

A photograph of a white ceramic cup filled with a vibrant green matcha latte, topped with a delicate white latte art design resembling a leaf. The cup sits on a matching white saucer, both placed on a dark brown wooden surface. Two stylized black line-art hands are superimposed on the image: one on the left, holding the cup's handle, and one on the right, resting on the saucer. In the upper right corner, a white circular graphic contains the text for the cafe.

CULT

13 *rue* Lafayette
75009 Paris
sucré profanum

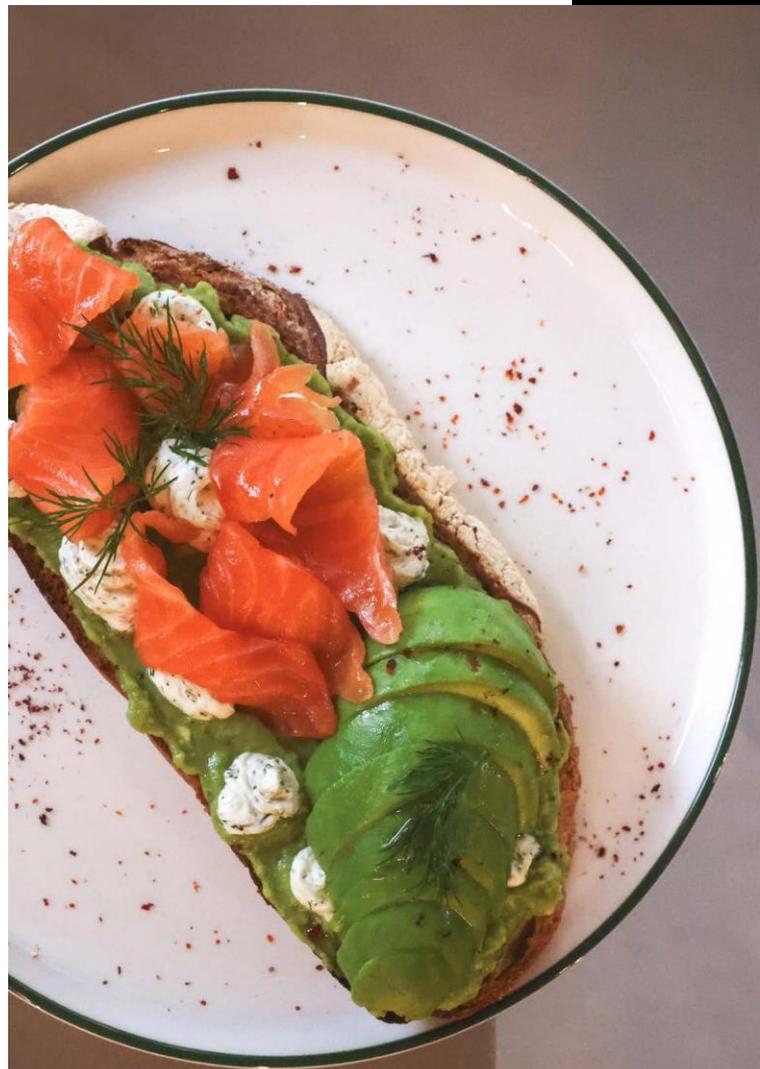
Brunch all day et
coffee shop audacieux

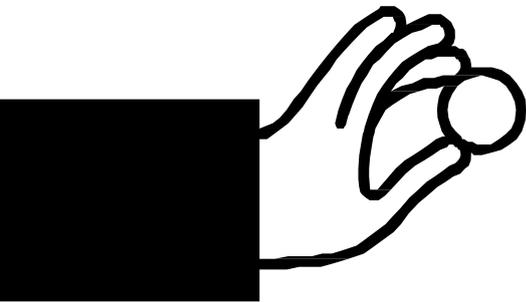
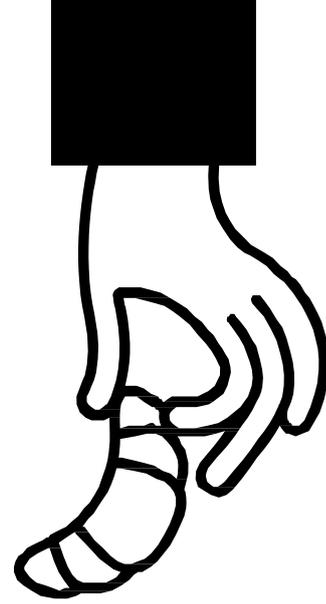
Fraîchement ouvert au
13 rue La Fayette, Cult est
le coffee shop sur toutes les
lèvres. Un brunch all day
qui nous régale de brioche
eggs Benedict, cinnamon
rolls et pancakes i
toute heure.

