

LES DEUX MAGOTS

L'ART DE VIVRE PARIS



6, PLACE SAINT-GERMAIN-DES-PRÉS, 75006 PARIS

UNE NOUVELLE IDENTITÉ :

D'UN LIEU MYTHIQUE...



...À UNE MARQUE
TOURNÉE VERS
L'INTERNATIONAL



LES DEUX MAGOTS, UN LIEU DE VIE EMPREINT D'HISTOIRE

VOYAGE AU PAYS DES BELLES LETTRES

Le Café des Deux Magots incarne depuis plusieurs décennies la vie parisienne, son élégance et sa richesse culturelle. Il est la promesse d'un voyage dans le pays des Belles Lettres à l'ombre des poètes. Grand magasin de nouveautés à son origine, puis Café liquoriste, Les Deux Magots valorise la simplicité d'un lieu de vie à la fois raffiné et festif.

C'est en 1914, lorsque la Littérature et les Arts fleurissent dans le quartier, qu'Auguste Boulay, aïeul de la propriétaire actuelle, fait l'acquisition du Café. C'est au cours de cette époque que philosophes, peintres et écrivains s'affairent et se retrouvent dans le Café pour refaire le monde.

*« Il n'y a pas de hasard,
il n'y a que des rendez-vous »*

PAUL ELUARD

La réputation des Deux Magots naît alors avec de fidèles habitués comme André Breton, Alfred Jarry, Guillaume Apollinaire, puis Paul Eluard, ou encore Jacques Prévert. Un jour d'été 44, Jean-Paul Sartre, porteur du courant littéraire existentialiste fait de la Maison son lieu de rendez-vous favori avec Simone de Beauvoir notamment.

Ce lieu contribue aujourd'hui encore à ce que l'art de célébrer la culture sous toutes ses formes continue à faire rêver le monde entier.

PLUS QU'UNE LÉGENDE, UNE HISTOIRE DE FAMILLE

Depuis plus de 100 ans et quatre générations, une même famille est propriétaire du Café-Restaurant Les Deux Magots. Toutes ces années, ils n'ont eu de cesse de rénover en douceur pour faire perdurer une tradition, celle de l'art de vivre à la française: « Évolution sans révolution » comme aime à le dire Catherine Mathivat, l'actuelle propriétaire.

Son objectif ? Faire découvrir aussi bien aux Parisiens qu'aux clients venus des quatre coins du monde un lieu de vie évoquant une expérience unique, entre Café littéraire et restaurant « d'ambiance ».

C'est aujourd'hui la vision portée par cette femme cinquantenaire, fille de Jacques Mathivat, ingénieur des travaux publics et ancien président du Synhorcat, (syndicat des indépendants de l'hôtellerie et de la restauration). Consciente de la responsabilité de cet héritage, elle a grandi entre les murs de l'institution familiale et y travaille depuis 30 ans. Soucieuse de rendre hommage à ses aïeux, elle garde toujours en mémoire ses mots d'ordre: tradition, élégance et bienveillance. Enfant, elle aimait déjà se poster à la caisse pour « admirer le ballet des serveurs », sous le regard attentif de sa grand-mère Suzanne Boulay.

Repère d'hédonistes depuis toujours, Les Deux Magots contribue aujourd'hui à ce que l'art de vivre parisien puisse rayonner. La Maison poursuit ainsi son rôle de dénicheur de talents, pour faire du lieu un véritable vivier culturel. Pour les étrangers venus faire une escapade parisienne, l'intemporalité du mythique Café reste une immersion dans « le Vieux Paris »: celui qui rit, qui parle fort, qui vit. La Maison construit aujourd'hui son futur et se réinvente, tout en préservant l'authenticité d'un lieu ayant traversé tant d'années.



