Culottée

CAFÉ & CANTINE PARISIENNE

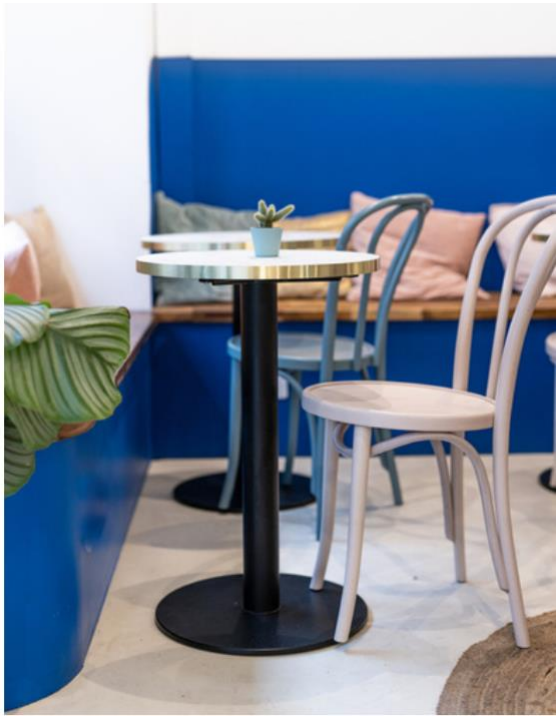
Communiqué de
presse Décembre 2022

Culottée voit double

Le café-cantine s'installe quartier de la Boétie

C'est le spot à avoir au pied de son bureau et la destination d'un brunch réussi. Après le Passage des Panoramas, Culottée se dédouble du côté de la Boétie. Son truc en plus : un mix savoureux entre coffee shop sans tralala et recettes maison à prix doux. La bonne adresse pour le petit déjeuner et les petits creux, la pause du midi et le brunch du week-end.

« Culottée, c'est la cantine que je cherchais quand j'étais salariée, avec des plats qu'on voudrait préparer à la maison sans jamais en avoir le temps » raconte Marie-Hélène Le Maréchal, qui a plaqué il y a 4 ans son poste de Directrice d'hôtel pour lancer son projet. Un pari jugé culotté par son entourage (c'est ce qui a donné le nom de la cantine), doublement gagnant.



Un café très gourmand

Culottée c'est d'abord une bonne dose de gourmandise. Au comptoir, la vitrine déborde de pâtisseries de voyage à tomber, fabriquées sur place selon l'inspiration du moment. Parmi elles, le carrot cake est à goûter d'urgence. Un must pour accompagner un café (de spécialité du torréfacteur parisien Lomi), un thé (Parti du thé), un smoothie, un latte, un chocolat chaud maison ou encore en ce moment un pumpkin spice latte au sirop de butternut maison. Et pour les amoureux du petit-déjeuner, la carte propose jusqu'à 11h30 de jolies propositions avec un Granola cacahuète maison, un Banana bread toasté, un Avocado Toast, d'un scone ou de simples tartines accompagnées de la confiture du moment. La journée commence bien !

Une cantine généreuse

Pour le déjeuner il y a 2 formules à 10 ou 13 euros, qui permettent de choisir respectivement 2 ou 3 éléments de la carte. La majorité des recettes sont végétariennes. Et les suggestions de quiches, salades, cakes salés, gratins, et pâtisseries changent tous les jours. Le tout est fait maison, à partir de produits frais et de saison. C'est sain, créatif, copieux et fédérateur. Culottée c'est une cantine de filles que les garçons adorent.

Un brunch de compétition

Changement d'ambiance le weekend avec un brunch servi à table. A Boétie, la formule du dimanche propose pour 27 euros : boisson chaude, jus pressé, scone et confiture maison, granola maison, yaourt grec et fruits frais, croissant avocat ou saumon fumé, salade du jour et pâtisserie maison au choix. Ça vaut sérieusement le détour. Réservation conseillée !

Passage des panoramas – Boétie : deux décors, une même ambiance

Deux cadres pour une même ambiance ! Chez Culottée quelque soit le quartier le client est comme à la maison. L'accueil est chaleureux et la gourmandise flotte dans l'air, avec des notes de café et de gâteaux fraîchement sortis du four.

Pour les amateurs de terrasses, il y a le Passage des Panoramas. Le premier Culottée a ouvert dans une salle mouchoir de poche, et compte plus de places à l'extérieur (couvert) qu'à l'intérieur. Au comptoir, la vente à emporter l'emporte.

Pour ceux qui craignent les courants d'air, Culottée Boétie voit plus grand. Derrière la vitrine bleue Majorelle, le rez-de-chaussée est bordé d'une banquette qui invite à prendre son temps. À l'étage les tables en ordre rangé profitent d'une belle tranquillité.

Culottée sur place, à emporter et en service traiteur

Culottée c'est aussi une offre traiteur qui s'adresse aux entreprises comme aux particuliers. Du goûter d'anniversaire au pot de départ, en passant par les petits déjeuners ou déjeuners de travail et les fêtes de fin de projet, la cantine propose des formules sur mesure pour tous les événements.

Parcours d’une food-entrepreneuse

Culottée, Marie-Hélène Le Maréchal l’est un peu. Voire beaucoup pour son entourage, qui trouvait folle l’idée d’entreprendre pour rebondir. Pourtant, à 32 ans, la food-entrepreneuse a parfaitement négocié le tournant de sa reconversion. Lancé il y a trois ans passage des Panoramas son café-cantine ne désemplit pas. Et la deuxième adresse ouverte en 2022, quartier de la Boétie rencontre déjà le succès. Une véritable revanche pour la jeune femme, passée par la case du burn-out.

« Avant de sauter le pas, j'ai suivi un parcours classique. Diplômée d’une Licence gestion d’entreprise et d’un Master gestion d’hôtel, je suis devenue Directrice d’un boutique-hôtel à Paris. Mais le job n’avait plus de sens pour moi. J’avais besoin d'indépendance, de challenge, de créer un lieu à mon image et de faire plaisir aux gens tout simplement. Je me suis occupée du service, de l'accueil des clients, de la gestion et du management et j’ai recruté une pâtissière pour m'épauler. Ça a tout de suite fonctionné comme ça. Aujourd’hui l’équipe de 10 personnes est à 90% féminine. Mon leitmotiv c’est la gourmandise et la bonne humeur et les garçons s’y retrouvent" raconte Marie-Hélène qui partage volontiers son expérience avec les entrepreneuses qui lui demandent conseil. Même si son café s’adresse à tous, l’esprit de sororité demeure.