La carte cosmopolite permet de découvrir de nouvelles cultures dans les assiettes et dans les tasses.

L'ambiance est vibrante, et les souriants baristas passent de l'anglais au français en dessinant du latte art... Flat white, coming right up! Deux babkas pour la terrasse ! Les « good vibes » sont omniprésentes, c'est un lieu loin des conventions où les horloges n'existent pas. Cult est une parenthèse d'évasion au quotidien, un écrin trendy plein de caractère. Ici, le café est de spécialité, et chaque bouchée invite au voyage.

Join the Cult!





Cult, le brunch all day où le temps est suspendu

Cult évoque une appartenance immédiate à un groupe de passionnés, une addiction assumée. Le temple des férus de brunch tous les jours de la semaine, des amoureux inconditionnels de babkas, d'oeufs brouillés et d'avocado toasts. Le QG des fanatiques de café fraîchement moulu et de lattes douillettes. Cult, c'est une certitude. On y retourne chaque matin, ou chaque week-end : de 8 heures à 18 heures, le brunch all day devient un rituel.

« Ce qui est culte, c'est ce qui se passe d'explication, ce qui est comme une évidence »

expliquent Emna et Omar, les fondateurs férus de specialty coffee. Leur vision pour Cult, c'est une adresse trendy où les amoureux du café et du brunch se réunissent toute la semaine à toute heure de la journée. The new hotspot propice aux rencontres et aux échanges entre différentes cultures. Trentenaires créatifs, ils puisent dans leur identité internationale pour créer un lieu bouillonnant de vie et d'influences au goût d'ailleurs.

Noa Peer du cabinet d'architecte OUI a imaginé un espace épuré où règnent les matières brutes. Le décor est minimaliste aux accents industriels, tandis que les moulures centenaires nous ancrent dans l'âme parisienne. Composant avec le passé haussmannien du lieu, le plafond est amplifié d'un miroir en demi-cercle et de néons suspendus qui s'entrecroisent avec les corniches du XIX^{ème} siècle.

Le comptoir, les tables et les tabourets en inox signés Atelier Héphaïstos se marient aux chaises et banquettes en bois sombre dans un esprit mid-century. Le style minimaliste contraste avec l'atmosphère chaleureuse du lieu, qui invite à se réunir, s'attabler et profiter du moment présent. Sur les murs en miroir, on retrouve des vinyles vintage : Sade, Lauryn Hill... Et le clou du spectacle, une superbe terrasse pour profiter du brunch tout au long de la journée.

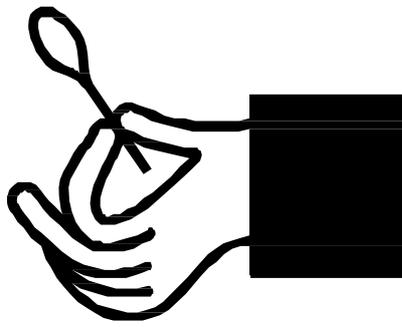




Un brunch généreux et cosmopolite, à toute heure

Cult confie la carte du brunch all day à Mateusz Ulman, chef pâtissier polonais ayant affûté ses couteaux à Copenhague. Son esthétique scandinave, mêlée aux inspirations multiculturelles des deux fondateurs, donne vie à une cuisine cosmopolite et authentique.





En effet, Emna et Omar ont puisé dans les souvenirs culinaires qu'ils ont gardé de leurs voyages et de leurs rencontres autour du monde. Le brunch de Cult est un cocon international, il s'affranchit des contraintes horaires et géographiques. Sur la carte ? De valeurs sûres qui se passent de passeport pour nous offrir du réconfort du matin au soir.

Les assiettes sont simples, généreuses et souhaitent, avec un petit twist qui vient déjouer les classiques. Chaque plat raconte une histoire à la fois familière et surprenante, comme les oeufs brouillés so silky (en V.O., onctueux comme de la soie) servis sur une brioche aérienne, et saupoudrés d'une neige de parmesan. Ou encore les pancakes comme à la maison, présentés dans leur plus simple appareil avec un morceau de beurre et une crème fouettée à la mascarpone. On plonge la tête la première dans la gourmandise, Cult rassemble une communauté de convertis !

