CAKEPART

CAKEPART LE NOUVEAU TEMPLE PARISIEN DU CAKE SUCRÉ ET SALÉ.

SITUÉ EN PLEIN CŒUR DE PARIS, DANS LE VIBRANT 11ÈME ARRONDISSEMENT, AU 77 RUE DE CHARONNE, CAKEPART OFFRE UNE EXPÉRIENCE DE DÉGUSTATION UNIQUE AUTOUR D’UN PRODUIT AUSSI GOURMAND QUE RÉGRESSIF : LE CAKE PROPOSÉ SOUS SES FORMES SUCRÉES OU SALÉES. UN CONCEPT MONOPRODUIT ORIGINAL QUI PREND FORME DANS UN UNIVERS FANTASQUE ET ÉLÉGANT.

JEU, SET ET CAKEPART

Sarah Zerbib et Margaux Sodoyer, fondatrices de CAKEPART, ont une histoire particulièrement singulière. Rencontrées dès le plus jeune âge sur les courts de tennis en tant qu'adversaires, elles ont rapidement noué une amitié forte, unies par leur passion commune pour le sport et la pâtisserie. Pour les deux jeunes femmes aussi audacieuses que créatives : le cake est une réminiscence. Il rappelle l'heure du goûter, des moments de partage et de générosité.

L'idée de créer un concept food mettant le cake à l'honneur, est alors venue comme une évidence.
Cerise sur le gâteau de leur amitié et de leur collaboration : CAKEPART est né de leur amour pour la pâtisserie et particulièrement le Cake. L'objectif est de combiner la tradition, - des recettes faites maison, inspirées de leur enfance - et la modernité - avec une décoration et un univers dans l'air du temps et très photogénique.

Avec CAKEPART, Sarah et Margaux ont souhaitées créer une alternative « fast-good », en proposant une expérience de snacking immersive, gourmande et saine. De quoi ravir tous les amateurs de pâtisserie et les plus fins gourmets. Le coffee -shop offre un large choix de recettes originales et savoureuses, concoctées à partir d'ingrédients locaux et une carte évolutive au gré des saisons. Du petit-déjeuner à l'apéro chaque moment est propice à la dégustation d'une part de cake.

Les **cakes** sont présenter **sous plusieurs formes** : oversize, mignardises, entier, à la part ou encore en coffret à offrir ou version mini en petit baluchon. **Cake entier entre 20 et 30€. Grande part de cake sucré 5,10€ et 6,80 € la part salée.**

LE CAKE DANS TOUS SES ETATS

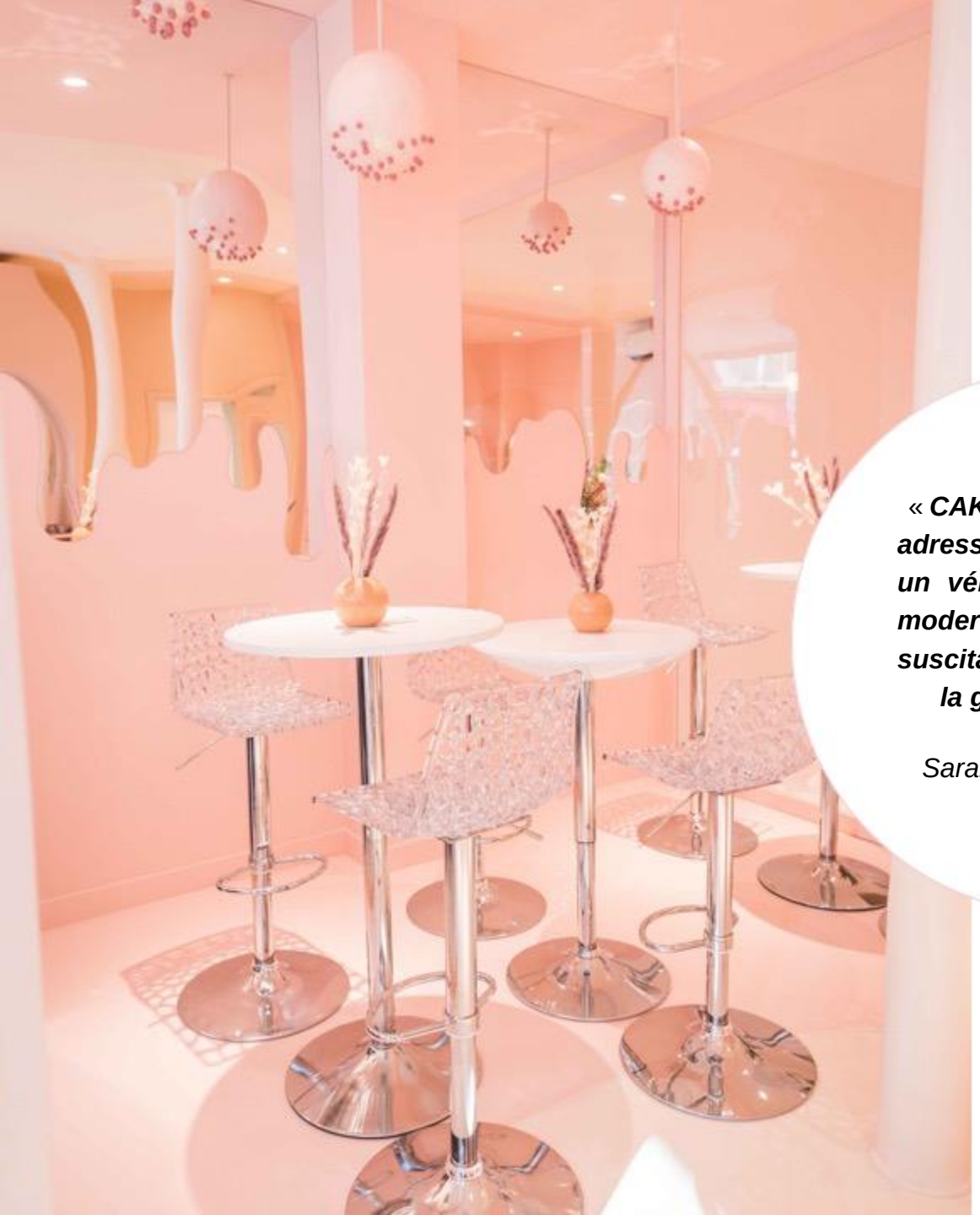
Les becs salés pourront se délecter de 4 recettes et associations originales : ils craqueront volontiers pour une délicieuse part de cake **butternut, bleu d'Auvergne et oignons grelot** ou **truite Banka et feuilles de choux** ou encore **chèvre, épinard** au déjeuner ou à partager pour l'apéro.

