

# Poppy's Café

RESTAURANT

SAIN & GOURMAND



Dossier de Presse



# Le Poppy's Café en 2 mots

## **SAIN**

Le Poppy's Café est le lieu où il est désormais possible de déguster une cuisine 100% maison, à base de produits bruts, frais, de saison, en partie bio, locaux ou issus du commerce équitable.

**&**

## **GOURMAND**

Dans l'esprit d'une cuisine généreuse, recherchée et variée, le Poppy's Café souhaite apporter de la gourmandise et de la couleur à sa cuisine, sans rester sur votre faim !



# Un concept local, éco responsable



Nos matières premières sont en majorité originaires **d'Île-de-France**, françaises, **bio** ou issues du **commerce équitable**.

Le quartier de Faidherbe nous laisse un large choix de fournisseurs de proximité comme :

- ✓ La boulangerie bio « L'Autre Boulange »
- ✓ « Le Parti du thé » qui nous permet de proposer une carte de thés originale et totalement bio
- ✓ Olivier, notre boucher préféré offrant des viandes françaises et labélisées.

Nous nous efforçons d'avoir une **traçabilité complète et un circuit court** pour tous nos produits.



# Du « fait maison » sur toute la ligne



Au **Poppy's**, tout est **fait maison**, de la pâte de nos tartes, en passant par les migniardises qui accompagneront votre café ou encore toutes nos pâtisseries, idéales en dessert ou pour le goûter.



**La carte évolue chaque jour** au gré des saisons et des arrivages. Pas de tomates en hiver, pas de potiron en été !



# Un lieu chaleureux et « cosy »



## Coté décoration

C'est à Loris TRÉTOU, architecte et David ARTIGALA, ébéniste, que nous avons laissé la lourde tâche d'imaginer un lieu où le bois et la nature seraient à l'honneur. Le résultat est sans appel : chaleureux, naturel et cosy.

## Au cœur du 11<sup>ème</sup> arrondissement

Le Poppy's Café est idéalement placé entre la place de la Nation et celle de la Bastille, à deux pas du métro Faidherbe-Chaligny. Un quartier vivant et accueillant, à l'esprit village.

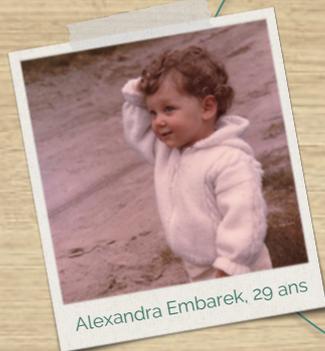


# Une aventure de copines !

C'était il y a près de 10 ans, **Lycée Hôtelier Guillaume Tirel** dans le 14<sup>ème</sup> arrondissement de Paris.

Au détour des couloirs colorés de l'école nos chemins se sont croisés et ce fût le début d'une grande histoire d'amitié ! Quelques années plus tard, diplôme en poche, nos routes se séparent... mais pas pour longtemps !

La chef



Alexandra Embarek, 29 ans

Poppy's Café

RESTAURANT

SAIN & GOURMAND



La rencontre



Anissa Costes, 27 ans



Mélanie Benoit, 29 ans

Les associées





# Les associés

## Anissa COSTES

---

Pour **Anissa**, 27 ans, le métier du bar et de la restauration est un choix depuis le plus jeune âge. À la fin du collège, contre l'avis de tous, elle décide de s'orienter vers l'école hôtelière. Elle en sortira, 5 ans plus tard, doublement diplômée et SUR motivée !

Avide d'expérience, elle travaille en parallèle de ses études le soir et le week-end en tant qu'hôtesse d'accueil au restaurant tendance du moment : le Chai 33. Après l'obtention de son diplôme, elle y est embauchée et y restera en tout près de 3 ans. Suivra une multitude d'expériences dans différents restaurants, bars et clubs de la capitale.

Sa deuxième passion, c'est la musique ! Elle suivra le conservatoire durant 8 années et c'est tout naturellement que son choix de carrière s'orientera vers les clubs de jazz parisiens. Elle commencera par la réouverture du célèbre China Club, mais une proposition du mythique Jazz Club de la rue des lombards, Le Baiser Salé la fera tout quitter.

C'est le cœur lourd qu'elle quittera le club en 2012 pour tenter d'ouvrir un bar à cocktails. L'aventure durera 1 an mais n'aboutira pas, elle reprendra donc un poste de barmaid sur les Champs-Élysées pour compléter son CV et le quittera en juin 2014 pour se consacrer à l'ouverture du Poppy's Café !





# Les associés

## Mélanie BENOÎT

---

**Mélanie**, jeune parisienne, partage sa passion de la restauration avec celle des voyages. C'est d'ailleurs en Angleterre qu'elle découvre le métier lors d'un séjour linguistique.

Elle change totalement d'orientation en rentrant à Paris pour se diriger vers une École hôtelière.