Catherine Mathivat

UNE MAISON DE CARACTÈRE AU CŒUR DE PARIS

En plein cœur de Paris, les toiles des Deux Magots déploient leurs couleurs vertes et crème sur la place historique face au clocher millénaire de l'église Saint-Germain-des-Prés.

À l'intérieur de la salle historique, le décor se veut fidèle aux belles années du début du XX^e siècle, dans un cadre feutré composé de laiton, d'acajou et de banquettes rouges moleskine. Les immenses miroirs reflètent les majestueux lustres en verre sablé, tandis que les deux personnages des statues chinoises – Les Deux Magots – semblent encore porter leurs regards sur de mémorables rencontres. Ces deux Mandarins installés sur le pilier central, sont le souvenir du magasin de nouveautés qui donna son nom au lieu. « Ces statues d'origine du début XIX^e siècle ont traversé toutes les époques et ont été témoins de tant d'anecdotes et de rencontres » aime à s'imaginer Catherine Mathivat, propriétaire des lieux.

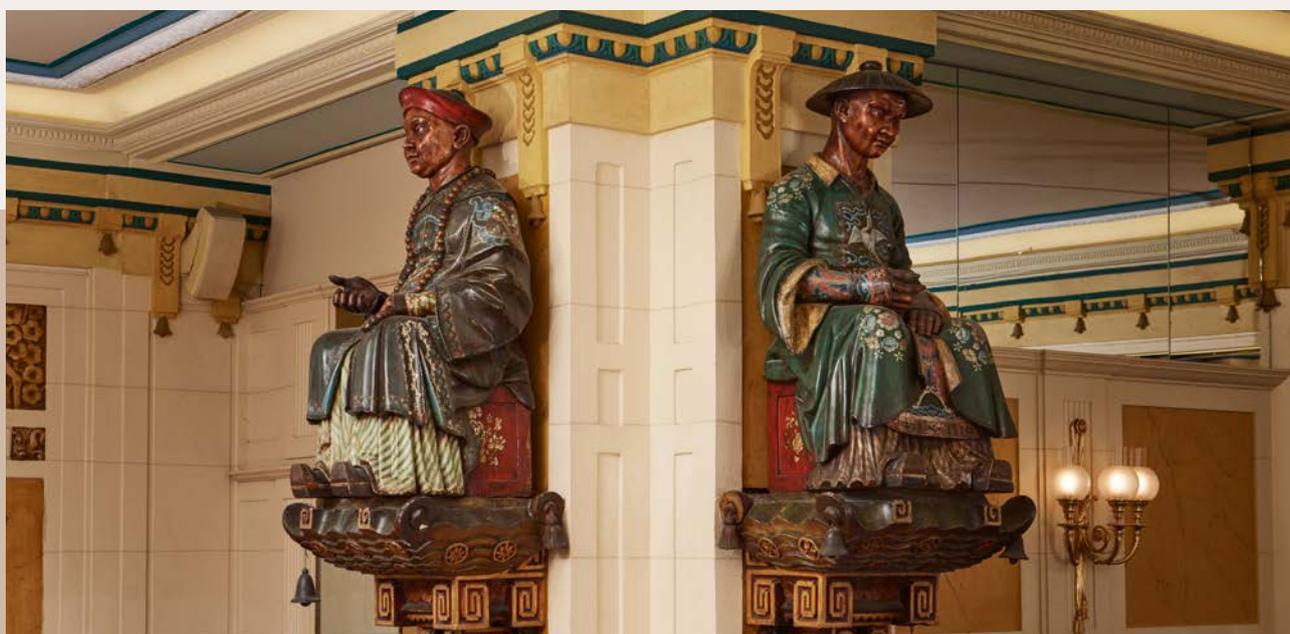
Telle une invitation à venir rêver, les deux vérandas aux vitres transparentes, éclairées le soir venu par des lanternes en fer forgées, sont le lieu idéal pour observer les passants. C'est ici, que l'on observe le mieux le tourbillon de la vie parisienne. Sur la terrasse-boulevard, une bulle feutrée s'offre à vous autour des livres disposés dans les bibliothèques.