Quant aux becs sucrés, ils trouveront leur bonheur dans 6 recettes dont le savoureux **cake chocolat, banane et peanut butter vegan et sans gluten** ou encore le généreux **cake choco-noisette** ; le surprenant **cake vert persil/menthe surplombé d'une belle meringue** ou encore **l'hojicha à base de thé vert japonais et confiture de fruits rouges** sauront convaincre les plus curieux pour le petit déjeuner ou le goûter.
Chacune des recettes a été imaginé pour combler tous les appétits.

Toutes les recettes ont été imaginées par Margaux et Sarah et confectionnées par deux chefs consultants spécialisés en pâtisserie et en restauration. Le labo, tout en transparence est situé directement dans la boutique, la confection se fait en direct sous les yeux des curieux.

Pour accompagner sa part de cake, CAKEPART propose différentes boissons chaudes bien
réconfortantes : café, café viennois, cappuccino, chocolat chaud, latte, matcha latte. Mais aussi des jus frais pour un shot vitaminé directement pressés sur place, à base d’agrumes minutieusement sélectionnés
(orange, citron, pamplemousse).

Enfin, à l’heure de l’afterwork, pour faire la part belle aux mignardises de cakes salés une sélection de vin avec des références finement choisies sera proposée.



« ***CAKEPART, c'est une adresse de destination, un véritable lieu de vie moderne et dynamique suscitant la curiosité et la gourmandise »***

Sarah, co-fondatrice

LA DECORATION

La boutique est composée d'un espace comptoir propice à la vente à emporter, il expose les différentes recettes de cake.
Pour ceux qui souhaitent prolonger l'expérience sur place, Les fondatrices ont prévu quatre espaces de dégustation entièrement habillés de couleurs pastel ou de tonalités rose, dont un espace lounge et un espace miroir, le tout séparé par des parois transparentes et plongé dans une décoration arty et futuriste.

Sarah et Margaux ont fait appel à l'agence Luxar, spécialisée dans le décor immersif depuis plus de 20 ans et qui a pensé la décoration de ce temple du cake.

L'espace est accueillant et convivial, la générosité et la créativité sont les maître mots de ce concept innovant. La décoration invite à vivre une expérience inoubliable à immortaliser et à transmettre.
En proposant une expérience aussi gourmande que sensorielle, aussi bien pour le plaisir des papilles que des yeux, CAKEPART est la nouvelle adresse qui vaut, assurément, le coup d'œil et le coup de fourchette !

CAKEPART

CAKEPART

CAKEPART

77 rue de Charonne
75011 Paris

Ouvert tous les jours
de 9h à 20h30

Sans réservation

@cakepartofficiel