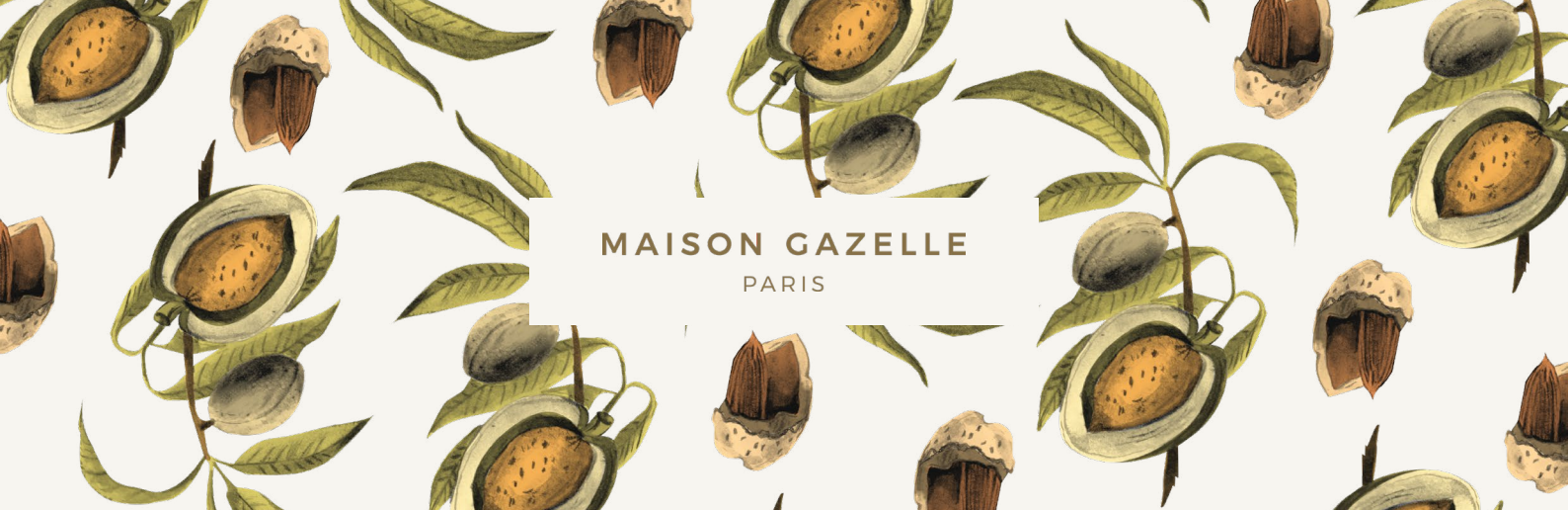




MAISON GAZELLE  
PARIS

## Sara Boukhaled, l'éclosion d'une entrepreneuse engagée entre Paris et Marrakech

À seulement 30 ans, Sara Boukhaled incarne une nouvelle génération de femmes entrepreneuses : intuitives, engagées, inspirées. Avec Maison Gazelle, maison de pâtisseries d'un genre inédit ouverte à Paris fin 2024, elle impose une vision singulière et raffinée du lien entre culture, gastronomie et bien-être. Autodidacte et passionnée de goût, Sara construit bien plus qu'un lieu : elle façonne un pont entre ses racines marocaines, son amour des beaux produits, et son goût du détail juste.

### Un parcours guidé par l'intuition et la passion



Née à Bordeaux dans une famille franco-marocaine, Sara grandit entre deux cultures. Ses étés au Maroc, les grands repas de famille, les effluves d'eau de fleur d'oranger et de cornes de gazelle forment ses premiers souvenirs sensoriels. Très jeune, elle est fascinée par la gastronomie haut de gamme, non pas pour le prestige, mais pour la beauté du geste, la précision, l'émotion. À 18 ans, elle s'envole seule en Asie pour promouvoir le caviar d'Aquitaine auprès des grands chefs — une expérience fondatrice. Elle se forge ensuite une solide expérience dans le sourcing gastronomique, notamment chez Faye Gastronomie, avant un séjour de 7 mois en Chine.

Mais c'est lors d'un mariage franco-marocain que l'éclair jaillit : tout le monde craque pour les cornes de gazelle, moins sucrées que les autres pâtisseries marocaines. Elle y voit un trait d'union, une piste de réinvention.

*« J'ai compris qu'il y avait un dialogue possible entre tradition et modernité, entre l'élégance française et la gourmandise marocaine ».*

# Une approche holistique entre artisanat, goût et esthétique

Autodidacte, Sara quitte sa vie d'alors pour se former aux essentiels de la pâtisserie et de la viennoiserie, et développe une méthode personnelle, à mi-chemin entre rigueur artisanale, sensibilité créative, et recherche d'équilibre nutritionnel. Elle revisite les classiques marocains — cornes de gazelle, m'hanchas, briouates — en réduisant drastiquement le sucre et en valorisant les ingrédients d'exception : amandes du Rif, eaux florales de Casablanca, beurre AOP, farine Label Rouge...

« Le bien-être ne doit pas être un sacrifice de plaisir. Il doit l'intensifier ».

Chez elle, le sourcing est un engagement : circuits courts, filières artisanales, valorisation du savoir-faire féminin au Maroc : elle conçoit chaque création comme un hommage à sa culture, à ses racines et à son goût du beau.



## Une vitrine de la création marocaine contemporaine

Plus qu'un coffee shop, Maison Gazelle est le prolongement d'une vision : celle d'un art de vivre moderne, sensoriel, narratif. Chaque recette raconte une émotion, un souvenir, un voyage.

*« Je ne fais pas que reproduire des classiques. Je les réinvente comme on compose une histoire : textures, arômes, esthétique... chaque détail compte ».*

Les aspirations de Sara la poussent à voir sans cesse plus grand : flagship à Saint-Germain-des-Prés, développement de l'épicerie fine, collaborations avec des marques lifestyle, et demain peut-être, d'autres capitales inspirantes. Maison Gazelle devient également un espace culturel vivant, accueillant artistes, musiciens, stylistes marocains. Un moyen de prolonger ses ambitions : faire dialoguer les cultures, donner à voir la créativité marocaine contemporaine, et inventer un luxe joyeux, sincère, tourné vers le sens. Sara Boukhaled s'impose comme l'entrepreneuse à suivre — à la fois cheffe d'entreprise, narratrice du goût et passeuse de culture.



### À PROPOS DE MAISON GAZELLE

Très loin du déjà vu et du déjà bu, Maison Gazelle fait souffler un air de renouveau sur la gastronomie orientale. Fondé en 2024 par Sara Boukhaled, auto-didacte portée par son audace et sa créativité, l'établissement incarne un art de vivre qui mêle goût du juste, partage et raffinement. Située en plein cœur du vibrant quartier de Saint-Germain des Prés, Maison Gazelle propose une collection de pâtisseries élégantes et désuées (cornes de gazelle, dattes fourrées, créations éphémères), de boissons savoureuses et rafraîchissantes (bar à laits d'amande), et de plats gourmands et inspirants (croissant amlou, chakchouka, pastilla au poulet, superbowl) pour se régaler tout au long de la journée.

