



Mazet ouvre boutique à Paris

Le célèbre confiseur montargois s'installe dans les beaux quartiers de la capitale. Le succès jamais démenti des pralines et autres confiseries se confirme. Mazet profite de sa renommée mondiale pour conquérir Paris, et peut-être bientôt Tokyo.

En ce début 2012, la célèbre maison renoue avec la Capitale et ouvre une boutique rue des Archives dans le 4^{ème} arrondissement. Rue chique et bobo s'il en est, elle accueille ce qui se fait de plus tendance à Paris. Mazet en est donc, et c'est un signe ; signe que les sucreries résistent à la crise. Benoît Digeon son actuel propriétaire et gérant assure même qu'il envisage d'ouvrir prochainement une boutique, à Tokyo en 2013. Il faut dire que Benoît Digeon voyage souvent au Pays du Soleil Levant, où se tient l'un des plus célèbres salons mondiaux du chocolat. Les japonais sont aussi l'un des pays qui apprécient particulièrement les pralines montargaises. Mazet exporte ses produits dans 36 pays. C'est d'ailleurs à l'architecte Jun Yonekawa que Benoît Digeon a confié la réalisation du magasin parisien. L'intérieur reprend pour partie des 45m², le décor très médiéval de la célèbre



boutique de Montargis, (poutres, vitraux et carrelage), l'autre partie donnant dans la sobriété blanche et transparente qui sied au parisianisme. L'esprit de la maison est respecté, et déjà les gourmands s'y pressent.

Mazet, une histoire d'amour

L'histoire des Praslines Mazet débute au 17^{ème} siècle. Clément Jaluzot Comte de Plessis-Praslin, Maréchal et Pair de France, inventa la Prasline, amande grillée plongée dans un sucre fondu ; l'assemblage fera merveille. En 1903, le confiseur Léon Mazet s'installe à Montargis, et rachète la recette de la Prasline que détenait la boutique "Au Duc

de Praslin". La maison reste familiale et se développe, non seulement sur la réputation extraordinaire que parvient à gagner la prasline, mais aussi grâce à une foule de confiseries et de chocolats estampillés Mazet. Benoît Digeon, descendant de la famille, n'est pas étranger au développement de la marque et à la multiplication des produits. « Nous devons innover sans cesse explique-t-il, et répondre aux demandes de notre clientèle ». Ainsi les praslines s'aromatisent aussi d'orange et même de dou de girofle !

37 rue des archives - 75004 PARIS
lundi-samedi:10h-19h
dimanche:11h-19h