

**ÉCONOMIE****DÉVELOPPEMENT****SUCCESS STORY****Maison Mazet : « Un des plus beaux magasins du Loiret »****Chocolatier centenaire, la Maison Mazet sait vivre avec son temps pour assurer la pérennité de son savoir-faire unique : la Prasline de Montargis (Loiret).**

« **G**amin, j'ai toujours travaillé dans l'usine. J'éprouvais beaucoup de plaisir, le dimanche, à m'y promener avec mon père qui m'emmenait voir les bacs pralinés, d'amandes ou de sucre », se souvient Benoit Digeon. Ce Montargis, qui dirige depuis plus de vingt ans Mazet Confiseur, était prédestiné à reprendre les rênes de cette aventure familiale. « Après avoir parcouru les meilleures maisons de France et d'Angleterre, mon grand-père, Léon Mazet, a racheté la recette de la praline en 1903 que détenait la boutique « Au Duc de Praslin », à Montargis. » En s'appropriant la recette originale, il a offert à trois générations un avenir tout tracé.

Aujourd'hui, Benoit Digeon ne tarit pas d'éloges : « Notre magasin de Montargis est l'un des plus beaux du Loiret. Certains clients viennent

simplement pour l'admirer. » Présent également dans le quartier du Marais à Paris, la Maison Mazet emploie aujourd'hui 35 personnes. « Toute la production issue de notre savoir-faire artisanal, celui des confiseurs et des chocolatiers, est réalisée dans notre usine de Montargis. Peseuses, ensacheuses, machines à enrober le chocolat... Nous l'avons mécanisée sur certains points pour apporter le confort de travail nécessaire aux opérateurs. » Car ces derniers ont du volume à manipuler.

**2 000 points de vente en France**

Présent sur Internet et dans plus de 2 000 points de vente en France, aussi bien aux Galeries Lafayette, dans des épicerie fines, de grands hôtels, des pâtisseries ou des chocolateries, les préparations Mazet sont également vendues à l'étranger dans 36 pays dont les Etats-Unis et



**Benoît Digeon dirige depuis plus de vingt ans Mazet Confiseur.** (DR.)

le Japon. Autant de canaux de distribution nécessaires pour écouler des pralines déclinées sous différentes recettes qui côtoient d'autres spécialités emblématiques à l'instar des Kaloudjas et autres Chokothés,

Mirabos, Amandas, Givrettes, Framboizettes ou encore, les macarons. « Nous produisons chaque année deux collections, à Noël et à Pâques, nos deux temps forts », précise Benoît Digeon.

D'ici fin 2016, un nouveau concept verra le jour dans le bâtiment qui jouxte le magasin. Objectif : « Apprendre aux curieux comment utiliser nos produits, assure Benoît Digeon. Nous souhaitons aussi ramener nos artisans au plus près du magasin. Pour ce faire, nous allons entreprendre des démonstrations ainsi que des ateliers de chocolaterie et de confiserie, pour les écoles notamment. » L'enseigne compte du coup agrandir son équipe. « Nous recruterons cinq ou six personnes, dont un nouveau chef confiseur chocolatier, deux démonstrateurs et du personnel de vente. »

■ BENJAMIN DUSAUSSOY