé en 1933, et le Prix Pelléas, qui récompense l'ouvrage sur la musique aux plus belles qualités littéraires ». Depuis 2018, il abrite également le Prix Apollinaire, le plus grand prix de poésie en France, remis au mois de novembre. Autour de ses prix, le café des Deux Magots organise une « saison » de rencontres littéraires, concerts, soirées exceptionnelles fréquentés par de nombreuses personnalités du monde culturel d'aujourd'hui.

Les Deux Magots, 6 place Saint-Germain-des-Prés, 75006 Paris - +33 (0)1 45 48 73 57