

**BAKERS**



Au coeur de Paris, BAKERS réinvente la pâtisserie contemporaine à travers une approche plus lifestyle, plus épurée et résolument tournée vers le goût.

Pensé comme une pâtisserie nouvelle génération, BAKERS propose une carte 100% sans lactose où chaque création allie technicité, précision et légèreté.

À l'univers pâtissier s'ajoutent une sélection de cafés de spécialité, de matcha et de sandwiches travaillés, conçus comme une extension naturelle de l'expérience.

Plus qu'une pâtisserie, BAKERS est un lieu de vie : un espace pensé pour le quotidien, entre énergie new-yorkaise et élégance parisienne.

BAKERS

BAKERS



Bakers





## LES FONDATEURS

BAKERS est né de la rencontre entre une vision créative et une expertise pâtissière exigeante.

D'un côté, Raphaël imagine un lieu pensé comme une véritable marque lifestyle, où l'image, le design et l'expérience occupent une place centrale.

De l'autre, Tsivia et Eytan, chefs pâtissiers formés au sein de grandes maisons françaises tel que le Meurice, apportent une approche technique précise et profondément tournée vers le produit.

Ensemble, ils donnent naissance à BAKERS : une pâtisserie contemporaine où chaque détail compte.



## L'EXPÉRIENCE

Chez BAKERS, tout repose sur 3 piliers fondamentaux :

### LE PRODUIT

Une sélection volontairement resserrée de classiques revisités, réalisés avec des ingrédients de qualité et une exécution irréprochable.

### LE LIEU

Un espace chaleureux et minimaliste, inspiré des cafés contemporains. Des lignes épurées, des matériaux naturels et une identité visuelle forte créent une atmosphère à la fois moderne et accueillante.

### L'EXPÉRIENCE

Du café du matin à la pause de l'après-midi, BAKERS s'inscrit dans le quotidien tout en transformant chaque passage en moment.







## LA CARTE

Pour le dessert ou le goûter, les mignardises de BAKERS se font irrésistibles. Signature des chefs, les chouquettes Vanille-Praliné ou Vanille-Framboise s'adressent aux amateurs de gastronomie brute et de sensations franches.

Chez BAKERS, la charte est courte par choix. Chaque création a été pensée pour être là, pas pour remplir une vitrine, mais parce qu'elle dit quelque chose.

Des classiques retravaillés en profondeur, 100% sans lactose, avec la précision technique des grandes maisons.

# BAKERS



## NOTRE UNIVERS

BAKERS développe un univers visuel fort, à la fois sobre et identifiable. Inspiré par les codes new-yorkais et une approche minimaliste, le design repose sur un équilibre entre matières brutes et détails soignés.

L'espace est pensé comme une extension de la marque : chaque élément, mobilier, lumière, typographie, contribue à créer une expérience cohérente et immersive.





BAKERS

INFORMATIONS PRATIQUES

**BAKERS**

87 AVENUE NIEL, 75017 PARIS

@BAKERSPARIS

OUVERT DU VENDREDI AU SAMEDI - de 9h30 à 19h30

LE DIMANCHE - de 9h30 à 20h

FERMÉ LE LUNDI