

Date : 28/03/12

La Prasline est reine de la maison Mazet



Connaissez-vous l'origine de la **prasline** ? Elle fut inventée au XVII^e siècle par Clément Jaluzot, Officier de bouche du Duc de Choiseul, Comte de Plessis- **Praslin** , Maréchal et Pair de France... d'où la prasline ! Elle est née en grillant quelques **amandes** dans du sucre en fusion.

En 1903 est fondée à **Montargis** la **maison Mazet** par Léon **Mazet** et son épouse, Jeanne Vieillard, qui rachètent la recette de la prasline à une autre **maison** . En 1913 s'ouvrira une boutique rue Vivienne à Paris. La **maison Mazet** connaîtra une succession d'adresses prestigieuses : avenue Montaigne, puis avenue Victor Hugo... elle s'installe en 2012 au coeur du Marais, rue des Archives.

La célèbre maison propose bien évidemment ses praslines inimitables dans de très belles **boîtes** en métal et de beaux **étuis** . Les **chocolats** sont aussi une valeur sûre de la maison, complétés par les ganaches, pâtes d'amandes, nougatines (goutez la Mirabos !), caramels, orangettes, cerises d'or, **nougats** , macarons (orange-clou de girofle, praliné-yuzu...).

Mais la grande originalité du lieu réside aussi dans la vente de succulentes fondues au **chocolat** . A déguster à plusieurs (300g) ou seul (45g), il suffit de les réchauffer pour que, réduits en crème onctueuse, ils enrobent de velouté toutes les douceurs que l'on y plonge :

Évaluation du site

Evous est un portail diffusant l'actualité des grandes villes de France, sous forme d'articles.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 38

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

fruits, **biscuits** , bonbons. La **maison Mazet** propose 7 parfums du chocolat blanc ivoire au chocolat noir noisette en passant par le chocolat au **lait** caramel salé et le chocolat noir orange... une véritable tuerie pour les gourmands !

D'ailleurs, au fond de la boutique, un bar à chocolat vous attend pour déguster sur place ces fondues... formule à 8,90 € (fondue au chocolat + café ou thé).