

# LE GRAND CAFÉ

SÉBASTIEN GAUDARD

- LE NOUVEAU HOTSPOT DE LA RENTRÉE -

*Courant Septembre, Sébastien Gaudard dévoilera une toute nouvelle adresse au cœur de Paris. Le Grand Café Sébastien Gaudard promet d'être le spot incontournable de la rentrée, à toute heure de la journée.*

## Un nouveau flagship pour le pâtissier lorrain.

Après la Pâtisserie des Martyrs et le Salon de Thé des Tuileries, Sébastien Gaudard jette l'ancre au numéro **59 de la rue du Faubourg Poissonnière**, dans un des plus bouillonnant des quartiers parisiens.

Outre les pâtisseries les plus emblématiques du chef et l'offre épicerie déjà très complète que Sébastien développe depuis des années, **Le Grand Café Sébastien Gaudard** marque un nouveau tournant dans la carrière du Chef, qui voit en cette nouvelle adresse l'opportunité d'élargir son savoir-faire.

Pensé comme **un lieu de rencontres et de partage** sur près de 150m<sup>2</sup>, ce café de quartier dévoilera un tout nouvel univers emprunt des années 50. Il accueillera à la fois « ceux qui n'ont pas le temps » avec une offre à emporter et « ceux qui souhaitent se poser » avec des espaces de dégustation sur deux niveaux.



## Un lieu hybride.

Dès le matin, les Parisiens et touristes pourront déguster un **café de qualité** dans un univers qui lui est dédié. Recettes autour de ce produit star avec différentes extractions et infusions millimétrées, le Chef redécouvre le plaisir du **café sous différentes formes**. À sa collection de thés s'ajoutera une sélection de cafés, en grain ou moulu pour celles et ceux qui souhaiteraient prolonger le plaisir à la maison.

Une part belle sera faite aux tartes, avec des recettes signatures, comme la **Tarte au Café**, la **Tarte au Thé**, l'incontournable **Tarte au citron** et des **Tartes aux fruits** évoluant au fil des saisons.

Côté salé, Sébastien mettra en avant ce que sa **Lorraine natale** a de meilleur ! Quiches lorraines déclinées sous différentes saveurs, petits pâtés lorrains, croque-monsieur, croissants jambon-comté, et autres gougères viendront régaler les convives sur le temps du déjeuner.





L'après-midi, Sébastien Gaudard proposera un **Instant Café**, tout aussi gourmand que l'incontournable Thé de l'après-midi, pour redécouvrir le plaisir d'une dégustation d'un café de qualité, accompagné d'une pâtisserie de la maison.

### 150 m<sup>2</sup> de pure gourmandise.

Dans ce nouveau café-boutique, le chef invite à **la découverte d'un nouvel univers dédié au café**. Au rez-de-chaussée, l'espace de vente proposera les spécialités incontournables de la maison (pâtisseries, glaces, chocolats, viennoiseries...), auxquels s'ajoutent les produits de l'épicerie (café, thé, biscuits, gâteaux de voyage...) déjà connus des gourmands avertis. A l'ombre de la terrasse ou lovés à l'intérieur, place aux propositions salées et sucrées **à toute heure de la journée**. L'espace dégustation s'étendra également à l'étage, pour ceux qui souhaitent profiter d'un espace plus calme et intimiste.

*Un café avant d'arriver au bureau, un déjeuner, qu'il soit sur le pouce ou ensoleillé en terrasse, une pause goûter en famille ou en solo autour d'une pâtisserie et d'un thé ou pour un verre de vin en fin de journée, ce nouveau lieu sera le repère des Parisiens épicuriens.*

#### INFORMATIONS PRATIQUES

**Le Grand Café Sébastien Gaudard**  
59 rue du Faubourg Poissonnière – 75009 Paris

Ouvert du Mardi au Samedi  
De 08h à 19h30  
Service en continu

OUVERTURE COURANT SEPTEMBRE