



"La vie est incertaine... commencez par le dessert"

Sweet Paris

Me contacter

Sweet Rome

Sweet New-York

Sweet World

Sweet Megeve

S A M E D

Mazet s'qu'elles sont bonnes vos praslines ! Boutique Mazet à Paris



Nouvelle boutique de Praslines Mazet

Je vous souhaite un gourmand week-end de Paques à tous...

J'avais aperçu un article sur l'ouverture d'une boutique Mazet à Paris mais n'étant pas une grande fan de cette confiserie, je n'avais pas spécialement prévu de m'y rendre.

Le hasard faisant parfois bien les choses, je suis passée devant la semaine dernière. La façade jaune est immanquable.



Boutique Mazet côté ancien

L'intérieur est assez surprenant au début : la boutique est séparée entre le présent et l'ancien par un simple jeu de couleur. J'aime la boutique ancienne qui rappelle les confiseries d'autrefois.

A ma grande surprise, les praslines ne prennent qu'une petite partie de l'espace. Le reste est essentiellement composé de chocolats. La boutique regorge de figurines chocolatées aussi jolies les unes que les autres.

SUIVEZ MOI SUR FACEBOOK!



Sweet Paris on Facebook

Like 274

RECHERCHER DANS CE BLOG

 Rechercher

ABONNEZ-VOUS !



HELLOCOTON



Retrouvez Sweet-Paris sur Hellocoton

ENVIE D'...

- Ailleurs (11)
- bio (5)
- Cuisine Asiatique (6)
- Cuisine Française (18)
- Cuisine Italienne (6)
- Cuisine Marocaine (1)
- De chocolat (19)
- Dejeuner rapide (14)
- glaces (4)
- Megeve (6)
- Paris (59)
- Pierre Hermé (4)
- Restaurant (21)
- Un bon burger (2)
- Un bon cocktail (3)
- Un bon dessert (15)
- Un bon diner (9)
- Un brunch (7)
- Un chef (26)
- Un cours de cuisine (4)
- Un goûter presque parfait (23)
- Un Incontournable (7)
- Un moment charmant (12)
- Un moment de luxe (7)

Différentes pralines sont présentées à la dégustation. Je suis très sensible aux chocolateries qui font goûter leurs produits. Non seulement c'est la garantie que j'achèterai quelque chose mais aussi et surtout, que je reviendrai. C'est d'ailleurs ma déception quand je vais chez Pierre Hermé. Les vendeurs sont pour la plupart désagréables (à celui d'Opéra du moins) et on ne peut jamais rien tester.



Tout est présenté à la dégustation ! J'adore !



Chez Mazet, je goûte l'original avant de m'attaquer aux autres parfums que la marque a élaborés. Si le goût n'était pas très prononcé pour celles au Yuzu, il l'était beaucoup plus pour les pralines à la cerise et celles à la cannelle.

Les paquets sont joliment emballés et je me laisse séduire.



- [Un moment entre amis](#) (7)
- [Un petit déjeuner](#) (7)
- [Un retour en enfance](#) (5)
- [Un salon de thé](#) (8)
- [Un snack](#) (5)
- [Une pièce montée](#) (1)
- [Une pâtisserie](#) (34)
- [Une spécialité](#) (10)
- [voyages](#) (8)

UrbanGirl.FR
le webzine haut de gamme
réservé aux femmes

S'ABONNER À

 Messages 

 Commentaires 

BLOGLOVIN



ARCHIVES DU BLOG

- ▼ [2012](#) (27)
 - ▼ [avril](#) (3)
 - [Le Terroir Parisien par Yannick Alleno](#)
Mazet s'qu'elles sont
bonnes vos pralines !
Bouti...
 - [Christophe Felder me
donne la ligne \(à suivre\)
ave...](#)
 - ▶ [mars](#) (8)
 - ▶ [février](#) (8)
 - ▶ [janvier](#) (8)
- ▶ [2011](#) (86)

MEMBRES

QUI ÊTES-VOUS ?



Deborah

La bonne idée : les oeufs en pralines

A quelques jours de Paques, j'ai adoré leur idée d'un oeuf en pralines !

Les chocolats ont davantage attirés mon attention. J'ai adoré leur collection d'oeufs et petits lapins avec des fleurs posés dessus. Le travail était délicat et différent de ce que j'avais pu voir.



