



Bonnes adresses

27 déc.
2012

Mazet confiseur, roi de la praline, Paris 04

No Comments
In Bonnes
adresses
Paris 04
By Thomas



Depuis 1902, la maison Mazet est la reine incontestée d'une petite amande grillée, délicatement caramélisée, la célèbre praline de Montargis.

Réinstallée à Paris après quelques années d'absence, la maison Mazet a élu domicile rue des Archives, au cœur du Marais, dans un décor alliant tradition historique de la maison et réinterprétation moderne de l'ADN.

L'architecte japonais Jun Yonekawa a imaginé cet écrin de style moyenâgeux fait de boiseries sombres en chêne, de fleurs de lys, de carreaux ocre et de vitraux, le tout allié à un espace clair et épuré, dans lequel moulures et fleurs de lys adoptent des traits plus modernes et graphiques.



Si la recette de la praline reste inchangée depuis le 17^e siècle, la maison Mazet, qui détient la recette originale, a su s'adapter et évoluer, en proposant aussi cette praline saveur caramel salé, saveur cerise, ou encore orange girofle.

N'oublions pas non plus que les confiseries Mazet se sont aussi neuf autres spécialités, à base de fruits secs et de nougatine : amandas, mirabos, chocabas, passions amandes ou noisettes, marrons glacés, grêlons, givrettes, kaloudjas et chokothés.

On craque pour l'assortiment « Bonjour Paris » et ses passions amandes, noisettes et kaloudjas.