À l'extérieur, vous découvrirez la plus majestueuse terrasse jardin de Paris, entourée de buis et lovée dans la végétation d'un jardin à la française. Le charme se dégage autour des tables émaillées blanc champagne, des chaises en rotin habillées d'un jacquard tressé vert et crème. Un mélange d'élégance et de raffinement, qui transporte la clientèle dans un autre temps. Élégant écrin de végétation inspiré des jardins de l'abbaye qui lui fait face, cet espace autrefois éphémère prend désormais ses quartiers à l'année. Attablés pour une dégustation autour d'une assiette gourmande, les clients en quête d'un voyage initiatique du fameux « esprit germanopratin » y trouvent refuge et contentement.



*« Les Deux Magots
ont le pouvoir de créer
chaque fois qu'on y met les pieds,
des souvenirs à venir,
qui consolent de ceux
que l'on ne vivra plus »*

PIERRE ARDITI



Les Deux Magots, statues qui ont donné leur nom au lieu

L'ART DE VIVRE PARIS, UN ÉTAT D'ESPRIT

Les Deux Magots, c'est l'expérience de moments parisiens qui font rêver: le parisien et son quotidien, les terrasses et la joie de vivre, les bulles de champagne et les rires.

« Paris est une fête »

ERNEST HEMINGWAY



En 2023, la célèbre Maison du boulevard Saint-Germain devient une marque tournée vers l'international et dédiée à l'art de vivre souhaitant faire « croquer un petit morceau de Paris » dans des lieux de destination d'exception.

*« Parce qu'être parisien,
ce n'est pas être né à Paris,
c'est y renaître »*

SACHA GUITRY



Les Deux Magots c'est l'art de faire découvrir et savourer une manière de vivre, de faire goûter le Paris culturel et culinaire. On y retrouve ainsi toutes les nuances de la qualité et de l'expérience clients qui font du lieu un café gourmet parisien singulier, autour d'une carte soignée de plats à déguster sur le pouce, ou de plats inspirés de la cuisine française.

*« Respirer Paris,
cela conserve l'âme »*

VICTOR HUGO



LE CAFÉ GOURMET PARISIEN PAR EXCELLENCE

L'ART DE DÉGUSTER

Connu pour son fameux chocolat à l'ancienne dont la fumée a remplacé celle des cigares du Café liquoriste, la Maison poursuit au printemps 2023 le travail de renouveau de sa carte soignée de snacking. Fort des conseils d'un chef Meilleur Ouvrier de France et d'une équipe de consultants, les incontournables de la cuisine française sont repensés avec finesse.

Les recettes sont réalisées avec simplicité, modernisées et respectueuses des produits.

Ainsi la blanquette de veau Boris Vian façon Gouffé déclinée façon Primavera apparaît aux beaux jours et laisse place à des plats plus légers pour l'été. On retrouve également le tartare dont la recette unique est élaborée à partir d'ingrédients dont le chef garde le secret, aux côtés des escargots de Bourgogne géants.

Plateaux de fruits de mer de grands producteurs ou encore produits délices de la Maison Petrossian en hiver, Les Deux Magots met désormais l'accent sur des produits de marque française prestigieuse.

Quant aux yeux écarquillés des clients devant l'irrésistible plateau de pâtisseries, ils en disent long sur leurs résistances ! Comment ne pas se laisser séduire par les charmantes serveuses pâtissières et les gourmandises de chez Arnaud Larher ou de la Grande Épicerie.



Côté cave, le restaurant propose une grande partie de sa carte autour de vins au verre privilégiant le savoir-faire des vignerons français, de cocktails signatures avec des champagnes comme ceux de la Maison Veuve Clicquot ou encore ceux composés à base de liqueur St-Germain, accompagnant au mieux les plats pour le plaisir des clients.

