

MAURICE SFEZ

CAFÉ

MAURICE SFEZ CAFÉ
L'ADRESSE QUI REDÉFINIT
LE COFFEE SHOP À PARIS



Chez Maurice Sfez Café, ce n'est pas "comme tout le monde". On ne surfe pas sur la tendance café : on la signe. Grain de spécialité créé sur-mesure, gaufre devenue culte, ambiance inspirée du New York des années 50 et twistée à la façon parisienne, chaque détail ici est pensé, maîtrisé, assumé.

C'est ce qui fait la différence. Pas seulement bon. Mémorable. Pas juste un lieu pour boire un café, un lieu pour le vivre, avec du style, de la générosité, et un supplément d'âme qu'on ne trouve nulle part ailleurs.

Maurice Sfez Café, c'est le goût du café bien fait, et l'attitude en plus.



LE CAFÉ D'AUTEUR, VERSION MAURICE SFEZ

On oublie les coffee shops interchangeable. Chez Maurice Sfez Café, le café est une obsession, un produit d'auteur, pensé comme un plat de chef.

Deux options, deux personnalités, une même exigence :

- **Le Blend Signature - Origine Honduras**

Un café avec de la rondeur lié à la douceur, parsemé de ses notes de **caramel, noisette, chocolat**. Pensé pour les amateurs de confort, sans compromis sur la qualité.

- **Le Grand Cru - Origine Éthiopie**

Un café de terroir, à la complexité florale. **Notes de bergamote**, acidité fine, une longueur en bouche. Pour les puristes du grain.

Et toujours ce twist maison qui fait la différence :

- Latte à la vanille infusée
- Café à la fleur d'oranger (clin d'œil aux souvenirs d'enfance de Moïse Sfez)
- Canettes transparentes en pulpe de maïs recyclé : signature esthétique et nomade du café parisien nouvelle génération

Mais ici, chaque boisson compte :

- Un matcha importé du sud du Japon, battu à la main
- Un chaï maison, infusé avec un mélange d'épices signature
- Un chocolat chaud Valrhona, dense et velouté

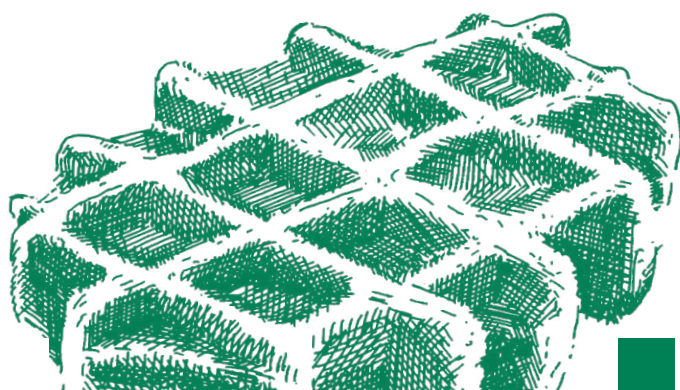


@sliceofpai

EN ACCOMPAGNEMENT DE CES BOISSON, DES METS ICONIQUES DE LA MAISON :

La gaufre star

Forget tout ce que vous pensiez savoir sur la gaufre de Liège. Celle de Maurice Sfez **est l'aboutissement de plus d'un an de tests**, nuits blanches incluses. **Crousti-fondante, vanillée à souhait, caramélisée à l'extérieur**, elle est cuite à la minute dans un gaufrier artisanal, puis saupoudrée de sucre perlé pendant que la pâte est encore chaude. À l'unité ou en boîte de 5, elle est tout simplement **n°1 sur le Waffle of Fame**.





@sliceofpai

L'AUTRE PÉCHÉ MIGNON ? LE MUFFIN SANDWICH.

Le Mac Maurice est déjà culte : muffin maison (avec la brioche de chez Janet), œuf bio au cœur ultra crémeux, american cheese... et une option bacon de veau glacé au sirop d'érable.

À la carte aussi : salmon benedict, BLT, egg & cheese, jambon de veau/beurre – **le tout généreux, gourmand et toujours bien balancé.**

Ici, on ne vient pas juste pour «boire un café» on vient pour le vivre.

Maurice Sfez Café s'inscrit dans une nouvelle génération de coffee shops parisiens, exigeants et modernes, enracinés dans un vrai savoir-faire barista.

«Je veux qu'on vienne chez Maurice Sfez Café comme on va dans un bon bar à vin ou chez un fromager : pour le bon produit, le bon moment, et l'histoire qu'il raconte.»

Moïse Sfez



@sliceofpai

COMING SOON ...
MAURICE SFEZ CAFÉ

- Odéon 75006 – octobre 2025
- Victor Hugo 75016 – novembre 2025
- Marbeuf 75008 – décembre 2025
- Beaugrenelle Intérieur 75015 – décembre 2025
- Martyrs 75009 – janvier 2026
- Citadium Haussmann 75009 – décembre/février 2026
- Beaugrenelle extérieure 75015 – mars/avril 2026

INFORMATIONS PRATIQUES

Maurice Sfez Café

14, rue Rambuteau, 75003 Paris

237 rue du Faubourg Saint Honoré 75008 Paris