



MAISON GAZELLE
PARIS

Almond Milk bar and Wellness Coffee Shop

Alliance du raffinement marocain
et l'élégance française



Du Maroc à Paris... **le nouveau coffee shop qui fait** **vibrer Saint-Germain-des-Prés**

Une gazelle à Paris... Très loin du déjà vu et du déjà bu, Maison Gazelle fait souffler un air de fraîcheur sur l'univers des coffee shops parisiens. Franco-marocaine très attachée à sa double culture, Sara Boukhaled a mis son énergie solaire dans un concept absolument inédit à Paris. Maison Gazelle mixe l'ultime raffinement de la gastronomie marocaine avec l'élégance française, un nouveau lieu ultra-chic dédié à l'amour de l'amande.





Une audacieuse fusion entre gourmandise et wellness

Du petit-déjeuner au lunch, du brunch à l'afterwork, Maison Gazelle célèbre l'excellence marocaine dans toute sa modernité.

À l'opposé des idées reçues sur la pâtisserie orientale, la carte revisite les spécialités iconiques du Maroc avec talent et justesse.

Ancrée dans la culture culinaire marocaine, Maison Gazelle lui rend hommage tout en décalant les classiques avec une touche de féminité singulière. (Beaucoup) moins de sucre, des saveurs (beaucoup) plus intenses, des boissons healthy signature, les recettes de Maison Gazelle sont pensées pour combler les envies d'aujourd'hui. Cornes de gazelle, crêpes marocaines, amlou, m'hancha ou briouates... En bouche, c'est une révélation gustative, l'émotion extraordinaire d'une première fois.





Derrière Maison Gazelle, l'intuition et l'ambition de Sara Boukhaled

Sara Boukhaled est une jeune femme enthousiaste, qui agit vite et réfléchit plus vite encore. Franco-marocaine, elle grandit à Bordeaux et passe ses vacances au Maroc, fête Noël autant que l'Aïd, sa double culture est une richesse dont elle est fière. Sara défend un art de vivre qui est d'abord un art d'être ensemble et de partager.

« J'avais envie de faire rayonner l'extrême raffinement de la gastronomie marocaine. En termes d'innovation, le champ des possibles est incroyable. Ma double culture et mes voyages m'inspirent pour imaginer des créations inédites à l'infini . »

Sara Boukhaled
fondatrice de Maison Gazelle





Passion gastronomie

Vers 15 ans, son premier déjeuner en famille dans un restaurant gastronomique du Sud-Ouest est une révélation, autant par l'assiette que par la beauté des gestes du service. Sa vocation est là. Dans sa chambre d'ado, pas de marques de mode mais une collection des plus beaux packagings de grandes maisons de gastronomie.

Cheffe d'entreprise précoce

Encore en études de commerce à Marseille, elle est repérée par un chasseur de têtes de la Chambre de Commerce de Bordeaux pour participer à un concours, dont elle rafle le premier prix : assurer la promotion d'une spécialité régionale à l'étranger. À 18 ans, elle s'envole pour l'Asie avec une mission : vendre le caviar d'Aquitaine aux grands chefs de Bangkok ou de Singapour. À 20 ans à peine, elle monte son activité en autoentrepreneure et devient ambassadrice d'une grande marque de caviar auprès des chefs étoilés de la Côte d'Azur, puis travaille le sourcing pour Faye Gastronomie, une référence de Rungis, avant de partir en Chine pour 7 mois.

De la corne de gazelle à Maison Gazelle

Invitée à un mariage franco-marocain, Sara remarque que tout le monde craque pour les cornes de gazelle, qui font l'unanimité car ce sont les pâtisseries marocaines les moins sucrées. À 24 ans, elle se lance, suit une formation en boulangerie-pâtisserie nuits et week-ends et crée Maison Gazelle. Déclinée en multiples saveurs dans une recette radicalement désuée, sa corne de gazelle tout en finesse fait succomber les plus grandes maisons de luxe, de Chanel à Cartier, de Four Seasons au Ritz, de Bulgari à Cheval Blanc. Très vite, Sara voit plus grand et élargit son offre avec d'autres spécialités sucrées et salées, un bar à lait d'amande, de l'épicerie, des arts de la table... Maison Gazelle ouvre son flagship fin 2024 à Saint-Germain-des-Prés.





**Sourcing, équilibre nutritionnel,
qualité, transparence...
Le goût de très bien faire**

Avec une réelle expertise en matière de sourcing et un engagement fort pour l'excellence, Sara veille à chaque détail pour que les créations Maisons Gazelle cochent toutes les cases de la plus haute qualité. Tout est fabriqué maison, à la main, en France.

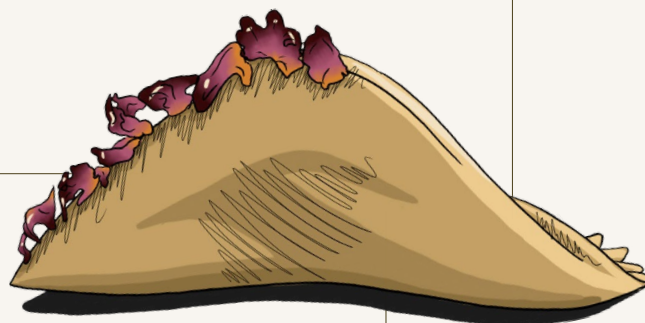


Moins de sucre

Chez Maison Gazelle, c'est un parti-pris affirmé qui laisse toute la place à l'intensité des saveurs et à l'équilibre nutritionnel. Considérablement allégées en sucre, les recettes gourmandes à IG bas sont adaptées aux envies modernes, sans aucun compromis sur le plaisir. Rien de plus, rien de trop, la promesse d'une expérience sensorielle totalement inédite.