Quel hiboux choisirez-vous?

Pour changer de l'éternel poule, Mazet s'est emparé de la tendance des hiboux pour proposer des hiboux chocolatés et nacrés.

La vendeuse qui s'occupe de moi est adorable. Elle parle avec passion de cette enseigne pour laquelle elle ne semble pourtant pas travailler depuis longtemps. Elle est souriante et a contribué à rendre ma visite vraiment agréable.

Au fond du magasin, une table où on peut déguster une fondue en chocolat. Je n'ai pas été vraiment charmée par cette table seule mais je trouve l'idée bonne et j'irai peut-être tester pour me faire un avis...

L'intérieur m'a fait penser à la jolie boutique [Meert](#). Une très belle découverte. Courrez y vite faire vos derniers achats de Paques !

Où?

37 rue des Archives
Paris 4ème
01.44.05.18.08

Metro le plus proche : Rambuteau / Hotel de Ville

J'aime cet article

Publié par Déborah Sweet Paris à l'adresse 01:31
Libellés : [De chocolat](#), [Une pâtisserie](#), [Une spécialité](#)

2 commentaires:



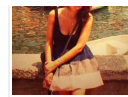
[thekitchenaroundthecorner](#) Apr 7, 2012 06:59 AM

délicieuses les pralines au yuzu :-)

[Répondre](#)



[aurelie](#) Apr 9, 2012 11:34 AM



Sweet Paris

Passionnée par le secteur de la restauration, je partage mes découvertes sur mon blog [Sweet Paris](#).

[Afficher mon profil complet](#)

SWEET BLOGS

A Chicken in the Kitchen

[La Cantine de Merci](#)
Il y a 3 jours

Food box

[Yoshi, la "Oishi-Touch" gastronomique du 16ème !](#)
Il y a 6 jours

L'art de manger

[Les pâtes, ça se mange à toutes les sauces...](#)
Il y a 19 heures

MyKugelhopf

[\(Chocolate\) Showtime !](#)
Il y a 2 semaines

paris breakfasts

[Bear Bakes Madeleines](#)
Il y a 21 heures

the kitchen around the corner

[Septime](#)
Il y a 2 jours

Wonder Sophie

[Tablette éphémère aux fruits frais de J.C Rochoux](#)
Il y a 3 jours

{ Les Goûters de Nanie }

[An afternoon in Paris • Big Fernand](#)
Il y a 1 jour

SWEET TWEETS



Sweet-Paris
DeboSweetParis

DeboSweetParis @JenniferGredat Merci ;-(
31 minutes ago · reply · retweet · favorite

DeboSweetParis Hier record de visites sur mon blog grâce à cet article [bit.ly/x0GU4B](#)
38 minutes ago · reply · retweet · favorite

Basile_Viault Nouvelle campagne pour Canderel par @marcelagency youtube.com/watch?v=w9OwA1... #Advertising v/@LoicChauveau
3 hours ago · reply · retweet · favorite

DeboSweetParis La bonne nouvelle ce matin : record de visites sur mon blog grâce à #topchef ! Merci #JeanImbert et l'Acajou [sweet-paris.com/2012/02/restau](#)
...
5 hours ago · reply · retweet · favorite

 Join the conversation

FLICKR PHOTOSTREAM

 Quelle jolie boutique et jolis chocolats :-p Vive Pâques!

Répondre

Saisissez votre commentaire...

Commentaire : Sélectionner le profil... ▾

Publier Aperçu



SHARE IT

 [Share this on Facebook](#)

 [Tweet this](#)

[View stats](#)

 [\(NEW\)Appointment gadget >>](#)

Les étapes à suivre pour me laisser votre commentaire:

- 1) Ecrivez votre texte dans le formulaire de saisie ci-dessous
- 2) En dessous de **Choisir une identité**, cocher **Nom/URL**
- 3) Saisir votre nom (ou pseudo) après l'intitulé **Nom**
- 4) Cliquer sur **Publier commentaire**

Merci pour votre message.

[Message plus récent](#) · · · · [Accueil](#) · · · · [Message plus ancien](#)

Inscription à : [Publier les commentaires \(Atom\)](#)

Modèle Simple. Fourni par [Blogger](#).