

Date : 29/03/12

## Art de vivre



Un bar à fondues de chocolat, tout beau tout nouveau !  
Mazet, c'est une maison de praslines mais surtout le salon à sucreries le plus affolant du printemps où toutes les minettes débarquent pour s'adonner à quelques pêchés de gourmandises...

Sublime... Le coin « bar à fondue au chocolat » pour se faire un véritable et authentique goûter à l'ancienne. Reste à choisir son petit pot de fondue au chocolat au lait-caramel, chocolat blanc praliné, ou à la noisette (pour un effet nutella-deluxe détonnant) dans lequel on trempe toutes les petites garnitures prévues à cet effet : petits fruits frais, langues de chat à la poudre de prasline, biscuits stick à la prasline, financier au beurre d' Eclairé.

## Évaluation du site

Ce site féminin diffuse des articles concernant la vie parisienne, les sorties, la mode, la culture...

**Cible**  
Spécialisée

**Dynamisme\* : 1**  
\* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

L'alternative « gavroche chic » pour les modeuses fauchées : on débarque dans la sublime échoppe pour chiner des praslines ou des amandes en chocolat « en vrac » et croquer ces bonbons diablement vintage, créée en 1636, en se baladant sur les pavés du Marais. Comptez 3-4 € le sachet

L'idée cadeau canon : « la boîte merveilleuse » ravissant petit écrin à garnir soi-même de sucreries qui vous font les yeux doux : macarons praliné-amande, praliné-noisette ou praliné-yuzu, de mini-fondues, des financiers... (Comptez 20 € la boîte...)

Combien ça coute ? La formule fondue (fondue au chocolat + thé ou café) à 8,90 €.

Où le trouver

La Maison de la Prasline Mazet  
37, rue des Archives  
75004 Paris

<http://www.mazetconfiseur.com>

