DÉPÔT LÉGAL
CAFÉ

CHRISTOPHE ADAM ANNONCE LA RÉOUVERTURE DU DÉPÔT LÉGAL
Mars 2025

Porté par **Christophe Adam**, le chef emblématique réouvre le **Dépôt Légal Café**, repensé pour l'occasion par le designer **Sam Baron**.

Du petit-déjeuner au dîner, ce lieu emblématique, revisité dans un esprit de **café parisien** à la saveur de la folle contemporaine à cœur, propose une expérience authentique et conviviale. L'espace est sublimé par des matériaux nobles et classiques tels que le velours, le bois et le marbre, le tout bercé dans une lumière chaleureuse émanant des luminaires en laiton et verre poli. Notre regard et notre gourmandise sont happés dès l'entrée par le **comptoir regorgeant de pâtisseries et de viennoiseries**. Chaque client est ensuite installé dans la salle principale, décorée au sol d'un grand tapis central en mosaïque, autour de tables bistrot au vert profond et cerclées de laiton. La salle du fond revêtue d'un plancher de chêne et de miroirs Bordelaises offre **un cadre idéal pour les déjeuners ou dîners intimes**.

Le comptoir, véritable cœur du lieu de vie

Élément phare de l'entrée, impossible de passer à côté du comptoir de desserts et viennoiseries. Dans son écrin de verre, il offre une variété de douceurs à consommer à toute heure, invitant alors à une expérience gustative de haut vol.

Le nouveau lieu de rendez-vous du petit déjeuner

Le **Dépôt Légal** devient l'adresse incontournable du matin avec une offre petit-déjeuner sophistiquée, pensée aussi bien pour une dégustation sur place que pour être emportée. Au menu, des viennoiseries artisanales comme le croissant pur beurre, celui aux framboises fraîches ou encore la madeleine au miel. Des assiettes généreuses et des incontournables de la capitale viennent compléter l'expérience sur place : sélection d'une travaillée, avocado toast ou encore pancakes moelleux. Difficile de résister à **l'appel du traditionnel « café croissant » parisien** à deux pas du Jardin du Palais Royal).

Une expérience barista magnifiée par des collaborations d'exception

Ancien espace dédié à la réception des ouvrages avant leur transfert à la Bibliothèque Nationale de France, le Dépôt Légal conserve aujourd'hui une identité forte liée à ce riche passé. Chargé d'histoire, c'est dans cette dynamique que Christophe Adam a sélectionné les artisans proposant des cafés et thés d'exception, sublimant ainsi l'offre sucrée et salée. Au **Dépôt Légal Café**, c'est le cœur qui parle pour transformer chaque tasse en une expérience à part entière.

Le café, une boisson privilégiée

En étroite collaboration avec la torréfacteur ambassadeur **Mokxa**, chaque grain de café a été soigneusement sélectionné pour éveiller les sens et faire découvrir des saveurs uniques. Neuf cafés de spécialité, minutieusement sourcés dans les meilleures plantations du monde, traçables à la parcelle et soutenant une caféiculture vertueuse complètent l'offre barista. Une véritable invitation à explorer l'essence de chaque grain tout en laissant libre cours à son imagination en découvrant les notes aromatiques subtiles et atypiques des cafés d'exception.

Cerise sur le gâteau, chaque visiteur est chaleureusement invité à choisir le grain de café qui viendra sublimer nos recettes classiques (espresso, double espresso, americano). Une expérience inédite et originale mariant chaque recette caféinée aux saveurs atypiques des différentes origines sourcées par **Mokxa** (Inde, Ethiopie, Brésil, Panama…).

Le grand retour des classiques salés du Dépôt Légal

Au **Dépôt Légal**, chaque plat est pensé comme une véritable expérience gustative. Les plats, préparés à la minute, sont revisités avec une touche moderne : des coquillettes réconfortantes qui replongent en enfance, l'iconique croque Vivienne à la truffe à la dicoque simple mais aux saveurs raffinées… Une carte soigneusement travaillée par Christophe Adam, maître en l'art de sublimer les saveurs dans la convivialité. Le maître mot du chef : conserver l'équilibre entre le beau et le bon, l'authentique et le gustatif, tout en proposant des produits frais et de saison.

« J'ai voulu créer une adresse dans l'esprit de ce que j'aime et de ce que j'ai pu découvrir au fil de mes voyages : un lieu de vie ouvert non-stop où il est possible de agrémenter de déroter du bon et de la qualité à toute heure de la journée. Au Dépôt Légal, c'est vraiment le cœur qui a parlé. »

Christophe Adam

L'afternoon tea parisien à ne pas manquer

L'heure du thé sonne. Le moment est parfaitement choisi pour s'attabler et plonger dans l'univers sucré du comptoir de desserts, véritable invitation au plaisir où tradition et créativité se rencontrent.

Le chef, maître en la matière, revisite avec modernité les classiques des desserts, tout en y ajoutant as « french touch » et en mettant à l'honneur des produits frais et de saison.

Véritable signature du **Dépôt Légal Café**, le comptoir regorge de pâtisseries ne demandant qu'à être dégustées : tiramisu au cacao onctueux, éclair Paris-Brest, gâteau de crêpes moelleux à la framboise, meringue vanille pistache framboise… Chaque bouchée offre un jeu d'équilibre entre textures fondantes, parfums subtils et gourmandise.

L'art ancestral du thé

Créateurs de thés et d'infusions d'auteur, Christophe Adam a choisi de travailler main dans la main avec la maison **Kodama** pour agrémenter la carte des boissons. Réputée pour ses assemblages poétiques et raffinés 100% naturels, chaque création raconte une histoire et éveille la curiosité de celui qui la boit. Derrière l'alchimie qui unit le chef et cette maison de thé françaises, s'exprime le même amour des matières premières, la passion des savoir-faire et une quête d'excellence et de plaisir sans compromis. D'ingrédients jamais vus à des saveurs jamais bues, découvrez l'art d'infuser quelque chose de nouveau.

À propos de Christophe Adam

Chef pâtissier visionnaire, Christophe Adam a marqué l'univers de la pâtisserie avec son approche créative et contemporaine. Après avoir passé plus de 15 ans chez Fauchon, où il a perfectionné son art, il fonde L'Éclair de Génie en 2012 avec l'ambition de réinventer la pâtisserie en mettant l'éclair au centre de la scène sucrée parisienne. Son expertise et son sens de l'innovation lui ont valu de nombreuses récompenses et collaborations prestigieuses. La recette du succès Adam ? De la fantaisie, du naturel, de la finesse, de l'esthétisme, de la fraîcheur mais surtout une créativité débordante !

Aujourd'hui, les deux enseignes L'Éclair de Génie et Dépôt Légal continuent de se développer en France et à l'International avec comme moteur un chef qui continue d'inspirer et de surprendre grâce à des concepts novateurs et audacieux, toujours guidé par l'envie de sublimer ce qu'il crée, alliant le goût et l'esthétique.

Infos Pratiques

DÉPÔT LÉGAL

CAFÉ

https://www.depotlegalparis.com