

LE VOYAGE COMMENCE ICI

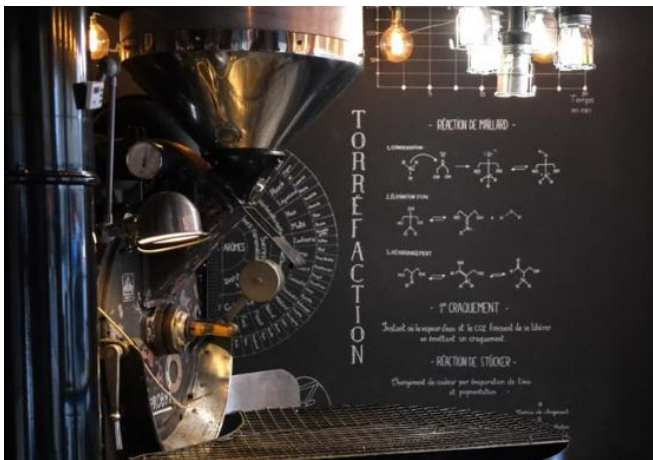
La Brûlerie des Gobelins ouvre un coffee shop en Gare de Lyon à l'été 2026

Le café de spécialité entre en gare ! Après une expérience réussie de coffee shop à la Samaritaine pendant quatre années, la Brûlerie des Gobelins investit la Gare de Lyon en Juillet 2026 pour y ouvrir un coffee shop à son image : accessible, chaleureux et ancré dans un savoir-faire artisanal parisien.

Avant de prendre le départ, les voyageurs pourront s'arrêter le temps d'une pause.

Des boissons chaudes et froides, des créations signatures & saisonnières, ainsi que des accompagnements salés et sucrés attendent les amateurs de café comme les curieux.

Le voyage, ici, commence dans la tasse !



UNE BRÛLERIE PARISIENNE DEPUIS 1957

Depuis 1957, la Brûlerie des Gobelins torréfie ses cafés de spécialité au cœur de Paris. À la fois boutique de quartier, atelier de torréfaction et lieu de transmission, cette maison de référence incarne une certaine idée du café : artisanale, exigeante, vivante.

Chaque grain est sélectionné pour sa singularité, chaque torréfaction pensée pour exprimer un terroir, une histoire, une identité. Son sourcing repose sur des relations de confiance construites dans le temps avec des producteurs et coopératives partageant sa vision d'un café éthique, durable et traçable.

UN COFFEE SHOP EN GARE : LE CONCEPT ET LE LIEU

Le design du kiosque s'inspire directement de l'univers visuel de la maison : une esthétique chaleureuse et moderne mettant en scène les codes des comptoirs parisiens, avec des tonalités jaune et blanc, des alcoves, un comptoir en formica esprit années 60'.

La machine expresso La Marzocco trône au centre du comptoir, aux côtés de silos de cafés en vrac mettant en scène le café en grains. Conçu pour être immédiatement identifiable depuis le hall, le comptoir accueille deux positions de caisse pour garantir la fluidité du service aux heures de pointe.



L'OFFRE BOISSON : UNE EXPÉRIENCE DE CAFÉ DE SPÉCIALITÉ EN GARE...

Pour le lancement, c'est un café de référence de la marque qui a été choisi pour réaliser les boissons à base de café : l'Ethiopie Guji, café de spécialité biologique sacré Meilleur Espresso de France 2025*.

Cette pure origine, cultivée en altitude dans la région de Guji, révèle en tasse une complexité élégante : des notes de framboise, fraise des bois et cerise griotte, relevées d'une pointe florale de jasmin et d'une finale épicée.

Il incarne à lui seul le positionnement de la maison : de l'exception, servie simplement, pour devenir un geste quotidien.

* lors du concours organisé par le Collectif Café, principale fédération professionnelle française qui représente l'ensemble de la filière café.





UNE OFFRE FOOD POUR ACCOMPAGNER LA PAUSE CAFÉ

Pour accompagner ses cafés, la Brûlerie des Gobelins a tissé un partenariat avec L'Eclair de Génie, maison parisienne fondée par le chef pâtissier Christophe Adam. Ensemble ils ont sélectionné des douceurs et des gâteaux de voyage - éclairs iconiques, financiers, cookies et brookies - pour une pause gourmande qualitative.

L'offre salée, courte et exigeante, propose sandwiches en baguette artisanale et salades fraîches de saison. Les formules sont conçues pour chaque moment de la journée, du petit-déjeuner au goûter.

L'ensemble de l'offre est adaptée à une consommation nomade pensée pour le travel retail.



...PENSÉE POUR TOUS LES MOMENTS DE LA JOURNÉE

La carte boissons est pensée pour tous les instants de la journée : espressos, latte, flat white et autres grands classiques exécutés dans les règles de l'art, café filtre et cold brew pour les amateurs d'extraction douce ainsi qu'une sélection de thés et infusions de qualité, sans oublier les boissons saisonnières renouvelées régulièrement.

Derrière chaque tasse, une équipe de baristas experts formés par l'Académie du Café de la Maison. Maîtrise de l'espresso parfait, connaissance des profils aromatiques, gestuelle et rituel de service : chaque collaborateur est un ambassadeur du café de spécialité.



CAFÉS EN GRAIN À EMPORTER

Pour prolonger l'expérience au-delà du comptoir, le kiosque propose à la vente le café emblématique de la Brûlerie des Gobelins, l'Éthiopie Guji.

Ce café de spécialité est proposé en sachet et offre l'occasion unique de rapporter un souvenir de qualité, que l'on soit voyageur de passage ou amateur de café averti. Idéal pour un cadeau à partager ou simplement prolonger chez soi le plaisir d'un café d'exception.

DES ENGAGEMENTS FORTS & UNE PAUSE SANS DÉCHET

La Brûlerie des Gobelins est l'une des manufactures de la Maison Richard. Elle s'appuie sur les ressources du groupe familial indépendant reconnu pour son expertise grâce à son Académie du Café certifiée Qualiopi et sa démarche durable labellisée Engagé RSE & Responsibility Europe.

Le café proposé en gare est biologique, avec une traçabilité complète jusqu'au terroir et à la ferme. L'offre est conçue en cohérence avec une démarche anti-gaspillage structurée : un partenariat Too Good To Go est actif dès l'ouverture, les emballages sont compostables, le marc de café est collecté et revalorisé.

À PROPOS DE LA BRÛLERIE DES GOBELINS

Depuis 1957, la Brûlerie des Gobelins torréfie ses cafés de spécialité au cœur de Paris Ve. Boutique de quartier, atelier de torréfaction et lieu de transmission, cette maison de référence incarne une vision artisanale, exigeante et vivante du café. Chaque grain est sélectionné pour sa singularité, chaque torréfaction pensée pour révéler un terroir, une histoire, une identité. Elle offre à ses clients plus de 30 cafés de spécialité, pure origine & assemblages signatures et propose une collection pensée pour les professionnels de la restauration.

Brûlerie des Gobelins - 2 Avenue des Gobelins, 75005 Paris - bruleriesdesgobelins.fr