Le grilled chicken and truffle sandwich est parfait pour tous les affamés et les lendemains de soirée : une généreuse cuillerée de pesto maison qui vient se lover contre le coffre d'un pain au levain toasté, avec de fines tranches de poulet dorées au beurre noisette et un nuage de parmesan qui fond, fond, fond... à dipper dans une mayonnaise à la truffe. Un incontournable déj culte !

L'autre star of the show, c'est la brioche eggs Benedict épaisse et moelleuse comme il faut, avec du saumon gravelax fait maison, une louche de sauce hollandaise, et des oeufs de saumon iodéliques. Sans oublier les Turkish eggs au houmous et labneh, et l'avocado toast qui donne l'impression d'être en vacances au soleil.

Pour les becs sucrés, Cult propose une sélection de gourmandises intemporelles, clin d'oeil aux traditions du brunch à travers le monde. Une babka au chocolat, que l'on défait et dévore délicatement



avec les doigts. Un cheesecake basque, riche et crémeux, avec des notes de vanille qui font office de cilin dans la bouche. Un banana bread à la crème de café, qui se partage entre nostalgie et plaisir brut. Mais aussi des cinnamon rolls à la fois moelleux et croustillants comme personne d'autre n'en fait, ou encore un granola aux dattes et fruits de saison. Et, patriotisme culinaire oblige, le croissant et le pain au chocolat trônent sur le bar, prêts à être trempés – ou non – dans un latte bien chaud. Pour prolonger ces petits plaisirs devenus cultes, on emporte dans sa poche un cookie chocolat noir et fleur de sel, et un autre au matcha et chocolat blanc.

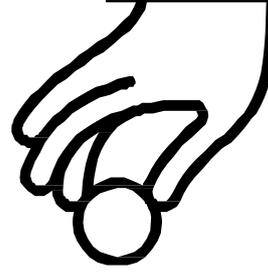


Le café, pilier de l'identité de Cult, reflète l'exigence des fondateurs pour des saveurs franches et authentiques. Les grains, soigneusement sourcés par L'Arbre i Café, proviennent des meilleures régions du monde : Pérou, Brésil, Éthiopie, Tanzanie... Dans ce temple de passionnés, rien n'est laissé au hasard. Et pour la qualité du café de spécialité, Cult veille au grain.

Sur le grand bar en inox, la sublime machine Victoria Arduino vrombit et réchauffe les coeurs même au creux de l'hiver lorsque les journées raccourcissent. Tous les cafés les plus cultes sont réunis : espresso, americano, macchiato, cortado, cappuccino, flat white, latte (hot ou iced)... Du lundi au dimanche, c'est le lieu trendy (branché) pour recharger ses batteries. Et évidemment, les baristas de Cult subliment chaque tasse avec leur latte art signature. L'automne 2024 sonne la mode du café core !

La grande curiosité de Cult, c'est le café turc – devenu un bestseller dès l'ouverture. Cette méthode ancestrale consiste i faire bouillir finement du café moulu avec de l'eau et du sucre dans un pot appelé zazwa, sans filtrer le marc, ce qui lui donne une texture riche et une saveur intense. Chaque tasse raconte une histoire et invite i l'évasion... Pour se réchauffer sans caféine, place au matcha latte, au chocolat chaud bien gourmand, et aux thés choisis avec soin. Cult prolonge le dépaysement avec un latte cardamome-rose ainsi qu'un karak chai, inspiré d'Inde, qui mêle lait, cardamome, gingembre, cannelle, sucre et vanille. Côté boissons fraîches, on reste dans le thème voyage voyage : infusion d'hibiscus, limonade maison menthe et fleur d'oranger, rozata glacée au lait d'orgeat... Et les classiques jus detox et jus fraîchement pressés (orange, carotte, gingembre) i toute heure de la journée.

Chez Cult, le plaisir est un rituel de tous les jours.



Plonger dans le réconfort à chaque tasse







CULT

13 rue Lafayette
75009 Paris
sucré profanum

Cult

13 rue La Fayette, 75009 Paris
Ouvert tous les jours de 8 h à 18 h
22 places à l'intérieur, 16 en terrasse
[@cultcafe.paris](#)