

# Maison Bonaparte : une aventure gustative de thés et infusions, enracinée dans l'élégance napoléonienne

Le thé, seconde boisson la plus consommée au monde après l'eau ([source](#)), incarne un véritable art de vivre.

En France, cette tradition ancestrale séduit chaque année de nouveaux adeptes, faisant du thé et des infusions des incontournables du quotidien. Aujourd'hui, deux Français sur trois en consomment régulièrement, avec une moyenne de 250 g de thé par an par habitant, tandis qu'un sur deux préfère les infusions. Cette passion s'accompagne d'un engouement croissant pour les produits biologiques, un marché en pleine expansion qui représente désormais près de 500 millions d'euros dans l'Hexagone ([source](#)).

Mais derrière ces chiffres, les consommateurs ne se contentent plus d'une simple tasse chaude : ils recherchent des saveurs authentiques, des produits éthiques et une expérience sensorielle unique.

C'est dans cet élan que s'inscrit [Maison Bonaparte](#), une jeune marque artisanale basée à Cholet, qui réinvente l'art du thé. Inspirée par l'élégance intemporelle de Napoléon Bonaparte, elle conjugue savoir-faire local, ingrédients biologiques et créativité pour sublimer chaque dégustation.

Une invitation à voyager à travers des saveurs uniques, tout en célébrant un art de vivre durable et raffiné.



## Maison Bonaparte : une célébration du thé et de l'art de vivre

À travers chaque tasse, Maison Bonaparte propose une immersion dans un univers où tradition et modernité se rencontrent. La marque incarne une vision unique de l'art de vivre à la française, en faisant du thé bien plus qu'une simple boisson : un rituel, une expérience, une invitation au voyage.

Ancrée à Cholet, Maison Bonaparte puise son inspiration dans l'élégance intemporelle de l'époque napoléonienne. Cette filiation se traduit dans le soin apporté à chaque détail, du choix des ingrédients à la présentation des produits. La mission de la marque est claire : redonner toute sa noblesse à l'art du thé en misant sur des mélanges authentiques et des procédés respectueux de la nature.

- **Des créations biologiques et locales** : la majorité des thés et infusions sont certifiés biologiques, avec une production artisanale réalisée en collaboration avec un herboriste local ;
- **Une expérience sensorielle unique** : les infusettes pyramidales, remplies de généreux morceaux de fruits et de plantes, permettent une infusion parfaite, révélant des arômes riches et équilibrés ;
- **Un hommage au terroir** : en mettant en avant les savoir-faire locaux et en garantissant des compositions d'une qualité irréprochable, Maison Bonaparte s'inscrit dans une démarche d'excellence durable.

