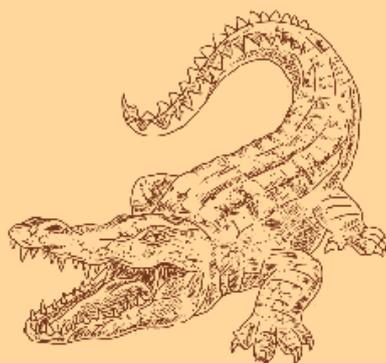


DOSSIER DE PRESSE
2023

C A F É
du
MEXIQUE





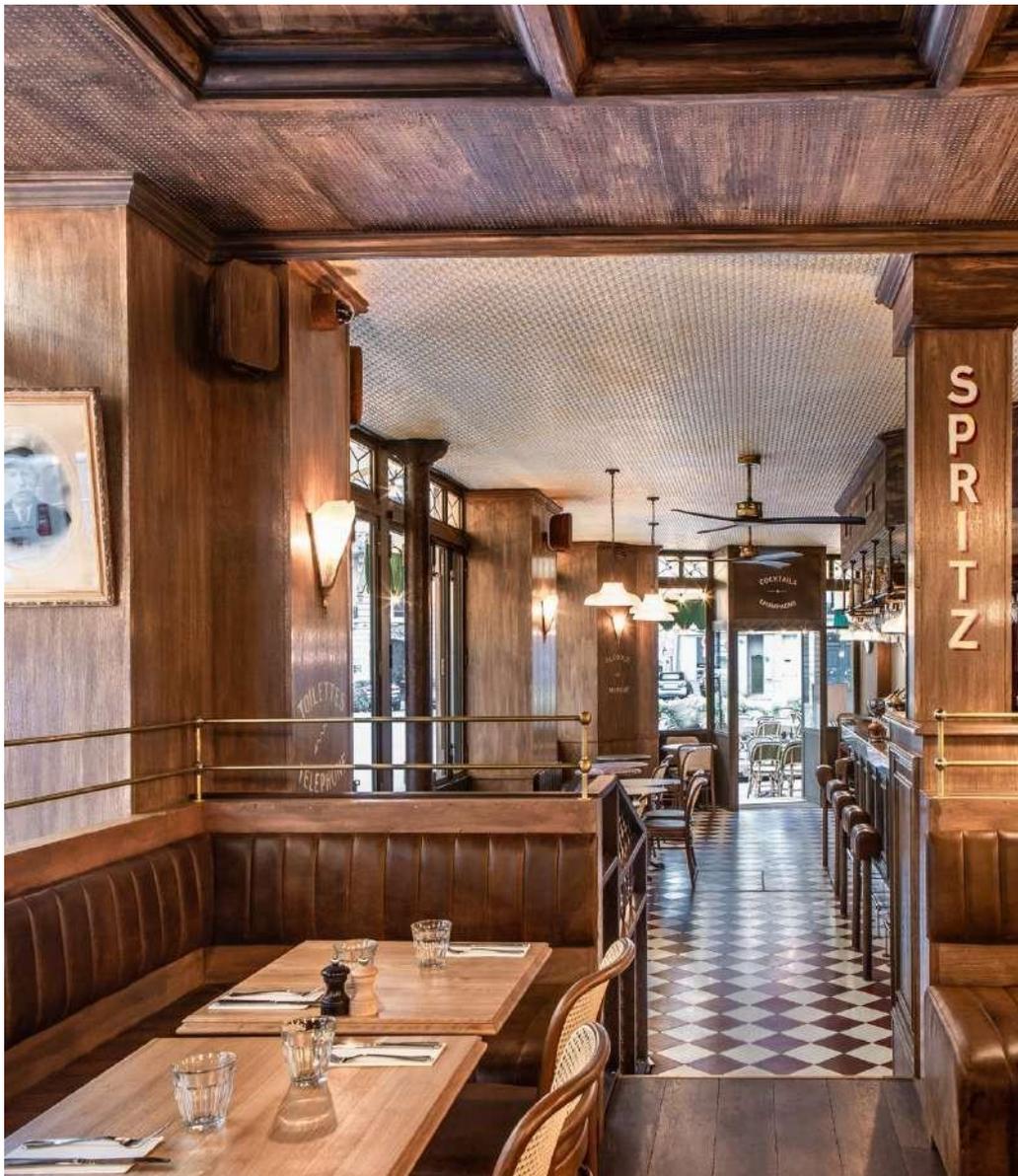
PLACE DE MEXICO, PARIS XVI

À elle seule, la Place de Mexico s'apparente à un petit village charmant et paisible à une exception près... celle-ci est nichée en plein cœur de la capitale à seulement quelques pas de la Tour Eiffel et du Trocadéro. C'est dans ce décor de carte-postale que le Café du Mexique a choisi de réécrire l'histoire d'une brasserie notoire qui avec le temps avait perdu de son lustre. **Repensée comme un lieu de vie à part entière, l'adresse accueille désormais - de sept heures à minuit passé - des habitués, des travailleurs, des amis et des voyageurs venus se retrouver, festoyer ou tout simplement profiter d'un bain de soleil en terrasse.**

LIEU DE VIE(S)

Il est sept heures passées, les rues sont désertes et le silence est omniprésent. Et pourtant au 3 Place de Mexico, la vie a déjà pris possession des lieux. Ronronnement de la machine à café, bruit du papier journal qui se froisse à chaque nouvelle page tournée... le Café du Mexique accueille les lève-tôt venus démarrer la journée comme à l'accoutumée. Ils se retrouvent là au comptoir et discutent du beau temps dans un timing toujours millimétré. Ah les habitués et leurs habitudes.