Bref ! Vous l'aurez compris, tout en s'appropriant des produits de grandes qualités, la Maison se distingue aussi par la singularité de plats revisités.

« Nous partons de ce qui existe et nous ne voulons pas révolutionner notre cuisine, mais travailler sur les plats « phares » de la Maison que l'on retrouvera aussi à l'International. Nous voulons ainsi proposer le meilleur croque-monsieur de Paris, le filet de bœuf le plus tendre, une côte de veau cuite à basse température, le Club-Sandwich le plus gourmand », précise M. Frédéric Tabey, Directeur des Opérations des Deux Magots.

L'ART DE RECEVOIR

En tant que Café littéraire au service de ses clients, l'art de recevoir a toujours été la raison d'être des Deux Magots. Le Café accueille la clientèle tous les jours de l'année de 7h30 à 1h00 du matin, et reçoit régulièrement des personnalités inspirantes lors des événements culturels qu'il organise.

« À travers son cadre d'exception, la qualité de son service et son offre culinaire, Les Deux Magots cherche à offrir une nouvelle expérience clients et à devenir la référence du café parisien gourmet », explique Jacques Vergnaud, l'ex-Directeur Général du site iconique de Saint-Germain-des-Prés entre 2016 et 2021 et désormais coordinateur de la marque Les Deux Magots en France et à l'International.

« Cette nouvelle et ambitieuse promesse faite aux clients est un devoir pour mettre en avant les atouts de Paris et ceux de la culture française, aussi bien à Saint-Germain-des-Prés qu'à l'International, dans des grandes villes qui abritent la clientèle de Saint-Germain-des-Prés », rajoute-t-il.

Dans ce lieu de vie, il fait bon s'attarder à tout moment de la journée. Les Deux Magots propose ainsi une offre variée qui s'adapte à toutes les clientèles.

Le matin, vous pourrez y déguster de savoureux petits-déjeuners qui portent les noms d'auteurs qui ont fait la légende du Café : petit-déjeuner Sartre ou encore Hemingway, en mémoire des écrivains qui étaient des fidèles de la Maison.

Le soleil monte et les habitués se pressent pour s'installer en terrasse et se délecter d'une boisson rafraîchissante, d'un St-Germain Spritz et autres cocktails traditionnels.



Aux alentours de midi, place au déjeuner et aux offres sur le pouce pour les plus pressés, à la carte de saison et aux plats du jour pour ceux qui veulent prendre le temps.

L'après-midi s'installe et avec elle l'heure du dessert et pourquoi pas, du goûter. Le plateau des douceurs fait alors son entrée et propose des créations imaginées par le Meilleur Ouvrier de France, Arnaud Larher. On craque littéralement pour le Casse-Noisette, une meringue à la noisette, avec mousseline au praliné le tout enrobé de chocolat au lait. Pour ceux qui recherchent la fraîcheur du fruit, le Cheesecake aux agrumes, oranges et citrons en marmelade, s'impose. « Les Deux Magots souhaite des produits très identitaires, qui soient reconnus aussi bien par la clientèle parisienne ou étrangère, et qui enfin ne soient pas trop sucrés », raconte Arnaud Larher, fier de cette nouvelle et prestigieuse collaboration. Ajoutez à cela un chocolat chaud traditionnel dont Les Deux Magots a le secret et vous voilà plongé dans un décor d'une vie douce et gourmande.

La journée prend fin et les lumières s'allument, pour accueillir une clientèle d'initiés, désireux d'une soirée authentique. L'ambiance de la soirée est plus cosy et la carte devient encore plus gourmande autour de plats plus généreux comme le filet de Saint-Pierre rôti et sa salade de courgette ou encore le filet de bœuf poêlé aux trois poivres avec ses pommes grenaille.

Minuit passé, les cuisines vont bientôt fermer et les derniers clients fumant le cigare sur les extérieurs s'attardent, avec un verre de vin en discutant avec le personnel.