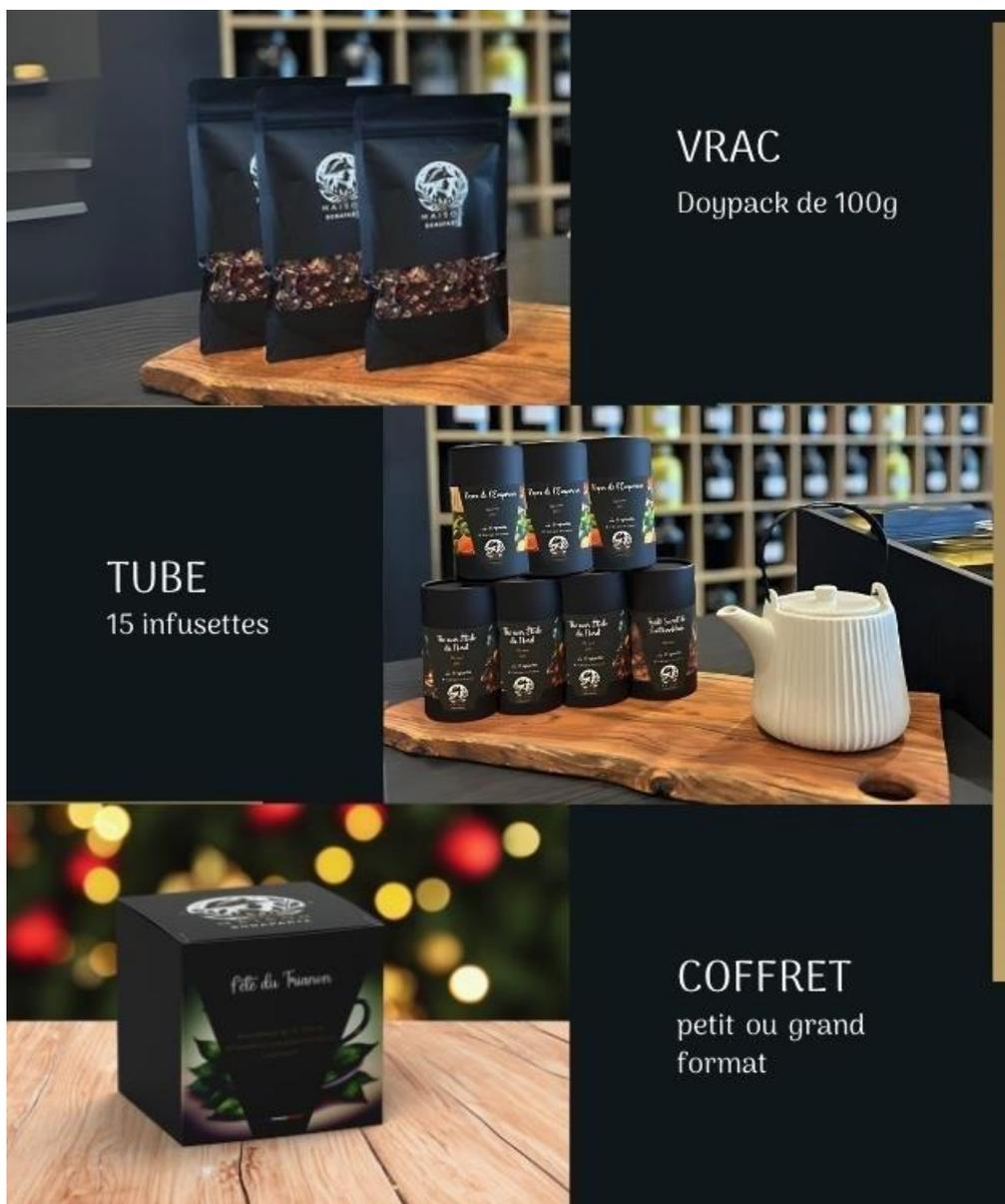


## Une gamme pensée pour tous les moments de dégustation

Maison Bonaparte invite à une exploration infinie des saveurs à travers une gamme riche et variée :

- **Thés classiques** : les amateurs de traditions retrouveront des thés noirs, verts et blancs, sélectionnés pour leurs arômes délicats et intemporels ;
- **Infusions et mélanges créatifs** : des combinaisons originales d'épices et de fruits viennent enrichir l'offre, parfaites pour des pauses apaisantes ou des moments gourmands ;
- **Rooibos, maté, et matcha** : une touche de modernité qui reflète les tendances actuelles et les attentes des amateurs de saveurs nouvelles.

Les formats proposés répondent à toutes les envies : des feuilles en vrac pour les puristes, des tubes d'infusettes élégants pour une préparation rapide, et des surenveloppes individuelles adaptées aux professionnels et à la restauration.



## Une démarche collaborative et responsable

Maison Bonaparte se distingue par son approche centrée sur ses clients et partenaires. Une partie de sa collection a été élaborée lors d'ateliers de dégustation, permettant d'ajuster les recettes aux attentes des amateurs les plus exigeants.

Cette co-création va de pair avec une forte volonté de réduire son empreinte écologique : de la sélection des ingrédients biologiques à une production artisanale, chaque étape reflète une démarche responsable.

En parallèle, l'entreprise propose une personnalisation des étiquettes dès 100 pièces, une solution idéale pour les cadeaux d'entreprise ou les événements.

## Des coffrets cadeaux d'exception, pour sublimer chaque instant

Les coffrets cadeaux Maison Bonaparte se veulent des objets d'élégance, parfaits pour offrir ou pour s'offrir une parenthèse de douceur et de raffinement.

### Coffret Gourmandises du Palais

Un coffret d'infusion composé de :

- 3 x Biscuits de Bonaparte ;
- 3 x Cœur caramel de campagne ;
- 3 x Tentation pêche gourmande.

Prix : 16 €



## Coffret Les Précieux de l'Empire

Coffret mixte, composé de :

- 4 x Rose de Joséphine (thé noir) ;
- 3 x Orange ardente d'Arcole (infusion) ;
- 3 x Biscuit de Bonaparte (rooibos).

Prix : 15 €



## Coffret Noel de l'Empire

Coffret de thé noir

Composition : thé noir bio (51), écorces d'églantier bio, morceaux de pommes bio, myrtilles bio, hibiscus bio, morceaux de framboises lyophilisées bio, arômes naturels (fraise, baie, myrtille).

Prix : 15 €



## Des (grands) petits plus qui font toute la différence

1. **Une signature locale et artisanale** : chaque création est le fruit d'un travail minutieux avec des artisans de la région choletaise, garantissant une qualité irréprochable ;
2. **Des saveurs authentiques et audacieuses** : avec ses recettes cocrées et ses ingrédients généreux, Maison Bonaparte offre une expérience sensorielle bien loin des standards industriels ;
3. **Une démarche respectueuse** : des ingrédients biologiques aux formats durables, tout est pensé pour limiter l'impact environnemental ;
4. **Une invitation au voyage** : chaque tasse devient une occasion de s'évader et de redécouvrir le plaisir d'un moment pour soi.

### En savoir plus

Site web : <https://www.themaisonbonaparte.fr>

Facebook : <https://www.facebook.com/profile.php?id=61567967080533>

Instagram : <https://www.instagram.com/themaisonbonaparte>