

Date : 20/04/12

Maison de la Praline Mazet



L'origine de la **praline** n'est pas vraiment connue et garantie. Mais selon la **maison Mazet**, spécialiste de la **praline**, c'est Clément Jaluzot, Officier de bouche du Comte de Plessis-Praslin, qui inventa la **Prasline**.

Quelques années plus tard, Clément Jaluzot s'installe à **Montargis** pour y vendre ces fameuses pralines, dont la recette sera achetée en 1903 par Léon **Mazet**.



Ainsi débute la saga de la **maison Mazet**, dont le nom reste indissociable de celui de la praline.

Aujourd'hui la praline monte à Paris, et s'installe au cœur en ouvrant cette boutique aux couleurs pimpantes, qui va faire le bonheur de cette **confiserie**, adorée du monde entier.

Évaluation du site

Paris Gourmand est un webzine gastronomique. On trouve ici des articles présentant des produits alimentaires ainsi que les nouveaux restaurants, cafés et bars.

Cible
Spécialisée

Dynamisme* : 2

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine



Mais depuis sa création, la praline, même si elle reste la star dans sa version d'origine - une **amande** grillée et caramélisée - se décline sous de multiples variantes sous forme de chocabas, grélons, givrettes... autant de spécialités originales qui ont leur public. A découvrir et en vente dans la version traditionnelle à partir de 3,70 € la boîte de 15 gr jusqu'à 27 € la boîte de 500 gr.

De ombreuses autres douceurs, comme les **chocolats** , les **tablettes** et les **fondues** au chocolat sont également en vente.

Infos Pratiques :

Maison de la Prasline Mazet

Ouvert tous les jours.

Accueil de 10h à 19 h

(à partir de 11h le dimanche)

37 rue des archives 75004 PARIS

Téléphone : 01 44 05 18 08

Métro : Hôtel de Ville