

A hand is shown pouring a dark coffee liquid from a small, clear glass into a larger glass cup. The larger cup contains a white, creamy beverage with ice and a coffee stain on the side. The background is a light-colored, textured wall. The text 'café' is written in a large, golden, brush-stroke font, and 'MERICOURT' is written in a smaller, brown, sans-serif font below it.

café
MERICOURT

Une expérience brunch pas comme les autres



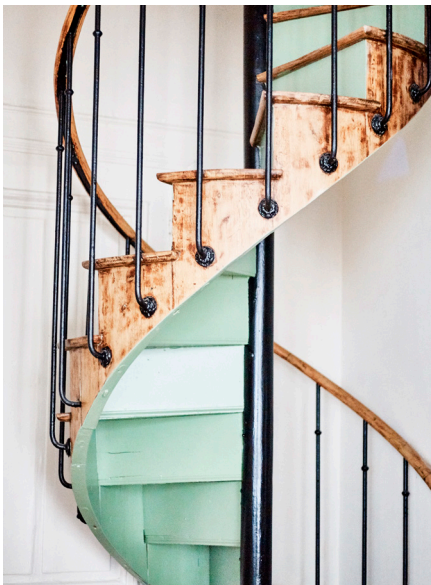


Bienvenue au Café Méricourt, où la douce lueur de la lumière naturelle inonde la pièce de chaleur. Le Café est baigné de couleurs naturelles, combinant des éléments en bois et en pierre pour créer une atmosphère chaleureuse et accueillante. De grandes fenêtres offrent une lumière abondante, et l'espace est rempli du bourdonnement serein des conversations et de l'arôme du café frais.



La décoration au Café Méricourt est simple mais chaleureuse. Des plantes vertes vibrantes ornent les étagères derrière le bar, les tons chauds des textiles tissés sur les banquettes, un éclairage doux via des lampes en rotin suspendues ajoutent au charme naturel du lieu.

Des tables en bois sont dispersées dans tout le café, chacune ornée d'une vaisselle simple mais élégante. Des chaises blanches ajoutent une touche de fraîcheur à la palette de tons naturels. Des fleurs fraîches et séchées décorent l'espace, apportant une explosion de couleur à l'ambiance méditerranéenne.





Le menu du brunch au Café Méricourt est une sélection méticuleusement élaborée de plats internationaux, s'inspirant à la fois de la Méditerranée et de différents voyages.

Ce qui rend l'expérience unique, est que tous nos plats savoureux et réconfortants sont faits maison tels que la chakchouka, le green eggs & feta, le congee bowl, le sandwich focaccia à l'épaule d'agneau, la tartine avocat, le green bowl...









Nous proposons également à la carte nos incontournables sucrés comme les pancakes à la fleur d'oranger, le granola au tahini et huile d'olive et les nombreuses pâtisseries du jour en vitrine. Chaque élément est préparé sur place avec dévouement et soin. Un choix de café de spécialité, un chai et golden latte faite maison et des jus fraîchement pressés complètent l'offre culinaire.





Ce qui distingue vraiment le Café Méricourt, c'est l'attention apportée à l'hospitalité. Une équipe internationale prend le concept de service très au sérieux, veillant à ce que chaque client se sente non seulement accueilli mais aussi pris en charge du début à la fin. Dès l'instant où vous entrez, les sourires amicaux et la chaleur sincère du personnel créent une atmosphère d'hospitalité authentique.

Le personnel du Café Méricourt est attentif à chaque détail. Ils prennent le temps de comprendre les préférences de chacun et offrent des recommandations personnalisées. L'objectif est de ne pas seulement fournir un repas, mais de créer une expérience unique à chaque client.





Célébrant 7 années d'exploitation, le Café Méricourt a cultivé un riche héritage en matière d'hospitalité exceptionnelle et de délices culinaires faits maison. Cet établissement n'est pas la première entreprise de notre équipe ; ayant géré avec succès plusieurs entreprises, nous apportons une grande expérience pour créer un havre et qui témoigne notre engagement envers la qualité, l'authenticité et l'art de créer des expériences mémorables.

Le Café Méricourt prévoit une expansion en 2024 et espère multiplier le concept à la fois sur la scène Parisienne mais aussi sur l'échelle nationale, et pourquoi pas, à l'international. La vision est de partager ce mélange unique du fait maison et d'une hospitalité sincère, faisant du Café Méricourt un nom familier synonyme d'expériences de brunch exceptionnelles.

LE 10 JANVIER, 2024, PARIS;

“Café Méricourt propose une expérience brunch pas comme les autres, un lieu où la passion d’une offre authentique et une hospitalité inégalée se rencontrent, promettant une expérience inoubliable pour tous ceux qui entrent.”

Guy Griffin
Propriétaire et Fondateur





Curriculum Vitae

Guy Griffin, 43 ans, architecte de formation mais ayant déjà une grande expérience dans le milieu de la restauration, décide de lancer son premier restaurant en 2013, Le Marilou.

Suite à la découverte du milieu du café de spécialité et surtout le concept des coffee shops via différents voyages, il décide d'ouvrir son premier coffee shop en 2015, le Café Oberkampf, situé dans le 11ème arrondissement de Paris. Café Oberkampf est très rapidement un succès et l'équipe décide d'ouvrir un deuxième lieu, le Café Méricourt en 2017, à quelques centaines de mètres de là. Un Café Oberkampf 2.0 en quelques sortes.

Les deux lieux furent très complémentaires et leurs réputations ont pu amener beaucoup de demandes d'événements et traiteur. Les deux lieux étant déjà très sollicités, ils ouvrent Cuisine Méricourt en 2019, un lieu destiné aux événements privés, traiteur, approvisionnement d'autres cafés et restaurants.

Avec 7 ans d'ancienneté, le Café Méricourt prouve qu'il est un établissement avec un modèle économique stable, une clientèle fidèle et une excellente réputation. Guy décide donc, en 2024, de proposer le concept à de futurs franchisés.





2015

Création de Café Oberkampf
Coffee Shop
Café de spécialité et Brunch



2017

Création de Café Méricourt
Restaurant et Coffee Shop
Café de spécialité et Brunch

2019

Création de Cuisine Méricourt
Traiteur et Evenementiels
Clients : Veja, Louis Vuitton,
Cacharel, Helmut...
et différents restaurants et cafés.



2024

Lancement de la Franchise
Sur le modèle de Café Méricourt

