

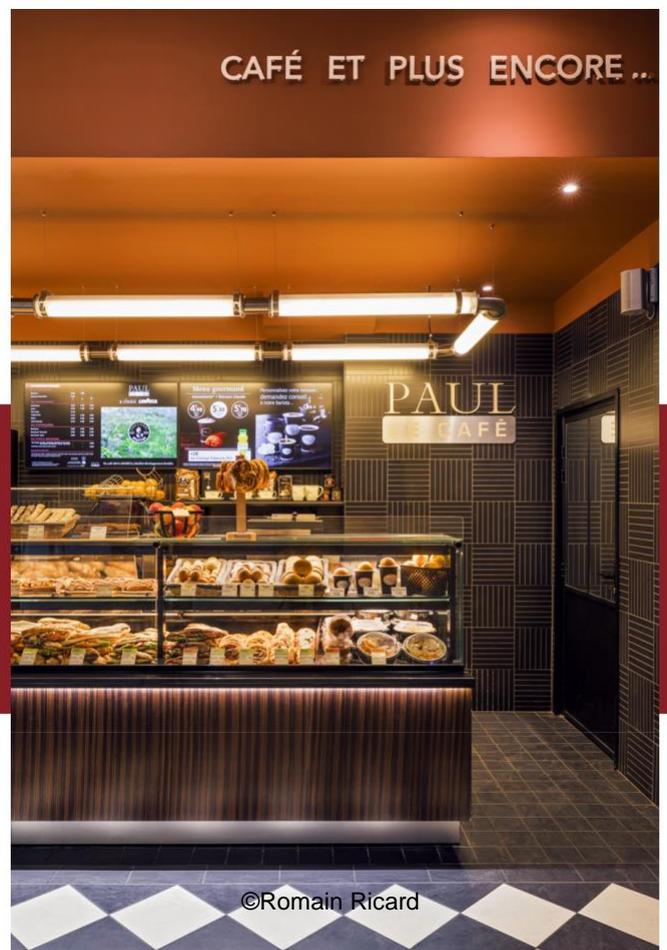
# PAUL

LE CAFÉ



## PAUL LE CAFÉ, CAFÉ ET PLUS ENCORE...

Nouvelle adresse et première du genre située au sein de la gare Montparnasse, PAUL le café incarne un tournant dans l'histoire des boulangeries PAUL. En plaçant le café et ses déclinaisons au cœur de l'offre mais aussi du design de ce nouvel espace, la marque met en valeur ses produits phares à savourer avec un bon café. Une nouvelle lecture que PAUL entend bien développer rapidement en France comme à l'international afin de partager avec le plus grand nombre sa conception des instants gourmands à la française.



## EXPÉRIENCE CAFÉ À LA FRANÇAISE

Véritable rituel dans le quotidien des Français, la pause-café se savoure, seul ou à plusieurs, à tout moment de la journée. Dans un cadre résolument contemporain, PAUL le café investit ainsi le monde des coffee shops et étoffe sa carte pour proposer à ses clients une gamme simple mais variée de boissons de qualité accompagnées d'une sélection de produits PAUL, sucrés comme salés.



## LARGE GAMME DE BOISSONS

À déguster sur place ou à emporter, PAUL le café mêle les grands classiques comme l'expresso, le macchiato et l'americano à des recettes plus gourmandes : flat white, moka, latte, cappuccino, café viennois ou encore son chocolat chaud signature, latte ou viennois. Des thés et infusions sont également au menu tout comme des jus de fruits frais pressés afin de satisfaire les papilles des petits et des grands.

Mousse vaporeuse, goût puissant et arôme exubérant, toutes les boissons sont préparées avec soin par des maîtres baristas et personnalisées avec des motifs en latte art.

Fidèle aux engagements nutritionnels et environnementaux de la maison familiale PAUL, PAUL le café propose un café 100% arabica labellisé commerce équitable. Chaque recette existe par ailleurs dans une version végétale à base de lait d'amande.

*« Sur un segment dominé par les référents américains ou italiens, nous souhaitons réaffirmer l'art du café à la française, c'est-à-dire le plaisir du café accompagné d'une bonne viennoiserie. » - Maxime Holder, Président PAUL*

## PRODUITS SAISONNIERS ET CLINS D'ŒIL FESTIFS

Dans ce nouvel espace PAUL le café, viennoiseries dorées, benoîtons et bretzels salés sont proposés aux côtés d'un assortiment de salades et sandwiches et d'une gamme de plats chauds, incluant quiches et pizzas.

Une belle sélection de pâtisseries individuelles et de macarons feront de parfaits desserts ou de délicieux accompagnements autour d'une boisson.



## UNE AMBIANCE DÉCONTRACTÉE ET URBAINE

Derrière une façade vitrée à la manière d'une grande verrière industrielle, l'ambiance de PAUL le café se veut résolument moderne et épurée. Mise en valeur par un spectaculaire luminaire (développé en collaboration avec Sammode), la couleur terracotta réchauffe l'atmosphère à la manière d'un bon café chaud. La présence de l'inox et les photographies de Patrick Rougereau - sublimant les produits emblématiques de la maison PAUL dans une explosion de couleurs - personnalisent ce nouveau concept.



©Romain Ricard