



La vraie praline a deguster a la nouvelle boutique Mazet !

**MAZET****Bons bonbons !**

C'est une véritable institution qui vient d'ouvrir à Paris ! En effet la Maison Mazet est reconnue comme l'héritière d'un savoir-faire né en 1636. Clément Jaluzot, alors officier de bouche du duc de Choiseul, comte de Plessis-Praslin, plonge des amandes dans du sucre en fusion et donne naissance à un nouveau bonbon baptisé praline. Cette douceur connaît un essor considérable depuis 1893, année depuis laquelle la famille Mazet veille à sa destinée. Avec la boutique parisienne conçue par le designer japonais Jun Yonekawa, la maison compte bien faire découvrir la praline à de nouveaux gourmands, mais aussi d'autres spécialités (grelons, givrettes, amandes...)

**-/ Sweets !** Maison Mazet is heir to a craft that began in 1636 when Clément Jaluzot, personal chef to the Duke of Choiseul, Count of Plessis-Praslin, dropped almonds into sugar syrup and so created what became known as praline. In 1893 the Mazet family started production in Montargis and the sweet quickly became a favourite. It's never looked back. Now that Mazet has opened a Paris store designed by Jun Yonekawa of Japan, many a potential praline addict will be able to discover its appeal.

**37 rue des Archives Paris 4<sup>e</sup>**  
**Tel 01 44 05 18 08**