



LES DEUX MAGOTS SE RÉINVENTENT! LA MAISON CENTENAIRE CONSTRUIT SON FUTUR

Les Deux Magots ont fermé leurs portes quelques jours en janvier pour faire peau neuve. Cette transformation est le fruit d'une longue réflexion, parlons ici de maturation, et signe le début d'une métamorphose pour s'adapter aux enjeux d'aujourd'hui et de demain. Mais une maison familiale sait aussi prendre son temps pour valider chaque étape du changement. « Une évolution sans révolution » dit Catherine Mathivat, propriétaire de l'établissement... qui veut aujourd'hui oublier la tragique période des attentats et mettre en avant la singularité du café littéraire qui habite le quotidien et l'imaginaire familial. Catherine Mathivat marque donc de son empreinte Les Deux Magots qu'elle souhaite vivant plus qu'institutionnel, avant de le transmettre à son tour à ses enfants...

1



Le Café littéraire, Les Deux Magots, est dirigé par une femme, Catherine Mathivat, quatrième génération de la famille Boulay Mathivat à la tête de l'établissement depuis 1914. Elle a grandi dans les murs de l'établissement et y travaille depuis plus de 25 ans. Soucieuse de rendre hommage à ses ancêtres et surtout de ne pas les décevoir, elle garde toujours en mémoire ces deux mots d'ordre : tradition et fidélité. Diplômée de l'Institut Supérieur de Gestion de Paris, Catherine Mathivat a acquis toutes les compétences requises avant de succéder à son père : « Lorsque mon arrière-grand-père rachète Les Deux Magots en 1914, il est loin d'imaginer que 100 ans plus tard, au fil des successions, son arrière-petite-fille aurait l'honneur et la fierté d'accueillir dans son établissement les plus grands noms de la politique, de la mode, du monde des affaires, de la culture. La transmission du savoir et de la passion entre un père et sa fille est, à mon sens, la plus belle preuve d'amour. Mon papa, aujourd'hui disparu, m'a donné l'amour de cette affaire familiale et c'est avec fierté et humilité que je porte le flambeau aujourd'hui ». La transmission constitue le fondement de l'aventure familiale.

Pour insuffler tous ces changements, Catherine Mathivat s'est associée à Jacques Vergnaud, Directeur Général depuis début 2017, pour mener à bien cette transformation et développer l'image de marque de la maison.







Un nouveau décor marqué d'une empreinte féminine

Et c'est donc son empreinte que l'on retrouve dans le « nouveau » Deux Magots. Premier changement, l'abandon du rouge opéra que l'on trouvait dans les rideaux pour revenir à la couleur d'origine retrouvée sous les couches successives du plafond. Un vert émeraude audacieux, que l'on découvre dans rideaux et corniches, tonifie le lieu. Les deux sculptures mythiques habillées ellesmêmes de vert n'en sont que plus présentes...

Catherine Mathivat ne s'arrête pas là et souhaite diversifier les expériences vécues dans le café littéraire. Les travaux engagés lui ont permis de réfléchir au sens qu'elle mettait dans chaque espace pour y proposer un moment particulier. La terrasse jardin permet de profiter des beaux jours et de la vue imprenable sur l'église, la plus ancienne de Paris, chef-d'œuvre de l'architecture parisienne du Moyen-Âge. Aux premiers rayons du soleil, chacun peut profiter de cette terrasse en plein air, déjeuner ou dîner, lire ou converser.

Vient ensuite la volonté de valoriser le passé littéraire et artistique du café et de lui donner un avenir : les trois prix décernés aux Deux Magots – le prix des Deux Magots (littérature), le prix Pelléas (meilleur ouvrage consacré à la musique) et le prix Apollinaire (poésie) – sont au cœur de la stratégie comme les soirées jazz du jeudi qui produisent la fine fleur du jazz actuel. Et pour incarner cette volonté, les terrasses permettent aux lecteurs de s'adosser à des coussins côté place ou saisir des ouvrages passionnants dans les bibliothèques à la disposition des clients côté boulevard. Quant à la grande salle, les miroirs vont bientôt s'animer et raconter l'histoire des Deux Magots, et toutes les anecdotes vécues depuis 1884.































Les nouveautés dans l'assiette : la gourmandise à la française

La limonade constitue le métier historique des Deux Magots dont on apprécie le chocolat à l'ancienne, les alcools servis devant le client comme les vins à la bouteille. Et si l'on vient avec plaisir boire un café ou un verre, le café littéraire a choisi d'enrichir son offre de snacking d'une restauration de qualité. Les convives peuvent opter pour le snacking notamment les assiettes à partager ou une carte de restauration saisonnière sans oublier le semainier, des plats du jour typiquement parisiens comme la blanquette de veau ou le magret de canard.

