



EN OCTOBRE, LA MAISON DU MOCHI CÉLÈBRE SES DIX ANS AVEC DE NOUVELLES CONFISERIES

Fondée en 2016 par Mathilda Motte - Tourangelle tombée sous le charme de la pâtisserie japonaise - La Maison du Mochi célèbre en octobre prochain son 10ème anniversaire. L'occasion toute trouvée pour diversifier son offre avec deux confiseries artisanales, d'inspirations nippones et toujours végétales. À offrir ou à déguster dès le 1er octobre, La Maison du Mochi dévoile une autre facette de sa créativité.

10 ANS D'ARTISANAT FRANÇAIS ET D'INSPIRATIONS JAPONAISES

Lorsque Mathilda Motte arrive au Japon au début des années 2010, la pâtisserie japonaise est encore un mystère pour les Français. Elle profite de son année d'expatriée sur place pour arpenter les rues à la découverte de plaisirs sucrés typiques, trouvailles qu'elle documente sur son blog spécialement créé pour l'occasion. Elle tombe alors sous le charme du daifuku mochi, pâtisserie végétale à base de pâte de riz fourrée, soyeuse et réconfortante. Le coup de foudre est tel que, de retour en France, elle reproduit chez elle ces pâtisseries nippones, alors rares dans l'Hexagone. D'abord confectionnées pour ses proches, elle publie un livre de recettes autour du mochi aux Éditions La Martinière en 2015. Mais force est de constater qu'alors, l'univers de la pâtisserie japonaise est méconnue en France, et les seuls mochis disponibles sont de source industrielle.

DEUX CONFISERIES ENTRE DOUCEUR ET PLAISIR

Dès le 1er octobre, La Maison du Mochi célèbre son dixième anniversaire tout en poésie et en gourmandise avec deux confiseries exclusives, créées spécialement pour l'occasion : l'Okan et une version inédite du Chokoshi, fameuse curiosité chocolatière de la maison. En cohérence avec la collection permanente, ces deux créations puisent leur inspiration dans le Japon et sont, comme toutes les autres douceurs à la carte, végétales et sans gluten.



Le Chokoshi est un délicieux praliné au riz et au matcha, enrobé de chocolat noir à 63%. Encas parfait à l'heure du thé, il réjouit gourmands et amateurs de saveurs franco-japonaises. Il est rejoint par l'Okan, fondant soyeux à mi-chemin entre le yokan et la pâte de fruit. Pour le lancement, deux saveurs ravissent les papilles : « haricots blancs-mangue-yuzu » et « azukis-framboise-feuille de cerisier ». Toujours fabriqués artisanalement en Touraine, ils se conservent précieusement (et plusieurs semaines) dans leur élégant coffret illustré par Mathilda pour l'occasion. Une jolie façon de célébrer 10 années de douceurs à La Maison du Mochi.

INFORMATIONS PRATIQUES

Disponibles en boutique ou sur maisondumochi.fr dès le 1er octobre 2026

PRIX : le coffret de 8 Okan : 15,90 € // le coffret de 2 Chokoshis et 4 Okan : 19,90 €

LA MAISON DU MOCHI (Paris 3) - 120 rue de Turenne 75003 Paris / Ouvert du mardi au dimanche de 11h à 19h30

LA MAISON DU MOCHI (Paris 6) - 39 rue du Cherche-Midi 75006 Paris / Ouvert du mardi au dimanche de 11h à 19h30

LA MAISON DU MOCHI (Paris 17) - 30 rue Legendre 75017 Paris / Ouvert du mardi au dimanche de 11h à 19h30

LA MAISON DU MOCHI (Lyon) - 3 place d'Albon 69001 Lyon / Ouvert du mardi au dimanche de 10h30 à 19h