Pour parfaire cet esprit traditionnel et convivial, les week-ends sont rythmés par le brunch qui vient clôturer cette parenthèse gourmande en beauté.

UN SERVICE À LA FRANÇAISE

Le Café met un point d'honneur à rester fidèle à son identité initiale et ses valeurs qui ont fait sa réputation : attachement à la culture et plus spécialement à la littérature, mais aussi au savoir-vivre : accueil bienveillant, service attentionné, plaisir sincère et partagé. Vous vous sentirez immédiatement à votre place, aussi bien dans la salle historique qui a vu défiler tant d'artistes, qu'à la terrasse qui offre une vue imprenable sur l'église de Saint-Germain et l'effervescence de la vie parisienne.

Au café des Deux Magots, c'est en veste noire, gilet, nœud papillon et long tablier que les habitués et les clients de passage sont servis par le ballet élégant des garçons de café. L'équipe soudée, bienveillante et souriante, a le sens du détail. Prévenants, les serveurs anticipent les attentes des clients qui viennent y vivre une expérience singulière, un moment si parisien.

Ils maîtrisent à la perfection le service à la française et entretiennent ainsi le mythe du café, sous la houlette discrète mais permanente de la propriétaire. *« Certains ont plus de 30 ans de Maison ! Nous cherchons à fidéliser notre équipe car ce sont eux les premiers ambassadeurs de notre marque »* s'enthousiasme Catherine Mathivat, fière de cette équipe.



3 QUESTIONS À DIDIER MONCHAU, GARÇON LIMONADIER, DEPUIS PRÈS DE 30 ANS

Pourquoi être resté si longtemps aux Deux Magots ?

J'aime cette Maison. C'est l'une des dernières maisons familiales sur Paris. On a le goût de l'excellence, sans toujours se prendre au sérieux. C'est viscéral, Les Deux Magots, c'est une part de moi.



Comment différencieriez-vous le service par rapport à d'autres institutions ?

Ici, nous cherchons à conserver la simplicité, l'authenticité, le « vrai » sans tomber dans un service excessif et guindé. Toutefois, nous souhaitons répondre au mieux aux clients pour qu'ils repartent totalement satisfaits, même si parfois, ce n'est pas simple lorsque nous accueillons plus de 2 000 clients sur une journée. Nous avons également des spécificités : la tenue évidemment, le service à la bouteille, la gestion du plateau, ... Et pour réussir, il faut toujours rester proche du client en étant prévenant.

Pour vous, les changements du passage d'un café limonadier à un Café-Restaurant ont-ils été difficiles à vivre ?

Avant nous servions quasi exclusivement des boissons, mais depuis plus de 20 ans, nous avons progressivement changé de métier en proposant aux clients de nombreux plats de restauration. Comme tout changement, il y a pu y avoir un peu de résistance, c'est dans la nature humaine. Mais nous avons tous compris qu'il fallait nous adapter aux nouvelles attentes des clients. Nous devons montrer l'exemple. Ici, aux Deux Magots, nous devons faire preuve d'exemplarité.

L'ART DE CÉLÉBRER

DÉGUSTER LA CULTURE

À votre arrivée dans la grande salle du XIX^e siècle, vous ressentez l'authenticité des lieux et son héritage culturel. Au-delà d'un Café-Restaurant, Les Deux Magots est depuis toujours au carrefour de nombreux Arts. Fréquenté depuis près d'un siècle par des artistes et des intellectuels, les événements devenus incontournables font vivre et revivre l'état d'esprit germanopratin. L'ambition principale est de rendre les Arts accessibles à tous et réunir régulièrement amis et habitués de la Maison autour de projets culturels pour célébrer artistes et écrivains.

