

La Maison Mazet  
emballe Paris  
dans sa nouvelle  
adresse ✦ 37, RUE DES ARCHIVES ✦  
75004 PARIS



✦ MAISON DE LA PRASLINE ✦  
MAZET



## La Maison de la Prasline Mazet inaugure sa nouvelle ambassade gourmande dans le 4<sup>ème</sup> arrondissement de Paris.

**D**ans un décor d'exception, signé par l'architecte japonais Jun Yonekawa, le confiseur de luxe invite à redécouvrir le large éventail des « Bonnes choses » qui fondent sa réputation.

Parmi elles, l'incontournable Prasline, dont elle est la seule à détenir la recette originale et ses déclinaisons créatives, mais aussi les célèbres spécialités de la maison, tels les Givrettes, Mirabos et Amandas, ainsi que ses bonbons de chocolat et autres délices bien connus des amateurs.



D'autres surprises attendent encore les plus fins connaisseurs de la Maison, qui pourront découvrir ici des macarons inédits au beurre d'Échiré et de savoureuses galettes de chocolat, ainsi qu'un petit bar à fondue de chocolat, autour duquel s'attabler pour savourer, sans attendre, les délicieuses préparations chocolatées, dont seule la Maison Mazet a le secret.

### UN DÉTOUR PAR MONTARGIS

L'agencement des 45 m<sup>2</sup> de la nouvelle boutique Mazet convie à un détour imaginaire par Montargis. En franchissant la porte du 37, rue des Archives, le visiteur est en effet plongé dans l'atmosphère néogothique de la boutique historique sise depuis plus d'un siècle, place Mirabeau à Montargis. Mêmes chaleureuses boiseries de chêne teinté, mêmes carreaux ciment, expressément reproduits, mêmes vitraux aux fins croisillons de plomb, mêmes fleurs de lys apposées à la feuilles d'or et motifs réalisés au pochoir par l'artiste Sylvie Turpin sur les poutres d'un plafond à la française.

Néanmoins le pastiche n'est pas au rendez-vous, car l'architecte a puisé autant dans la riche mémoire de la Maison Mazet que dans sa capacité de création. Il traduit cette dualité en partageant l'espace en deux volumes qui se reflètent et se répondent. Face au premier qui plonge le client dans les racines his-

toriques de la marque, le second tranche par un parti pris résolument actuel où les codes de l'aménagement sont inversés.


### UN TRAIT D'UNION AVEC L'AVENIR

Le motif de la fleur de lys sert de trait d'union entre les deux espaces. Dans la seconde partie de la boutique il est apposé à l'or blanc sur fond blanc, conférant une certaine immatérialité au décor éclairé par une lumière zénithale aux rayons proches de ceux du jour. Au sol, les valeurs des carreaux ciment s'inversent elles aussi.

Cette épure met parfaitement en valeur le stylisme contemporain des boîtes de bonnes choses Mazet. Une véritable signature de la marque, qui sous l'impulsion de son dirigeant Benoit Digeon s'est toujours associée à la signature de talentueux stylistes et graphistes pour mettre en écrin ses friandises délicates. Une manière de donner au plus ancien bonbon de France et aux saveurs intemporelles des produits Mazet la séduction du jour et de faire d'eux des cadeaux aux atours luxueux. De fait ce décor en diptyque traduit parfaitement l'esprit de la Maison Mazet, fière de son héritage et tournée vers les défis de l'avenir, comme le suggère son projet d'ouvrir à l'horizon 2013 une boutique à Tokyo, à laquelle le décor de celle de Paris servira certainement de modèle.



# Verbatims



« C'est en découvrant le projet de la boutique Echiré dans le quartier de Marunouchi à Tokyo, que je me suis intéressé au travail de Jun Yonekawa. J'avais déjà le projet d'une nouvelle boutique à Paris, mais aussi dans un futur proche d'une implantation au Japon. Comme j'ai été fasciné par la manière dont il a su partager avec autant de finesse l'ADN de la maison Échiré, j'ai souhaité le rencontrer.


