



Un confiseur de luxe : Mazet



L'histoire de Mazet : en 1636, un bonbon dénommé praline apparaît, la maladresse du cuisinier du duc de Choiseul, le comte de Plessis-Pralin, laissant tomber des amendes dans du sucre en fusion donna un délicieux résultat. Le Duc fut conquis et les commanda en grand nombre pour les faire déguster à la cour. Deux siècles plus tard, Léon Mazet, qui a travaillé chez Boissier à Paris, à Vichy chez Prunier et a passé quelques années en Angleterre chez « Harrods store » à Brompt Road, s'installe en 1903, avec son épouse Jeanne dans la charmante sous-préfecture du Loiret, à Montargis, proche de la capitale, pour démarcher une clientèle élégante.



La confiserie a la chance d'être établie sur la nationale 7 « la route bleue des vacances ». En 1913 il s'établit rue Vivienne, à Paris, ce lieu restera dépositaire des produits Mazet pendant 20 ans. En 1920, Léon

Découvrez ACHICA Living

Catégories

- Derniers articles
- Choix de la rédaction
- Inspiration Design
- Nouveautés et tendance
- Entretiens
- Guide d'intérieur
- ACHICA mondial
- Recettes
- Idées shopping

Recountez nos blogueurs



Emily Peck

Emily est la fondatrice du blog. Elle a acquis une solide expérience dans l'écriture et le stylisme en travaillant pour Grand Designs, Stuff, Real Homes, Ideal Home, Woman&Home, Channel 4 et la BBC.



Pascale Le Masson

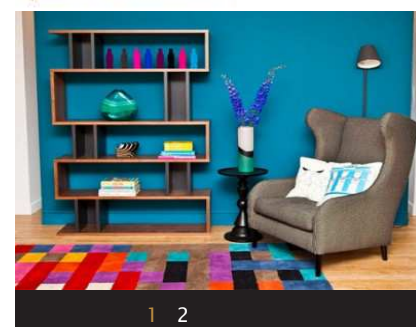
Pascale le MASSON est une décoratrice d'intérieur, une styliste et une éditrice française depuis plus de 20 ans pour Le Journal de la Maison, Campagne Décoration et Mon Jardin & ma Maison.



Pip McCormac

Pip écrit sur les dernières tendances en matière d'intérieur et de design. Il travaille également pour The Sunday Times Style, Stylist, Elle Decoration, Attitude et StyleJunkie.

Guide d'intérieur



1 2

Entretiens



Mazet inaugure la confiserie de luxe « Au Duc de Pralin », située sur la place Mirabeau à Montargis, la façade est dans le plus pur style gothique. La décoration intérieure est confiée au sculpteur sur bois, M Gibault, elle rappelle des temps anciens. On est transporté quelques siècles plus tôt, rien n'a changé, aux chaudes boiseries répond la profondeur aromatique de toutes les confiseries présentées.



Faites connaissance avec les jumeaux Antony et Richard de Joseph Joseph

1



Le gendre de Léon Mazet puis son fils Benoit Digeon perpétue l'affaire. En 2003 la maison fête ses 100 ans d'existence. La nouvelle boutique vient d'ouvrir, rue des archives à Paris. Le projet est réalisé par l'architecte japonais Jun Yonekawa, diplômé de l'université des beaux-arts de Tokyo. Il a mené une réflexion sur l'identité de la maison, soulignant la dualité entre héritage et avenir, il évoque la mémoire de l'enseigne en lui offrant un cadre présent. Mazet produit 100 tonnes de pralines par an, elles sont exportées aux Etats Unis, en Asie, au Japon, une nouvelle boutique est prévue à Tokyo et une autre en Australie. Les bonnes choses de la maison sont les pralines (amandes caramélisée), les grélons, (noisettes caramélisées), les mirabos, nougatines aux noisettes et écorces d'orange, les kaloudjas, les amandas, la boîte merveilleuse, et les traditionnelles boîtes en fer décorés aux armes de la maison. Une tradition gourmande délicieuse à offrir ou à s'offrir.

Aimez notre page Facebook [ACHICA.fr](#).

Le blog [ACHICA Living](#) s'inspire d'idées prises sur le site [ACHICA](#).

Pas encore membre ? Rejoignez-nous gratuitement sur [ACHICA.fr](#) pour découvrir toutes nos ventes.

Suivez-nous aussi sur [Twitter](#)



Pascale le Masson, invitée

[View all posts by Pascale le Masson, invitée](#)

J'aime Envoyer 1 personne aime ça. [Sign Up](#) pour voir ce que vos amis aiment

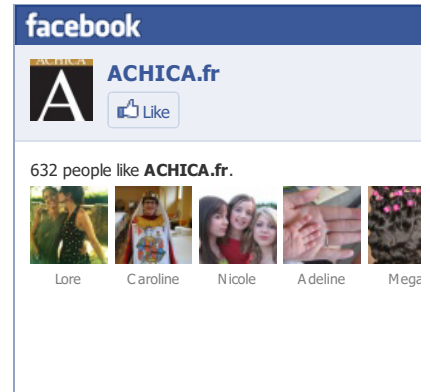
Tweet Pinit

Laissez un commentaire

Nom (champ obligatoire)

Adresse e-mail (ne sera pas publiée) (champ obligatoire)

Site internet



Envoyer commentaire

© ACHICA LIVING A propos d'ACHICA Living