

JUIN 2025
PRESSE
PRINTEMPS

e-news

CAFÉRAMA x COUCOU BISCUIT

L'INVITÉ DU NOUVEAU CONCEPT CAFÉ ÉPICERIE DU PRINTEMPS DE LA MAISON

CAFÉRAMA, C'EST LE NOUVEAU CONCEPT DE CAFÉ ÉPICERIE DU PRINTEMPS DE LA MAISON.
INVITÉ DE LA SAISON, COUCOU BISCUIT Y PROPOSE SA RECETTE EXCLUSIVE DE COOKIE
SANS SUCRE RAFFINÉ GARANTISSANT UN INDICE GLYCÉMIQUE BAS .



Vue du CAFÉRAMA au PRINTEMPS de la Maison ©RomainRicard

CAFÉRAMA au PRINTEMPS DE LA MAISON

Au Printemps de la Maison, à l'étage dédié à la décoration, l'univers de la cuisine et l'art de recevoir, on peut désormais faire une pause gourmande chez CAFÉRAMA, le nouveau concept de café épicerie du Printemps.

Autour d'un mini coffee shop proposant softs, boissons chaudes, petite restauration et vente à emporter, on découvre une offre d'épicerie et de friandises à shopper. Pour compléter ce mini concept store hybride, des petits accessoires pour la maison, idéal pour personnaliser son intérieur ou pour une idée de cadeau original à petits prix.

Sur une surface de 45 m², l'ambiance est à la fois cosy et rustique. Sur toute la longueur, un vaste mural très simple d'étagères en pin avec rangements bas laqués jaune sert de décor au mobilier composé de tables et de chaises Tikamoon dépareillées disposées sur des tapis très colorés. En guise de comptoir de vente, un imposant meuble en bois à l'allure vintage vient signer l'espace.

CAFÉRAMA

Printemps de la Maison, étage 3

61 rue de Caumartin – 75009 Paris

Du mardi au samedi de 10:00 à 20:30

PRINTEMPS

CAFÉRAMA x COUCOU BISCUIT

L'INVITÉ DU NOUVEAU CONCEPT CAFÉ ÉPICERIE DU PRINTEMPS DE LA MAISON

COUCOU BISCUIT au CAFERAMA

Coucou Biscuit, la première marque de cookies **gourmands, addictifs et vertueux**, fondée par Aurélie Amirault, s'installe au 3ème étage du Printemps de la Maison. Qu'est-ce qui différencie un cookie Coucou Biscuit ? Son **indice glycémique bas** ! Véritable exception en exclusivité au Caférama. Élaborés à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés, privilégiant qualité, proximité et respect de l'environnement, les cookies d'Aurélie Amirault font figure d'exception dans l'univers régressif et réconfortant du fameux biscuit.

Chaque recette est élaborée à partir d'ingrédients **bio, locaux et artisanaux** : chocolat d'exception sans sucre ajouté, farine intégrale de petit épeautre cultivée à moins de 100 km, et sucres naturels (comme le sucre de fleur de coco ou de bouleau, riches en nutriments et en vertus prébiotiques).

Sur place, dans l'univers joyeux et coloré du Caférama, ou **à emporter**, on craque pour une gourmandise à la fois saine et gourmande, soutenant une production éthique signée Coucou Biscuit.

À propos d'Aurélie Amirault

Aurélie Amirault, fondatrice et créatrice culinaire, forte de 20 ans d'expérience dans la direction commerciale de grands groupes, a su allier sa passion pour la pâtisserie à une démarche responsable. À Paris, elle lance un biscuit régressif et vertueux : le cookie, élaboré en collaboration avec des acteurs locaux de la gastronomie. Conçu pour offrir douceur, onctuosité et saveurs d'enfance, ce cookie se distingue par son indice glycémique bas, permettant de savourer un moment de plaisir sans culpabilité, tout en respectant l'environnement.



Aurélie Amirault, fondatrice de Coucou Biscuit
©SihamBakkali



Coucou Biscuit au Caférama ©SihamBakkali

INFOS PRATIQUES :

COUCOU BISCUIT x CAFERAMA

- Cookie noir ou Cookie lait : 4,5€
- Cookie signature praliné noisettes : 5,5€
- Cookie du mois : 5,5€

En exclusivité au Printemps de la Maison, étage 3
Du mardi au samedi

PRINTEMPS