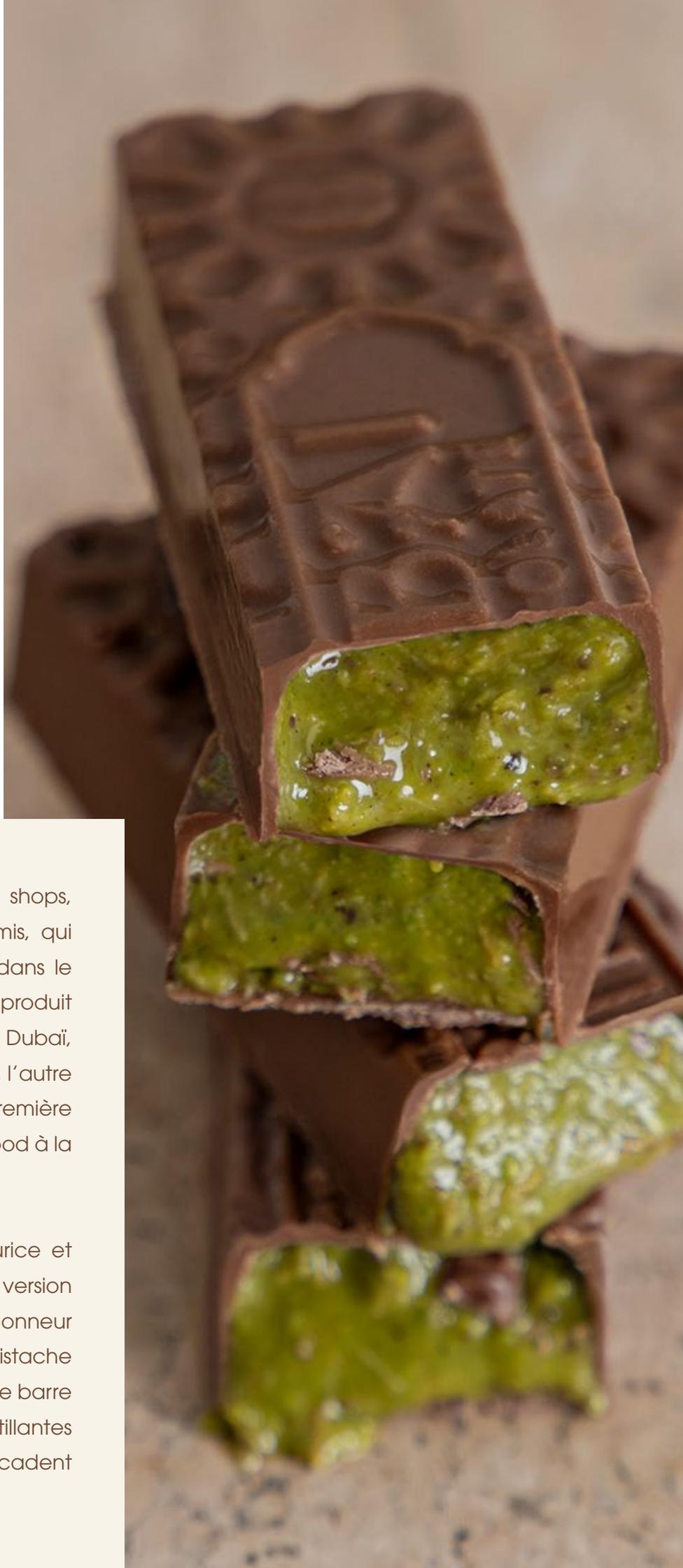


MAURICE SFEZ
CAFÉ



**Maurice Sfez Café &
YC Café s'associent pour
proposer un Dubaï Chocolate
ultra porn food**

Le Chocolate Dubaï, c'est la tendance qui affole les réseaux sociaux depuis plusieurs semaines. Si quelques-uns s'y sont tentés, aucun n'est parvenu à décliner cette barre chocolatée d'une manière aussi étonnante et gourmande que Moïse Sfez et Yann Couvreur, respectivement à la tête de Maurice Sfez Café et YC Café. La force de cette proposition réside dans l'ADN ultra porn food de l'un et le savoir-faire pâtissier et chocolatier de l'autre.



Cette rencontre entre deux coffee shops, c'est surtout l'occasion pour ces amis, qui se soutiennent dans la vie comme dans le business, de s'associer autour d'un produit qui leur parle. Tous deux implantés à Dubaï, l'un avec son concept Homer Lobster, l'autre avec ses pâtisseries, ont été en première loge pour assister à ce phénomène food à la résonance internationale.

D'ores et déjà disponible chez Maurice et chez YC Café de La Défense, cette version twistée du Dubaï Chocolate met à l'honneur le combo chocolat au lait, praliné pistache et kadaïf. Infiniment gourmande, cette barre joue sur les textures, croquantes, croustillantes et fondantes pour un plaisir 100% décadent assumé.



À propos de Maurice Sfez Café :

Moïse Sfez, l'audacieux petit prince de la street food à la tête de Homer Lobster et de Janet, a lancé en juin 2024 un tout nouveau concept qui agite déjà le tout Paris : Maurice Sfez Café. Coffee shop aux influences new-yorkaises assumées, mêlées à des touches australiennes dans le choix des boissons, Maurice Sfez Café s'annonce comme l'adresse incontournable pour se régaler toute la journée, accoudé au comptoir ou en take-away. Avec Moïse, c'est simple : s'il ne trouve pas à Paris un lieu qui réponde à 100% de ses attentes, il le lance lui-même. Ainsi, Moïse a imaginé une carte aux origines multiples, qui ose s'émanciper des sempiternels cookies et cakes. On y retrouve notamment l'authentique gaufre de Liège, démesurément caramélisée, outrageusement food porn. Sont aussi de la partie des muffin sandwiches ultra généreux.



A propos de YC Café :

Avec l'ouverture de son premier YC Café, le chef pâtissier français de renom Yann Couvreur propose une nouvelle vision du coffee shop, portée par son exigence, son savoir-faire et son identité singulière. Installé au cœur du CNIT, dans une plateforme de 3000 m² dédiée au lifestyle du plus grand quartier d'affaires d'Europe, ce lieu d'une vingtaine de places assises offre une expérience inédite : associer café de spécialité, offre salée soigneusement travaillée et pâtisseries de haute précision. Un niveau d'exécution rare dans l'univers du coffee shop, à l'image d'un chef reconnu pour sa capacité à sublimer les produits de saison, sans colorants ni artifices, avec une juste dose de sucre. Son ambition : Rehausser les standards du coffee shop en alliant une offre salée et pâtisseries de grande qualité à une large sélection de boissons chaudes et fraîches, pour une expérience gourmande à tout moment de la journée.

—
INFORMATIONS PRATIQUES