L'assiette commence quant à elle sa métamorphose avec des changements en profondeur notamment comme la recherche de produits de qualité, les débuts du bio, et une réflexion entre snacking et restauration, Les Deux Magots étant dorénavant un café restaurant. Côté approvisionnement, du 100% français, bœuf de Salers notamment avec une traçabilité parfaite, côté bio, des vins naturels qui seront bientôt suivis de produits de bouche. La qualité exige quant à elle de revisiter nombre de détails comme le café qui dorénavant sera un pur arabica bio du Mexique, la machine à cappuccino qui permet un lait mousseux à souhait, des pâtisseries signées Pierre Hermé, les glaces Berthillon...











Littérature et musique, deux piliers des Deux Magots

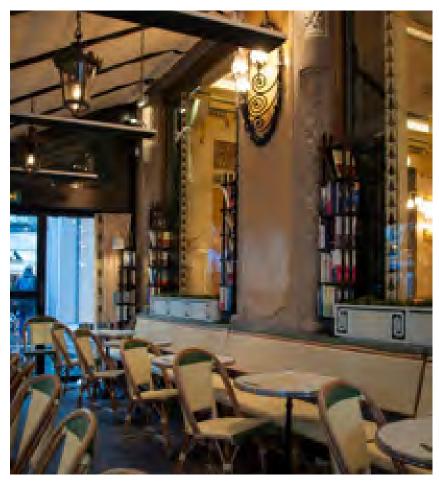
S'adapter aux nouveaux enjeux de la société signifie avant tout permettre aux clients de vivre une expérience unique. Les journaux qui leur sont proposés librement se multiplient, les livres qui font l'actualité littéraire des meilleures maisons d'édition parisiennes sont à disposition dans les bibliothèques. Le prix des Deux Magots fort de ses 86 printemps qui en font l'un des plus anciens prix littéraires de la capitale, placé sous la présidence de Jean-Paul Caracalla a salué cette année le talent de Julie Wolkenstein, Les vacances, publié chez P.O.L.. Le prix Pelléas, créé en 1997 dans le cadre du lancement du Festival de Nohant à l'initiative du philosophe Jean-Yves Clément récompense chaque année l'ouvrage sur la musique aux plus belles qualités littéraires par un jury de haute qualité et le prix Apollinaire sous la férule de Jean-Pierre Siméon célèbre la poésie. Par ailleurs, des interviews d'artistes ont lieu régulièrement dans la maison sous le regard amusé des parisiens.

La musique appartient aussi à cet univers de Saint-Germain-des-Prés et Catherine Mathivat renoue avec les soirées jazz du jeudi soir qui voient d'excellents musiciens venir habiter la grande salle mythique de rythmes et chansons d'hier comme d'aujourd'hui. Les autres soirs, une bande son originale, toujours autour du jazz, et concoctée par Lionel Boccara bien connu de la scène jazz française laisse résonner cette musique qui signe une atmosphère singulière.

Enfin, Les Deux Magots s'ouvrent au monde, développent leur empreinte digitale pour créer et entretenir un lien avec leurs clients du monde entier. Chacun est convié à venir profiter de l'atmosphère unique du lieu, retrouver le plaisir de la lecture et de la conversation, se laisser aller à la gourmandise et tout simplement... apprécier le temps qui passe.





















Les Deux Magots en chiffres

Jusqu'à 1500 clients/jour

320 places en été et 250 places en hiver

120000 cafés expresso/an

110000 petits pains/an

800 couverts/jour

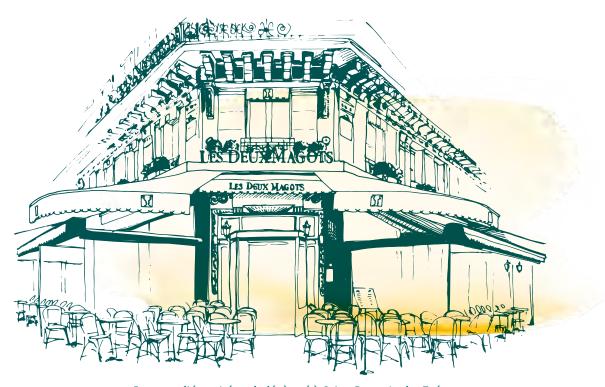
25 000 pâtisseries/an

35000 bouteilles de vin/an

65 employés

444





Instants d'éternité et de légèreté à Saint-Germain-des-Prés

INFORMATIONS PRATIQUES

Les Deux Magots 6, place Saint-Germain-des-Prés - 75006 Paris Tel: +33(0)1 45 48 55 25

HORAIRES

du lundi au dimanche de 7h30 à 1h du matin toute l'année www.lesdeuxmagots.fr

PRESSE

&SENS / Vinciane Fesquet
06 86 82 46 31 - presse@etsens.fr