Trois ans après, diplôme en poche, avec ses baskets et son sac à dos, elle foule la terre de dizaine de pays, pour découvrir les saveurs du monde entier et rentre avec des idées plein la tête.

Elle commence sa nouvelle carrière en alternant Brasseries et lieux « chics et branchés » de la capitale. Puis une belle opportunité professionnelle se présente, elle devient chef de projets pour le prestigieux traiteur haut de gamme, Potel et Chabot. Elle est en charge de la création et de l'organisation de prestigieuses réceptions privées ou corporate, en France comme à l'étranger.

A l'aube de ses trente ans, c'est pour elle le moment de changer de cap et de s'investir dans un projet commun : créer un lieu chaleureux, accueillant, sur la base d'une cuisine « saine et gourmande » dans le respect de la nature et des produits qu'elle nous offre.



Mélanie Benoît, 29 ans



# La Chef !

## Alexandra EMBAREK

---

La Chef des cuisines du Poppy's café, c'est **Alex!**

Dès le début de sa carrière, elle s'orientera vers les restaurants gastronomiques comme le Pavillon Montsouris et le Pavillon Elysée Lenôtre afin d'acquérir un maximum de compétences, de rigueur et de précision.

Avide d'expériences nouvelles et de challenge, elle participera à l'ouverture du nouvel Hôtel Montaigne.

Après ces belles expériences, elle se mariera, et bien évidemment c'est **Mélanie** qui organisera le plus beau jour de sa vie ! Après un magnifique voyage de noces de 6 mois à vagabonder en Asie du Sud-Est, elle intégrera la Brigade des Chefs extérieurs des événements Lenôtre.

Son quotidien, réaliser un dîner de mariage sur une péniche pour 80 personnes, un cocktail pour 800 personnes au stade de France, un déjeuner de 150 personnes dans les jardins du Château de Versailles...

Aujourd'hui sa cuisine est maîtrisée, aboutie, féminine, pour le grand bonheur des clients du Poppy's Café!



Alexandra Embarek, 29 ans



# Bonne humeur et générosité



## Une ambiance « comme à la maison »

La priorité est que chaque personne qui entre au Poppy's Café se sente chez lui. Il est possible de déjeuner (évidemment!), mais aussi de boire une tasse de café l'après-midi, de profiter du Wifi, des livres, magazines ou jeux mis à disposition pour les grands comme les petits, de « shopper » des confitures, sirops ou autres lentilles bio originaires d'Île-de-France dans notre espace épicerie fine, d'emporter nos plats du jour, pâtisseries ou boissons chaudes et fraîches, le tout au son d'une musique métissée, colorée, jazzy ou actuelle selon notre humeur du jour.



# Une cuisine fraîche et inventive

« Sublimer le produit », est la priorité du Poppy's Café.

Une cuisine, fraîche, créative, recherchée, féminine, colorée, généreuse, gourmande et esthétique.







# A la carte !

Une carte qui évolue au gré des jours et surtout des saisons.

Elle s'articule autour de **3 rituels**  
Le *quinoa*, le *poisson* et la *burrata*  
déclinés en différentes versions  
selon les saisons.

**3 autres plats** s'inscrivent au menu  
chaque jour en fonction de  
**l'humeur du chef** et des **saisons**  
(viandes, salades, veloutés, risottos,  
quiches, tartes...)



## LA CARTE

### **La Formule Dèj'**

*(hors week-ends et jours fériés)*

1 suggestion du jour

+

1 boisson fraîche maison

+

1 café

**12€**

### **Plats à la carte**

**De 10 € à 19€**

## LES PÂTISSERIES MAISON

Toutes nos pâtisseries sont  
entièrement faites maison et à  
emporter !

Un carrot cake mythique à  
découvrir !

### **La Formule de l'aprèm'**

*(hors week-ends et jours fériés)*

1 grande boisson chaude

+

1 pâtisserie

**6,50 €**

## LE BRUNCH

Le Poppy's Café vous accueille  
le dimanche de 11h30 à 15h00  
pour son brunch sain et  
gourmand

1 grande boisson chaude

+

1 boisson fraîche

+

Brioche, beurre et confiture bio

+

1 grande assiette chaude

+

1 dessert

23 €

## LES BOISSONS

Toutes nos boissons fraîches  
sont françaises.

Bières Demory, Breizh Cola,  
Pimento, Altiplano, La limonade  
Délicieuse...