● Amandes de l'Atlas,
du Rif et d'Espagne

● Eaux florales de rose
et d'oranger artisanales,
distillées entre
Fès et Casablanca



● Beurre AOP du Poitou,
farine Label Rouge
de Versailles

Exigence et traçabilité

Les ingrédients d'exception sont sélectionnés avec soin dans les terroirs français et marocains, de préférence en circuit court, auprès de coopératives artisanales ou de filières d'excellence. Une chaîne vertueuse irréprochable qui valorise en plus les savoir-faire féminins au Maroc.





Plaisirs purs autour de l'amande... mais pas seulement !

Le péché mignon de Sara, c'est l'amande depuis toujours, ingrédient star de Maison Gazelle sublimé en boissons healthy ou gourmandes, pâtisseries et produits d'épicerie. Mais la carte de Maison Gazelle s'est enrichie de spécialités salées à déguster à tout moment de la journée, de vins d'Essaouira, du champagne Ayala, de bières de Casablanca et de cocktails.





Bar à lait d'amande

Le goût unique du lait d'amande frais du matin

Vous n'avez jamais bu de véritable lait d'amandes ! Chez Maison Gazelle, les laits d'amandes sont préparés chaque matin à partir de trois variétés d'amandes différentes. Avec 35 % d'amande contre 3 à 5 % dans les boissons classiques, le plaisir velouté est à la mesure de l'intensité.

Boissons wellness signature au lait d'amande

Véritable concentré de bienfaits nutritionnels, le lait d'amande prend des couleurs chez Maison Gazelle avec des recettes healthy ciblées sur le bien-être : Sticky Chaï Latte pour l'immunité, Golden Latte anti-inflammatoire, Sésame Latte antioxydant ou Hot Chocolate à la fève tonka délicieusement réconfortant.

Dans la catégorie super-aliments, il suffit de suivre le code couleur pour se sentir déjà mieux ! Couleur crème, l'Energizer contient protéines végétales et maca, rose bonbon le Morrocan Glow cache une bonne dose de collagène marin, bleu azur, l'Ocean Kiss est enrichi en spiruline, entre autres ingrédients magiques. Bien, beau et bon à la fois.

Crêpes mille trous ou croissant amlou au petit-déjeuner ?

À l'heure du petit-déjeuner et du brunch, impossible de manquer les msemen et les baghrir pour les fans de crêpes marocaines authentiques, à accompagner d'amlou maison.

L'incontournable amlou, le granola, les bananes rôties s'invitent en toppings dans les super bowls à base de yaourt végétal. Irrésistible, le croissant amlou réunit le meilleur de la France et du Maroc, à accompagner d'un cold brew infusé 18h au lait d'amande maison, d'un latte fleur d'oranger ou d'un Moroccan way coffee, café Finca Himalaya infusé à la cannelle, muscade, gingembre et clous de girofle. Un blend exclusif développé en collaboration avec Terre de Café.

Chakchouka ou halloumi salad pour le brunch ou le lunch ?

À moins de craquer pour les Moroccan eggs au khli, viande bœuf séchée et confite, une Harira comme à la maison ou l'une des recettes de sandwiches arty à dévorer d'abord des yeux : Toast à la bonite de thon et citron beldi, Toast aux oignons caramélisés et chèvre chaud, avocado toast œufs brouillés et huile d'argan ou encore Croque de Fès, au khli et fromage.





My Sweet Gazelle

Entièrement réinventés avec un taux de sucre optimal, les gâteaux marocains sont calibrés pour les appétits contemporains. L'occasion de redécouvrir briouates et m'hancha, mais aussi l'incroyable collection de cornes de gazelle qui a fait la réputation de Maison Gazelle. Tout en délicatesse, elles se déclinent en une dizaine de parfums, avec des recettes éphémères de saison, avec ou sans gluten. À déguster sur place avec un thé à la menthe ou un café blanc, ou à offrir dans un joli coffret cadeau.

Épicerie fine

À emporter chez soi, l'amlou maison, le sellou, préparation traditionnelle à base d'amandes, sésame, anis vert et cannelle, les fekkas, variantes des biscotti italiens à l'amande, anis et raisins secs, le thé à la menthe et à la rose, le blend Maison Gazelle x Terre de Café, les eaux florales de rose et d'oranger... Un voyage au Maroc sans bouger de Paris.

Au cœur de Saint-Germain Un lieu chaleureux et raffiné, dédié à la créativité marocaine

Symboles fétiches, l'amande et la gazelle ont inspiré Sara, qui a conçu l'identité graphique et les packagings de Maison Gazelle, puis imaginé le décor du 160 boulevard Saint-Germain. Dans une atmosphère intimiste et lumineuse, les codes classiques de l'hospitalité marocaine sont là encore revisités avec une touche de modernité, clin d'œil à une tradition séculaire. La petite fontaine et les zelliges se mélangent avec grâce au velours vert amande et au laiton.

Avec la complicité de talentueux artisans marocains, Sara a dessiné la collection d'art de la table et d'objets de la maison Maison Gazelle, disponibles aussi à la vente.

Parfait pour une pause détente, le lieu invite aussi régulièrement des artistes marocains contemporains, auteurs, comme Jamal Ouazzani, stylistes, musiciens, designers ou encore artisans d'art, comme la céramiste Imane Benmbarek. Maison Gazelle fait vibrer la scène artistique marocaine d'aujourd'hui et invite au partage d'un art de vivre aussi chic que joyeux.



« Aujourd'hui, Maison Gazelle est un lieu qui vit toute la journée, mais aussi un lieu de rencontres, une vitrine de l'art de vivre et de la création marocaine contemporaine. »

Sara Boukhaled
fondatrice de Maison Gazelle