*« La culture ne s'hérite pas,
elle se conquiert »*

ANDRÉ MALRAUX

LES LUNDIS DES ECRIVAINS : UN RENDEZ-VOUS PLÉBISCITÉ

La rencontre littéraire mensuelle pour les amoureux de la littérature à Saint-Germain-des-Prés ! Un lundi par mois, un auteur de renom est invité à échanger autour de son œuvre devant un public attentif et passionné de littérature. Ce rendez-vous intimiste permet un échange privilégié entre les heureux invités et l'auteur. Il est suivi d'une séance de dédicace ouverte au public. Depuis quelques années, cet événement s'inscrit dans les agendas parisiens et permet de découvrir le meilleur de la littérature actuelle française. La rencontre est menée par Baptiste Liger, Directeur de la rédaction du magazine LIRE en partenariat avec les librairies du quartier.

Places limitées sur réservation à :
evenementiel@lesdeuxmagots.fr



André Manoukian et Olivia Ruiz
lors d'une soirée de gala



Lionel Boccara et ses musiciens lors des Jeudis du Jazz

LES JEUDIS DU JAZZ : VIVRE AU RYTHME DE SAINT-GERMAIN

Tous les jeudis en fin de journée, d'octobre à mai, Les Deux Magots organise un concert de jazz live autour d'un trio de musiciens. Batterie, guitare, contrebasse, piano et même trompette prennent place régulièrement autour d'une voix venue d'Australie, des Etats-Unis, de Lituanie ou d'ailleurs.

Les amoureux de musique dînent ou prennent un verre, se laissant entraîner par le son des instruments et des voix jazzy. Le répertoire des groupes invités est vaste, allant des grands classiques de Billie Holiday à Louis Armstrong, en passant par Nancy Wilson, Ella Fitzgerald ou Sarah Vaughan... mais aussi des œuvres originales.

*« Il n'y a plus d'après
à Saint-Germain-des-Prés »*

JULIETTE GRÉCO

Un événement culturel hebdomadaire immanquable, qui fait rimer à nouveau jazz et Saint-Germain-des-Prés. Ainsi, le quartier revit l'ambiance d'antan. On imagine alors Boris Vian et sa *trompinette* et les zazous swinguer sur des rythmes endiables...

PLUS D'INFORMATIONS SUR LE PROGRAMME

WWW.LESDEUXMAGOTS.FR   @LESDEUXMAGOTS

UNE HISTOIRE QUI S'ÉCRIT DANS LES LIVRES

LE COUP DE FOUDRE

Tout a commencé un jour de 1933 à la terrasse des Deux Magots quand un cercle d'écrivains habitués des lieux apprit que le prix Goncourt venait d'être décerné à André Malraux pour son livre *La Condition Humaine*. En réaction à cette décision jugée trop académique, le groupe d'intellectuels s'emporta et voulut créer un nouveau Prix littéraire teinté d'impermanence et de liberté d'esprit. Sur le champ, le propriétaire des lieux assura la dotation des jeunes talents prometteurs. C'est ainsi que naquit le prix littéraire des Deux Magots.

« *Créer, c'est vivre deux fois* »

ALBERT CAMUS

UNE ALLIANCE PARFAITE

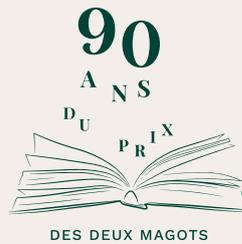
Le prix littéraire des Deux Magots fut donc créé par la volonté des écrivains d'aller à l'encontre de la conformité, de se détacher de la banalité pour faire rejaillir une autre vision de l'écriture et insuffler un nouvel esprit artistique. Ils baptisèrent cette récompense littéraire tout simplement par un nom, un lieu, un souvenir : le Prix littéraire des Deux Magots.

Le 1^{er} lauréat à avoir séduit le jury des années 30, composé de 13 écrivains, fut un jeune auteur **Raymond Queneau**, pour son premier roman *Le Chiendent*.