Nous avons finalement convenu d'un rendez-vous dans son agence parisienne. Sa capacité à dresser une passerelle entre les deux cultures mais aussi les générations a été déterminante. Depuis deux ans nous travaillons ensemble pour mener à bien le projet de la boutique parisienne. Pour elle, il ne s'est pas contenté de proposer un projet d'agencement, il a aussi mené une réflexion sur l'identité graphique de la Maison. Cette approche me tient particulièrement à cœur, parce que j'ai toujours porté un soin particulier au stylisme de nos boîtes et de nos conditionnements.

Le résultat est parfaitement à l'image de mes attentes. La nouvelle boutique permet de retrouver l'esprit de Montargis, tout en exprimant la modernité de notre marque. »

*Benoit Digeon-Mazet*

« Depuis deux ans je travaille sur l'identité graphique des pochettes, mais aussi des boîtes qui seront spécifiques à la boutique parisienne. Ce travail m'a permis de maîtriser les codes de la marque et de les faire légèrement évoluer pour proposer quelque chose de particulier à Paris. Pour la boutique j'ai tenu à souligner la dualité entre héritage et avenir. Nous avons travaillé avec des artisans qui sont déjà intervenus à Montargis, mais aussi de véritables artistes comme Sylvie Turpin qui connaît très bien la boutique historique et la marque. L'idée d'une partition très démarquée s'est imposée d'elle-même et permet d'évoquer à la fois la mémoire de l'enseigne et d'offrir un cadre d'expression à son dynamisme présent. »

*Jun Yonekawa*



**Jun Yonekawa est diplômé de l'Université des Beaux-Arts de Tokyo, section architecture.**

**Dernières réalisations à Paris :**

Restaurant Kunitoraya Villedo  
5, rue Villedo – 75001 Paris

Restaurant Happa Tei  
64, rue Saint-Anne – 75002 Paris

Restaurant Kushikatsu Bon  
24, rue Jean-Pierre Timbaud – 75011 Paris

Opticien Paris Miki  
33, avenue de l'Opéra – 75002 Paris

Pâtisserie Sadaharu AOKI Paris  
35, rue de Vaugirard - 75006 Paris

**Dernières réalisations à Tokyo :**

Echiré Maison du Beurre  
Marunouchi, Tokyo

Boulangerie Pâtisserie Brasserie Viron  
Shibuya et Marunouchi, Tokyo

Bar à Champagne Tiquoi  
Azabujuban, Tokyo

Restaurant Reims Yanagidate  
Aoyama, Tokyo

Plus d'informations sur [www.mondunique.com](http://www.mondunique.com)

# Repères

chronologiques



## 1636

Clément Jaluzot, Officier de bouche de César, Duc de Choiseul, Comte de Plessis-Praslin, Maréchal et Pair de France, inventa la Prasline : c'est en grillant quelques amandes dans du sucre en fusion que sont nées les Praslines. Quelques années plus tard, Clément Jaluzot s'installe à Montargis pour y vendre des Praslines.

## 1893

Léon Mazet, âgé de 15 ans, est apprenti confiseur à Bourges chez son oncle Georges Forest.

## 1901

Depuis 1893, Léon Mazet n'a cessé de parcourir les meilleures maisons de France et d'Angleterre. Puis il travaille à bord d'un transatlantique de grand luxe appartenant à la compagnie Cunard Line pendant 9 mois autour du monde.

## 1903

Léon Mazet ainsi que sa femme Jeanne Vieillard (fille du grand chocolatier de Clermont-Ferrand) s'installent à Montargis, où ils rachètent la recette de la Prasline que détenait cette boutique "Au Duc de Praslin". La maison Mazet est née.

## 1913

Ouverture d'une boutique à Paris, 33 rue Vivienne.

## 1920

Léon Mazet fait appel à plusieurs stylistes de renom pour décorer sa boutique en harmonie avec l'historique de la Prasline.

## 1925

Léon Mazet voit grand et croit en la publicité, il a raison car sa boutique est un incontournable de la célèbre nationale 7, et les gourmands affluent de toute la France.

