

LADURÉE CAFÉ PARIS

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Niché au 112 avenue Victor Hugo dans le 16^e arrondissement de Paris, le premier Ladurée Café ouvre ses portes en mars 2026.

A travers cette ouverture, l'enseigne dévoile un concept stratégique inédit, imaginé comme un véritable lieu de vie et conçu pour accompagner les Parisiens du premier café à la pause goûter de l'après-midi.

Cette première adresse marque aussi le début d'une ambition d'envergure : déployer une cinquantaine de Ladurée Café en France et à l'international d'ici cinq ans.

Pensé comme une marque à part entière, Ladurée Café affirme une identité distincte de celles des boutiques et salons de thé historiques.





Au cœur de ce nouveau concept, le café bien sûr mais aussi la gourmandise

D'abord l'expresso, un café d'exception, moka d'Ethiopie, sélectionné pour ses arômes floraux et d'épices, sa fine acidité et sa douceur élégante, une tasse puissante mais aux notes aromatiques délicates.

Puis, autour de ce grand classique réalisé dans les règles de l'art, une sélection de boissons innovantes et réconfortantes prolonge les rituels du quotidien.



**LADURÉE
CAFÉ**
PARIS

Des recettes en éditions limitées

On retrouve le mythique chocolat chaud Ladurée, déjà connu des gourmets. Mais ce sont surtout les créations en éditions limitées qui viennent ponctuer la carte et surprennent les papilles avec des recettes aux équilibres pointus (mocaccino, lait tonka, chocolat glacé framboise... à venir au fil des saisons).



CAFÉ LATTE 35 cl



MATCHA LATTE FRAMBOISE 35 cl



La carte évolue au fil des saisons

La carte des boissons se renouvelle tous les deux mois au rythme des saisons et des inspirations du moment. Collections gourmandes originales et éditions limitées viennent enrichir l'offre au-delà des classiques.

Pour son lancement, Ladurée Café met à l'honneur le matcha avec la collection *Matcha Vibes*. Le matcha y est décliné en Matcha Framboise, Matcha Vanille Matcha Coco et Matcha Pistache.



MATCHA VIBES



L'ensemble s'accompagne de douceurs pour l'accord parfait avec le café

Les Tendresses, biscuits moelleux au cœur fondant, ont ainsi été créées spécialement pour le lieu par le Chef Julien Alvarez.

Les incontournables viennoiseries Ladurée sont cuites sur place, on craque pour le roulé amande vanille caramel servi à la part et le croissant parfaitement feuilleté.



**Un café.
Un macaron.
Un moment
Ladurée Café.**

On retrouve avec plaisir
l'incontournable macaron Ladurée.
Ici, ce sont les parfums
emblématiques qui sont mis
à l'honneur en format duo,
dans d'adorables petits cubes,
à emporter pour accompagner
sa pause gourmande.

**Autre surprise,
le macaron chaud!**

Un grand macaron chaud fondant
à cœur imaginé par le Chef
Julien Alvarez, véritable expérience
sensorielle.

Un lieu à part entière

On vient ici pour le beau, pour le bon, mais aussi pour une atmosphère conviviale et soignée.

Baristas attentifs, magazines à feuilleter, et attentions pensées spécialement pour les fidèles, les détails qui font que le quotidien a plus de goût.

Ladurée Café affirme son identité propre résolument quotidienne et contemporaine. Le vert de la Maison dialogue ici avec un Bordeaux chic. La pureté de l'inox se joue des murs et sols bruts, les lustres sont revisités et apportent douceur et élégance. Il en naît un univers visuel nouveau, immédiatement reconnaissable.





EN CONCLUSION

Ladurée Café ouvre un nouveau chapitre de la Maison : fidèle à son héritage et résolument ancré dans le présent.

LADURÉE CAFÉ

L'ART DU CAFÉ GOURMAND

ADRESSE

LADURÉE CAFÉ
112 AVENUE VICTOR HUGO
75016 PARIS

HORAIRES D'OUVERTURE

LUNDI AU VENDREDI
7H30 — 19H

SAMEDI
8H — 19H

DIMANCHE
9H — 19H



LADURÉE

CAFÉ

PARIS