+

Carte dédiée aux boissons chaudes  
(thés, cafés, chocolat, infusions)

+

Thés glacés, citronnades maison

+

Jus de fruits frais de saison pressés

+

Vins, cidres et champagnes bio ou  
issus de l'agriculture raisonnée



# A emporter !

- Une sélection quotidienne de plats du jour, des boissons chaudes et fraîches toute la journée.
- Notre mur dédié à l'épicerie fine vous propose des produits secs, origine: Île-de-France. Sirops, lentilles bio, jus de pomme, confitures...
- Nos bouteilles de vin et Champagne sont également disponibles à l'emport à -30% du prix de la carte.
- Chaque mercredi après-midi, de 15h00 à 17h30, le Poppys Café se transforme en « point relais fermier ». Faites vos courses sur [www.drivedeschamps.fr](http://www.drivedeschamps.fr) et passez récupérer votre panier francilien !
- Retrouvez-nous sur le site de livraison [www.deliveroo.fr](http://www.deliveroo.fr)





# Événements et privatisations

**Le Poppy's Café dispose d'un grand nombre de possibilités pour vos événements privés ou professionnels.**

- Privatisation complète ou partielle du restaurant, avec plusieurs possibilités de menus à différents tarifs, pour vos déjeuners et dîners à table
- Cocktails dînatoires et buffet debout pour mariages, EVJF ou anniversaires
- Buffet traiteur à emporter ou avec livraison pour vos événements extérieurs.
- Petits-déjeuners privés ou d'affaires chaque matin.



**Contact événement:** Mélanie 06.68.55.15.61 – [melani\\_benoit@yahoo.fr](mailto:melani_benoit@yahoo.fr)

# Le Poppy's apprécié et partagé

Le **Poppy's café** a déjà une belle reconnaissance et s'est imposé rapidement sur la toile.

Près de **1000 fans sur Facebook** en 6 mois et plusieurs centaines de followers entre **Twitter** et **Instagram**.

Une belle reconnaissance sur **Tripadvisor** avec **100% d'avis « excellent »**.

**5 étoiles** également sur **Yelp** parmi plusieurs dizaines d'avis.





# On parle de nous !

## HEALTHY IN MY CITY

MANGER · BOUGER · SE SOIGNER · A LA CARTE

### LA TRENTAINE PARISIENNE

Traîne dans les bars. Mais pas que.

ABOUT · MAP · BARS · RESTOS · GOOD JUNK FOOD · COFFEE SHOPS & SALONS DE THÉ · A EMPORTER · QUAND? · TOUR DU MONDE

LIEUX INSOLITES



Follow LTP



Les adresses préférées de LTP



FAUSTINE

Jeune agent immobilier, un peu chanteuse, runneuse et yogi avant tout passionnée par sa ville et tout ce qu'il s'y passe d'enrichissant au quotidien.

[Afficher le Profil Complet →](#)

Le blog d'AnneSofi Bijoux

Bienvenue à Bijou Land :)

Des cuisses de grenouille ...

Abonnez vous





# Voir, revoir l'esprit du Poppy's by Koubiakfilms®



<https://vimeo.com/116538861>

Ariel KRIEF : [koubiakfilms@gmail.com](mailto:koubiakfilms@gmail.com) // [koubiakfilms.com](http://koubiakfilms.com)



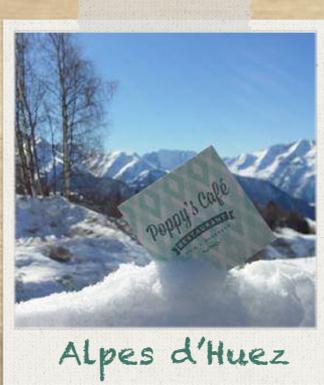
<https://www.facebook.com/KOUBIAKFILMS?fref=ts>



# #lepoppysenvoyage

A l'initiative d'un internaute et client du Poppy's Café, le restaurant a commencé un périple dans le monde entier.

Le phénomène est en marche et les clients du Poppy's pensent à nous et postent leurs photos de vacances avec la carte du restaurant en symbole sur notre page fan facebook.



Alpes d'Huez



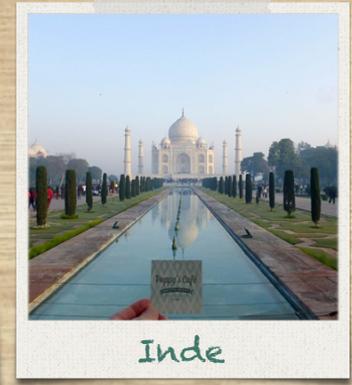
Désert de Dubaï



Rome



Guyane



Inde



Thaïlande



Lisbonne



Madrid



NYC



Rio de Janeiro



# Où nous trouver ?

## Le Poppy's Café

23 rue de Montreuil  
75011 PARIS

Tel : 09.80.53.26.11

[www.poppyscafe.fr](http://www.poppyscafe.fr)

Ouvert du mardi au vendredi de **9h00 à 18h00**

Le samedi de **9h00 à 22h30**

Le dimanche pour le brunch de **11h30 à 15h00**

## Contact presse

Anissa : 06.16.28.53.41

[anissa.costes@gmail.com](mailto:anissa.costes@gmail.com)