## 1936

Léon Mazet implante sa première manufacture "Le Moulin à Tan", qui se trouve au bord du canal de Briare à Montargis.

## 1938

Léon Mazet crée l'Amanda, c'est un réel succès, la notoriété et la qualité des confiseries de la maison Mazet la rendent célèbre à travers le monde.

## 1962

Léon Mazet a 84 ans, ses proches lui suggèrent de se reposer, mais il n'en a nulle envie. Son gendre Guy Digeon et sa fille Jacqueline l'épaulent depuis 15 ans.

## 1987

Benoit Digeon, dirige la maison Mazet, il inaugure sa nouvelle boutique dans la prestigieuse avenue Montaigne. Le succès est là, de nombreux Parisiens, Japonais et Américains se laissent séduire par la maison Mazet.

## 1992

Transfert de la boutique Mazet avenue Victor Hugo (fermée en mai 2010).

## 2003

La maison Mazet fête ses 100 ans d'existence.

## 2011

Ouverture d'une nouvelle boutique dans le 4<sup>ème</sup> arrondissement de Paris au 37 rue des Archives.



**A**ujourd'hui la Prasline représente à elle seule 40% de l'activité de Mazet. Mazet en produit quelque 100 tonnes cette année encore dont 20% pour l'exportation, notamment les Etats-Unis et en Asie où le Japon et l'Australie sont les marchés les plus importants. Partout dans le monde aujourd'hui sont appréciés non seulement la constante qualité des produits Mazet élaborés selon d'anciennes méthodes artisanales, mais aussi le soin avec lequel leurs précieux emballages sont renouvelés. Cela place Mazet de Montargis au tout premier rang des confiseurs mondiaux.

### INFORMATIONS PRATIQUES :

La Maison de la Prasline Mazet  
37, rue des Archives

75004 Paris

T. : +33 (0)1 44 05 18 08

Ouvert du lundi au samedi de 10h  
à 19h, le dimanche de 11h à 19h

[www.mazetconfiseur.com](http://www.mazetconfiseur.com)

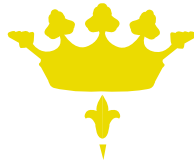
### CONTACT PRESSE :

Agence 14 septembre

Julien Despinasse

[julien Despinasse@14septembre.fr](mailto:julien Despinasse@14septembre.fr)

T. : +33 (0)1 55 28 38 28



## Les «Boîtes Merveilleuses»



La Maison de la Prasline Mazet propose la « Boîte Merveilleuse » déclinée en quatre tailles (S, M, L, XL) pour y abriter les délicieuses petites pâtisseries de Mazet toutes préparées à base de beurre d'Échiré :

- les macarons proposées dans 8 parfums différents : praliné-amande, praliné-noisette, praliné orange-clou de girofle, praliné yuzu, praliné caramel salé, framboise, chocolat, café.
- les petits fours à tremper dans les fondues au chocolat Mazet : langues de chat à la poudre de praslines ; biscuits-sticks à la poudre de praslines, financiers au beurre d'Échiré
- les galettes de chocolat

