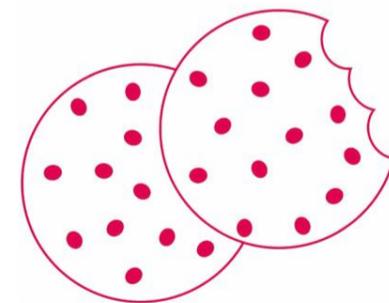




COOKIDITION

COOKIDITION

[www.cookidiction.com](http://www.cookidiction.com)

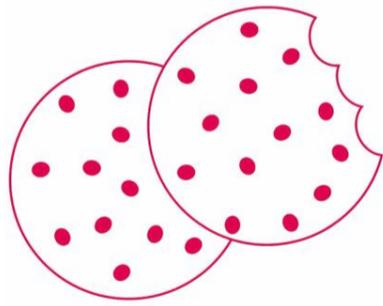


## **Cookidiction dévoile sa nouvelle boutique en plein cœur du Marais**

25 rue des Ecouffles - 75004 paris

*Après le succès du lancement de son e-shop il y a un an et l'ouverture de sa première boutique située dans le 16ème arrondissement de Paris, Charlotte Zeitoun dévoile un nouvel écrin pop et coloré en plein cœur du Marais. Un mariage subtil entre l'univers éclatant de Cookidiction et la belle architecture des bâtiments du Marais.*

*Dans ce nouveau lieu qui séduira une nouvelle fois les amateurs de cookies bien fluffy, on y retrouve la gamme d'incontournables qui a fait la renommée de Cookidiction, mais aussi de délicieuses créations inédites qui ne manqueront pas d'attiser notre gourmandise...*

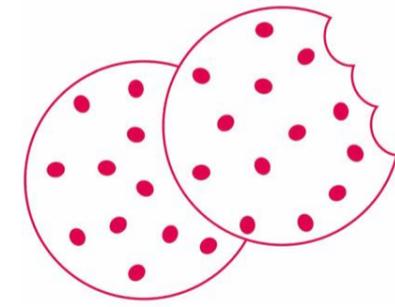


## La recette du succès

*Charlotte Zeitoun, fille de cuisinier, est passée derrière les fourneaux pendant le confinement et s'est prise de passion pour la confection de ces petites douceurs à la divine texture. Après avoir lancé son e-shop en parallèle de son activité chez Messika et conquis les amateurs de cookies les plus intransigeants pendant plus d'un an, Charlotte décide d'ouvrir son tout premier labo-boutique dans le quartier de la Muette à Paris en octobre 2021. Un écrin de douceur qu'elle a voulu à son image, pétillant et coloré.*

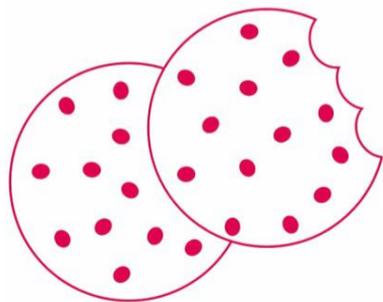
*Forte de ce succès, Charlotte ouvre sa seconde boutique, huit mois après l'ouverture de la première. Dans ce nouveau lieu, elle joue sur les couleurs et les matières : sur les murs, les belles pierres apparentes côtoient un délicat carrelage à la couleur rose pâle, le sol est couvert d'un magnifique parquet à chevron et les néons au plafond emplissent la boutique d'une lumière douce et chaleureuse.*





## Les petites nouveautés

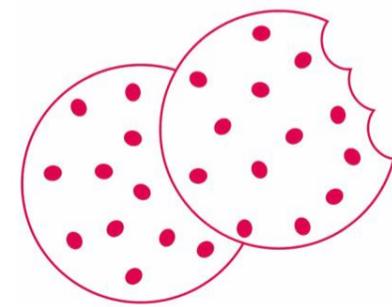
- **Les Dipsy cookies** ont leur entrée en majesté ! Le cookie, tel qu'on le connaît, se métamorphose en délicieuse "frite-cookie". Servies en huit batonnets, on pourra se délecter du cooky lait ou du dreamy. Summum de la gourmandise, les cornets se parent de décadents toppings maison au choix. Il sera alors difficile de choisir entre celui au caramel, celui à la pâte à tartiner choco-nuts ou encore celui à la pâte à tartiner praliné amandes et dulcey-vanille.
- **Les crunchy cookies** seront également à découvrir dans la nouvelle boutique. Ces mini cookies pourront être consommés avec du lait, comme des céréales, ou simplement « nature », pour le goûter. Véritables petites bombes de gourmandise, ils s'emportent partout grâce à leur format pocket. Et parce-que Charlotte a vraiment pensé à tout, du lait demi-écrémé ou végétal sera directement disponible en boutique...



