



## LA MAISON DU MOCHI S'INSTALLE À LYON : UNE EXPÉRIENCE FRANCO-JAPONAISE UNIQUE AU COEUR DE LA CAPITALE GASTRONOMIQUE !

Créée en 2016 par Mathilda Motte en Touraine et présente à Paris depuis 2019, La Maison du Mochi pose ses valises dans le centre de Lyon à partir du 17 octobre 2024. Une invitation à un voyage au cœur d'une expérience mêlant cultures et savoir-faire japonais et français.



© Mathilda Motte



### UN SAVOIR-FAIRE AUX INSPIRATIONS NIPPONES INÉDIT À LYON

On l'appelle mochi en France, mais son vrai nom tout droit venu du Japon est daifuku. Il signifie « grande chance » ou « grand bonheur ». Dégusté depuis des siècles en Asie, c'est sous sa forme glacée qu'on se met à le connaître en France.

**La Maison du Mochi vous invite à découvrir ses variations créatives autour du mochi :** des mochis d'inspiration nippone aux saveurs franco-japonaises. Avec une texture souple, à la fois douce et élastique, et une enveloppe à base de riz gluant, d'eau et de sucre, le mochi vous plonge dans un univers poudré de douceur... Son cœur est traditionnellement à base de crème de haricots-blancs ou rouges-sucrée. Une composition végétale et naturellement sans gluten que La Maison du Mochi fait varier avec subtilité selon les parfums, au fil des saisons.



© Mathilda Motte

**Située place d'Albon, dans le 1er arrondissement**, cette nouvelle boutique aux teintes poudrées et cuivrées, vous immerge dans l'univers nippon avec tendresse. L'espace de vente s'articule autour d'une vitrine qui met en scène les créations. Il est aussi possible de s'attabler pour profiter de la sérénité du lieu en découvrant les boissons végétales, les daifuku mochis classiques et glacés, les mochis roulés, mochis-fruits et autres créations éphémères...

À l'occasion de son ouverture à Lyon, **la Maison du Mochi innove et propose un parfum inédit en s'associant à la cuisinière Sonia Ezgulian.** De leur collaboration est née une recette exclusive à base d'eau de rose, en hommage à la ville de Lyon, historiquement connue comme la capitale des roses. Cette saveur est associée à l'amande, en clin d'œil aux passerelles commerciales, artistiques, gastronomiques entre Lyon et l'Italie. Un mochi du bout du monde qui rappelle que Lyon est une terre de métissages. Ce «**Mochi des Gones**», une douceur pleine de caractère spéciale Lyon !

## UNE MAISON DE CONVICTIONS AU SERVICE DU BON, DU BEAU ET DU BIEN

Matcha, sésame noir, yuzu, mais aussi chocolat, pistache, amande-fleur d'oranger... **La Maison du Mochi propose des recettes uniques et secrètes, toutes fabriquées artisanalement en Touraine.** Toutes les créations sont ici réalisées avec des ingrédients soigneusement sélectionnés, de préférence bio et locaux quand cela est possible, exempts de conservateurs, et sans colorants ni arômes artificiels. 100% végétales et sans gluten, ces pâtisseries rondes aux tons pastels allient l'élégance et la gourmandise au bon.

**Déclinable en mille parfums,** la Maison du Mochi élabore des recettes classiques ou éphémères réalisées avec des fruits frais, des arômes naturels et des plantes, dans le respect de la saisonnalité et du calendrier japonais, le Kyûreki. Une démarche engagée et éco-responsable sans concessions, porteuse de convictions.

Texture tendre et moelleuse, cœur fondant, déguster un mochi avec ses doigts c'est plonger dans une palette de saveurs et de couleurs addictive, un univers de douceur qui fait du bien !







© Linda Louis

## **UNE HISTOIRE DE PASSION ENTRE LA FRANCE ET LE JAPON**

C'est en 2011 que Mathilda Motte, la fondatrice de la Maison du Mochi, part vivre au Japon et découvre la pâtisserie traditionnelle dont les fameux mochis. Coup de cœur ! Elle apprend alors la confection de ces douceurs nippones et partage ses recettes dans son blog et son premier livre Mochi, Mochis. L'engouement est au rendez-vous et donne envie à Mathilda de continuer à partager sa passion.

En 2016, retour en France. Mathilda se lance officiellement et ouvre La Maison du Mochi afin de faire découvrir les mochis en créant une boutique en ligne et des ateliers de cuisine. Véritable passionnée, elle devient une figure du mochi franco-japonais. Elle ouvre alors des boutiques à Paris, publie plusieurs ouvrages et crée un podcast. Du Japon à la Touraine en passant par Paris, le voyage se poursuit aujourd'hui à Lyon.

**Une union des cultures française et japonaise, pour un produit haut de gamme, symbole d'un savoir-faire artisanal authentique et d'un engagement responsable.**



**Ouvert du mardi au dimanche de 11h à 19h30**  
**3 place d'Albon 69001 Lyon**  
**[maisondumochi.fr](http://maisondumochi.fr)**

---