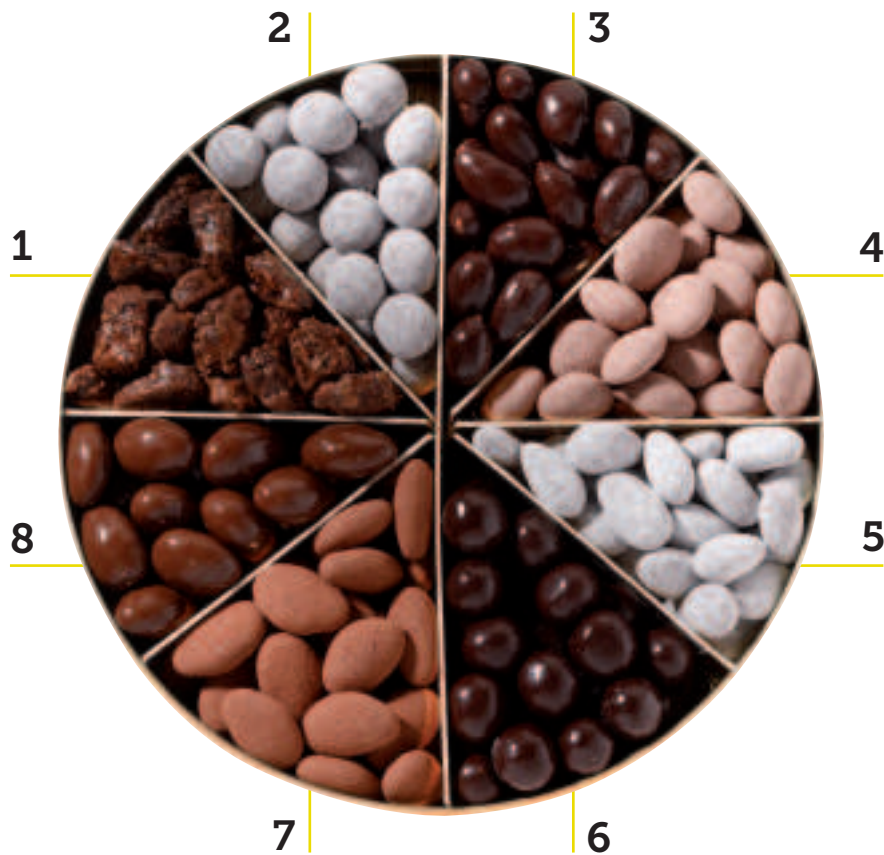
## Les traditionnelles boîtes de Praslines Mazet

**Fabriquées selon la recette originale, les véritables Praslines Mazet de Montargis sont les ambassadrices de la maison.**

Le caramel mêlé à la saveur de l'amande grillée donne à la Prasline ce goût si particulier, hérité d'une grande tradition gastronomique. Proposées en élégants étuis ou boîtes de fer décorées aux armes de la Maison de la Prasline Mazet de Montargis, les praslines constituent un cadeau de notre belle tradition française.

Boîte de 15 g : 3,70 €  
Boîte de 125 g : 12 €  
Boîte de 250 g : 17 €  
Boîte de 500 g : 27 €





# Les spécialités de la Maison de la Prasline Mazet

**Les Bonnes Choses de Mazet sont fabriquées artisanalement dans le plus grand respect de la tradition.**

**1 LES PRASLINES** sont des amandes caramélisées. Fabriquées selon la recette originale, les véritables Praslines Mazet de Montargis sont les ambassadrices de la maison.

**2 LES GRÉLONS** sont des noisettes caramélisées au chocolat au lait. Finement roulées dans la nougatine, les noisettes sont enrobées de chocolat au lait avant d'être poudrées de sucre glace.

**3 LES PASSIONS AMANDES** sont des amandes pralinées enrobées de chocolat noir. Leur secret réside dans le craquant de leur praliné dissimulé sous le fondant d'un chocolat noir.

**4 LES MIRABOS** sont des nougatines aux noisettes et aux écorces d'orange enrobée de chocolat au lait. Les petites noisettes hachées sont alliées aux écorces d'orange et au caramel avant d'être enrobées de chocolat au lait.

**5 LES GIVRETTES** sont des amandes caramélisées au chocolat au lait. Finement roulées dans la nougatine, les amandes sont enrobées de chocolat au lait avant d'être poudrées de sucre glace.

**6 LES PASSIONS NOISETTES** sont des noisettes pralinées enrobées de chocolat noir. Leur secret réside dans le craquant de leur praliné dissimulé sous le fondant d'un chocolat noir.

**7 LES AMANDAS** sont des nougatines aux amandes enrobées de chocolat noir.

La nougatine de l'Amanda est le subtil mélange de l'amande grillée et du caramel blond.

Roulée dans le chocolat amer de Guayaquil, l'Amanda trouvera sa force dans le cacao foncé.

**8 LES KALOUDJAS** sont des amandes grillées trempées au gianduja. La douceur lactée du gianduja met en valeur le caractère de l'amande grillée.