## Les « Not Guilty » Cookies

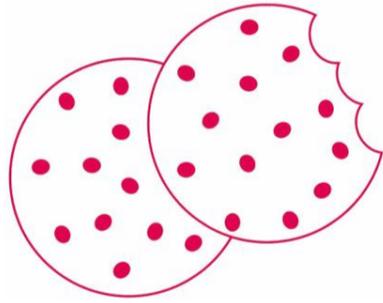
*Et pour que le plaisir soit partagé par tout le monde, trois nouveaux cookies font également leur entrée : un cookie sans gluten et deux sans lactose. Le cookie gluten free à la vanille est fabriqué à partir d'un mélange de sarrasin et de noisette où sont ajoutés de gourmandes noisettes torréfiées et de gros morceaux de chocolat Valrhona. Ceux sans lactose, se parent, au choix, de morceaux de chocolat au lait et cacahuète caramélisées ou de morceaux de chocolat noir et amandes torréfiées.*





## Le Coffee Bar

*A l'occasion de sa nouvelle adresse, Charlotte dévoile un tout nouveau coffee bar. La carte de Cookidiction se complète alors d'un classique café ou thé, mais on pourra également choisir d'accompagner ses délicieux cookies d'une boisson tout aussi gourmande au lait de vache ou lait végétal : Macchiato, Capuccino, ou Latte. Et pour encore plus de gourmandise, ces dernières pourront se parer d'une délicieuse pâte à tartiner maison chocolat / noisette, caramel, ou praliné / dulcey.*



## Les cookies intemporels

*Cookidiction compte aujourd'hui 17 parfums dont les recettes ont été longuement travaillées. Parmi eux, on retrouve ces indétronables cookies ultra gourmands et régressifs, croustillants sur les bords et moelleux à cœur : le Cooky (pâte à cookie à la vanille bourbon de la Réunion, généreux morceaux de chocolat au choix, fleur de sel), le Maxy (pâte à cookie à la vanille de bourbon de la Réunion, morceaux de noix de pécan torréfiées et duo de chocolat au choix), le Yummy (pâte à cookie au beurre de cacahuète maison, cacahuètes grillées, chocolat au lait caramélisé), le Nusty (pâte à cookie à la vanille de bourbon de la Réunion, généreux morceaux de chocolat au lait, noisettes du Piémont torréfiées et concassées, topping de pâte à tartiner chocolat et noisettes maison), ou encore le Snicky (pâte à cookie chocolatée, morceaux de chocolat au lait, cacahuètes grillées, topping de caramel beurre salé à la vanille bourbon de la Réunion et fleur de sel).*

*Comme à son habitude, chaque ingrédient est méticuleusement sélectionné : sucres non raffinés et naturels, beurre AOP Charentes-Poitou, chocolats Valrhona (Jivara, Dulcey et Ivoire), noisettes du Piémont, noix du Périgord, ou encore gousses de vanille bourbon de la Réunion. Le principal secret de Charlotte réside évidemment dans la texture inimitable de ses cookies. Réalisé sans levure ni levain, leur forme bien bombée et leur moelleux irrésistibles sont obtenus grâce à des jeux de températures, des temps de cuisson et de temps de repos.*





COOKIDITION

25 rue des Ecouffes - 75004 PARIS  
Du mardi au dimanche, de 10h à 20h

Livraison en France entière  
<https://www.cookidiction.com/shop>

*Dipsy cooky : 5,90€*  
*Crunchy cookies : 6,90€*  
*Le gluten free cookie : 4,50€*  
*Les cookies sans lactose : 4,50€*  
*Boissons entre 2,50€*  
*et 6,90€*