Un peu plus tard dans la matinée, les amoureux du petit-déjeuner se profilent. Viennoiseries, tartines beurre-confiture, œufs bio servis au choix au plat, brouillés ou en omelette, jus de fruits frais pressé... On prend son temps, on savoure l'instant.





Le rythme s'accélère sur les coups de midi ! Dans une seule et même salle se côtoient des jeunes actifs, des patrons, des touristes, des retraités. D'une table à l'autre, les sujets de conversation diffèrent : famille, amour, affaires. **Les assiettes elles aussi ne se ressemblent pas : ravioles du royans, artichaut à la vinaigrette, coquillettes jambon truffé etc. Pour les plus pressés, direction le bar pour un croque-madame au gouda à déguster sur le pouce.**

Cette effervescence se poursuit l'après-midi. **Les lève-tard trouvent tout le réconfort de pouvoir se restaurer quelle que soit l'heure affichée au cadran. « Une bavette à 16h ? Oui, bien sûr. »** Tandis qu'en simultanée quelques tablées plus loin, les becs sucrés se délectent d'une pâtisserie (tarte au citron, crème brûlée, pain perdu au caramel beurre salé) autour d'une tasse de thé.

Une fois la nuit tombée, certains collègues se réunissent entourés d'assiettes à partager : calamars frits, planche de charcuteries et fromages affinés, camembert coulant rôti au miel... tandis que d'autres ont déjà attaqué le plat de résistance. Le Café du Mexique tire sa révérence bien plus tard dans la soirée, une fois **la dernière commande passée (à minuit)** avant d'entamer un nouveau cycle.

DIVERSITÉ ET SAISONNALITÉ

La diversité est probablement le mot qui sied le mieux à ce lieu. Sa clientèle en est la preuve en réunissant à la même adresse des personnalités de tous horizons et de tous âges. Et c'est pour plaire au plus grand nombre que le menu ne se limite pas à une catégorie de cuisine et propose à l'inverse des mets variés allant puiser ici et là : **des incontournables de brasserie (soupe gratinée à l'oignon, entrecôte sauce béarnaise) aux recettes plus dépaysantes (fish & chips ; salade Thaï au bœuf) et parfois plus légères (saumon vapeur ; poêlée de champignons et œuf parfait)**. Une offre variée qui a pour fil rouge la fraîcheur et la saisonnalité des ingrédients utilisés.



ESPRIT D'ANTAN

Pour redonner son éclat à cette brasserie emblématique du quartier, le Café du Mexique a fait appel au cabinet D.O.D Architecte. Des matériaux utilisés au choix du mobilier, tout a été pensé pour offrir au client **un lieu de vie à part entière dans lequel il pourra pleinement flâner, s'abandonner, du lever jusqu'au coucher du soleil.**

À l'extérieur, la grande terrasse aménagée (de 60 places) offre une vue imprenable sur le Paris que le monde entier nous envie. À l'intérieur, l'espace dessine un cadre à la fois intemporel et chaleureux qui s'inspire de l'esprit des bistrot : dominance de bois (au comptoir, sur les murs et au plafond), grand miroir au fond de la salle, chaises et banquettes en cuir.

Les éclairages – modulables – et l'ambiance musicale participent eux aussi à donner une note chaleureuse et accueillante à l'ensemble.





À LA VÔTRE !

Des boissons sans alcool, aux vins, bières et bulles... il y a de quoi étancher toutes les soifs. Il en va de même pour la carte des cocktails qui suggère pas moins de quatorze recettes (Moscow Mule, Caïpirihna, Amaretto Sour, Margarita... tous les classiques sont de la partie).

Et pour les amateurs de sensations fortes, l'adresse propose une belle sélection de whiskys, rhums mais également des digestifs et liqueurs comme le Cognac Bourgoin, le Fernet-Branca, le Limoncello ou encore l'Armagnac Château de Laubade.

INFORMATIONS PRATIQUES

Café du Mexique
3 Place de Mexico
75016 Paris

Ouvert tous les jours dès 7h
Service en continu de midi à minuit

tél. 01 74 64 16 93

@cafe.du.mexique

60 places en terrasse / 80 places assises en salle

Prix : Entrée 8 € - 17 €

Plats 15 € - 28 €

Desserts 3 € - 19 €

Possibilité de privatisation

