



EN MAI, DÉCOUVREZ LA PLUS GOURMANDE DES COLLABORATIONS PARISIENNES : COJEAN & LA MAISON DU MOCHI.

À l'heure où le « Vegetal is Phenomenal » est célébré sur chacune des vitrines des restaurants cojean, la Maison bleue invite la Maison du mochi à son comptoir pâtissier en proposant une co-création aussi gourmande que poétique : le mochi chocolat & riz soufflé.

UN MOCHI CHEZ COJEAN ?

Pâtisserie japonaise végétale et sans gluten, ces quelques bouchées chocolatées séduiront aussi bien les érudits de cette douceur japonaise que les novices curieux de découvrir la délicatesse de cette spécialité.

MARION, DIRECTRICE CRÉATION DE COJEAN, EST CONVAINCUE

« Pour cette première collaboration pâtissière, j'ai voulu faire appel à une marque raffinée guidée par la qualité produit, comme on se l'impose au quotidien chez cojean. Cette collaboration permettra de faire découvrir à nos clients une spécialité japonaise saine et gourmande, deux mots-clés dans toutes nos créations. »

Entièrement végétal, ce mochi est composé de praliné noisette & amande, chocolat noir 62%, beurre de cacao et riz torréfié. Au cœur d'une enveloppe souple et soyeuse à la farine de riz gluant se cache une ganache chocolatée à la texture fondante et croustillante. C'est le genmai « riz grillé » en japonais, qui apporte ce relief.

MATHILDA, FONDATRICE DE LA MAISON DU MOCHI, LE CONFIRME À SON TOUR

« Nous sommes heureux de travailler avec cojean pour faire découvrir l'univers du mochi à un public plus élargi, qui a les mêmes préoccupations d'une alimentation saine et créative. »

Une co-création à découvrir à partir du 2 mai dans les 9 restaurants cojean participants : **BAC, RASPAIL, BEAUGRENELLE, PRINTEMPS, HAUSSMANN, OPÉRA, PYRAMIDES, MIROMESNIL-DELCASSÉ, MARBEUF.**

3,50 euros TTC l'unité.