Antoine Blondin, Sébastien Japrisot ou encore Serge Joncour suivirent dans la liste prestigieuse des écrivains lauréats.



Isabelle Carré



LE PRIX DES DEUX MAGOTS FÊTE SES 90 ANS

Prenez date et réservez le 25 septembre 2023, le Prix des Deux Magots s'apprête à écrire un nouveau chapitre de son histoire. Chaque année, comme un retour dans le temps, le

Café renoue avec l'aura artistique du XX^e siècle. 2023 marque le 90^e anniversaire du Prix des Deux Magots. Traditionnellement attribué fin janvier, il sera désormais remis le dernier lundi de septembre, ouvrant ainsi le bal des prix littéraires de l'automne. Cette édition sous le signe du renouveau sera ponctuée par de nombreux événements : lectures, causeries et spectacle musical viendront rythmer cette célébration, en présence de grandes personnalités des lettres et du théâtre.

« *Réfléchir au 90^e anniversaire du Prix a été pour nous l'occasion de nous plonger dans son histoire et de nous rendre compte que les premières éditions avaient eu lieu en automne. Nous avons eu envie de recoller à cet esprit historique et de revenir dans la mêlée, avec le pari d'être cette fois parmi les premiers à repérer les grands livres de la rentrée littéraire d'automne.* » explique **Étienne de Montety**, président du jury, directeur du Figaro Littéraire et écrivain.

Auprès de son président, le jury du Prix des Deux Magots réunit les personnalités suivantes :

Laurence Caracalla, journaliste et écrivaine

Isabelle Carré, actrice et écrivaine

Jean Chalon, journaliste et écrivain

Jean-Luc Coatalem, journaliste et écrivain

Eric Deschodt, journaliste et écrivain

Pauline Dreyfus, écrivaine

Clara Dupont-Monod, écrivaine et éditrice

Benoît Duteurtre, Producteur de radio et écrivain

Pierre Kyria, écrivain

Marianne Payot, journaliste

Abel Quentin, écrivain

Le choix du lauréat procède dorénavant d'un jury en partie reconstitué, réunissant des personnalités issues d'univers différents, à l'image des trois nouveaux jurés : Isabelle Carré, Clara Dupont-Monod et Abel Quentin.

L'ÉCRITURE ET LA MAISON UNIES POUR LA VIE

Véritable institution littéraire, la Maison réunit les mêmes principes qui caractérisent le Prix des Deux Magots, l'indépendance et l'ouverture d'esprit. Fort de cet héritage, le Café des Deux Magots poursuit cet ancrage marqué dans le monde de l'écriture.

Ainsi, à l'initiative de l'écrivain et éditeur Jean-Yves Clément et de Jacques Mathivat, le père de l'actuelle propriétaire, est créé le Prix Pelléas en 1997 qui récompense au mois d'avril « un ouvrage sur la musique aux plus belles qualités littéraires ».

Par ailleurs, depuis 2016, le Café abrite également le Prix Apollinaire, considéré comme le Goncourt de la poésie.

LES DEUX MAGOTS

HORS DE PARIS

L'ART DE VIVRE À LA FRANÇAISE S'EXPORTE !

Même hors de Saint-Germain-des-Prés, il est possible de profiter d'une expérience de qualité autour de bons produits où retrouver l'âme de Paris, sa culture, avec la garantie d'un service élégant à la française. Forte de l'exceptionnelle longévité parisienne du lieu, la nouvelle génération voit les choses en plus grand. En 1989 déjà, le lieu incontournable de Paris avait décidé de partager ses valeurs autour de la tradition française, son art de vivre et son rayonnement culturel. C'est loin de ses racines germanopratines, au Japon, dans le centre culturel du Bunkamura situé dans le quartier de Shibuya à Tokyo que le premier Deux Magots, à l'International, est né : « *Les japonais aiment partager ce goût pour l'excellence et les valeurs dégagées par les marques françaises* » précise Jacques Vergnaud en charge de ce développement à l'International.

Depuis quelques mois, la direction du lieu mythique de Saint-Germain-des-Prés a décidé de développer sa marque sur d'autres territoires et vient de signer des contrats au Moyen-Orient et au Brésil.

« *Les Deux Magots s'exportent. Au printemps 2023, à Riyad en Arabie Saoudite et à l'automne à Sao Paulo au Brésil, avant de se tourner vers d'autres capitales ou grandes villes* », rajoute Jacques Vergnaud.

Il était devenu temps pour la Maison de partir à la rencontre de cette clientèle venue des quatre coins du monde qui, de passage à Paris, ne manque jamais l'occasion de revenir aux Deux Magots. L'objectif est désormais de présenter les valeurs incarnées par l'art de vivre Paris, d'exporter un petit morceau de la capitale, et du savoir-vivre à la française sur les marchés étrangers dans des lieux insolites, singuliers et d'exception.

« *Il n'est pas envisageable de faire des « copier-coller » dans les différents endroits visés. Nous devons rester une marque exclusive. En aucun cas, notre enseigne ne doit devenir une chaîne. Nos clients nous le reprocheraient. L'image et l'authenticité de notre institution ne doivent pas être écornées. En somme, chaque lieu doit rester unique* » indique Jacques Vergnaud.



Les Deux Magots à Tokyo

PLUS QU'UN LIEU, UNE MARQUE FRANÇAISE

Les Deux Magots a pour ambition de passer d'un lieu reconnu de Saint-Germain-des-Prés à une marque tournée vers l'International. C'est ainsi que la Maison dédie désormais une équipe au développement et à la gestion de la marque. Ce développement va s'accélérer dans les prochains mois : des produits dérivés et des coffrets cadeaux vont voir le jour à Paris, dans des endroits stratégiques et des magasins spécialisés.

D'autre part, un nouveau concept est à l'étude pour proposer produits d'épicerie fine et vente à emporter et ainsi préparer l'accueil du monde entier lors des prochains Jeux Olympiques de 2024 à Paris.

Autre manière de transporter le charme pittoresque des Cafés parisiens, ce déploiement est destiné à diffuser l'élégance et l'art d'offrir, à la fois pour cibler une nouvelle clientèle plus jeune, mais également pour étendre la marque hors des murs de Saint-Germain-des-Prés.

Depuis toujours, Les Deux Magots s'adapte parfaitement à l'air du temps et une chose est sûre : l'esprit de Saint-Germain n'a pas dit son dernier mot !

LES DEUX MAGOTS À SAINT-GERMAIN-DES-PRÉS EN QUELQUES CHIFFRES

Plus de **600 000 clients/an**

Jusqu'à **2000 clients/jour**

320 places assises

800 couverts/jour

120 000 cafés/an

110 000 petits pains/an

25 000 pâtisseries/an

35 000 bouteilles de vin/an

100 employés

LES DEUX MAGOTS

L'ART DE VIVRE PARIS



LES DEUX MAGOTS - PARIS

6, PLACE SAINT-GERMAIN DES PRÉS, 75006 PARIS
OUVERT TOUS LES JOURS DE 7H30 À 1H00.
BRUNCH LES SAMEDIS ET DIMANCHES.

+ 33 (0) 1 45 48 55 25

WWW.LESDEUXMAGOTS.FR   @LESDEUXMAGOTS

LES DEUX MAGOTS - TOKYO

BUNKAMURA CENTER, 2 CHOME - 24-1 DOGENZAKA,
SHIBUYA CITY, 150-0043
TOKYO
JAPON

LES DEUX MAGOTS - RIYAD

VIA RIYADH,
12912 AL HADA,
RIYADH
SAUDI ARABIA

LES DEUX MAGOTS - SÃO PAULO

84 RUE COLOMBIA STREET, LES JARDINS
SAO PAULO
BRÉSIL