Mado à Paris × cojean

UNE RENTRÉE RICHE EN SAVEURS !

À l'occasion de la rentrée, Mado à Paris et Cojean collaborent, et imaginent quatre madeleines. Rappelant l'enfance, ces recettes simples et gourmandes sont un pur bonheur dès la première bouchée.

C'est à partir du 5 septembre que vous pourrez déguster la madeleine Nature, la Framboise, la Chocolat Noir Orange et la Chocolat au lait et blé soufflé, exclusive pour cojean. Cette madeleine est recouverte d'une coque gourmande au chocolat au lait et blé soufflé, et garnie à cœur d'une crème de lait.

Martine, fondatrice de Mado à Paris, s'inspire, à sa façon, d'une citation de **Montaigne** pour illustrer la collaboration : *« Parce que c'était eux, parce que c'était nous. »*

« En travaillant sur notre carte de rentrée, j'avais envie de mettre en avant des produits qui rappellent ce moment particulier de l'enfance, le retour à l'école : la préparation du cartable, les rires et les goûters partagés avec les copains, le tout avec une vision produit toujours avec goût et excellence qualité. » **Marion Flipo – Directrice Générale**

« C'est en découvrant Mado et son univers que j'ai compris ce qu'était véritablement le plaisir d'une bonne madeleine. Sourcing des ingrédients, moelleux incomparable, délicatesse et gourmandise sont les clés de cette fête. Mado est incontestable aussi bien appliqué aux grands classiques qu'utilisé dans des recettes créatives et de saison. C'est aussi une histoire de rencontre. Mado à Paris tient et évolue, Cojean offre plus de choix et de savoir-faire, le goût de l'excellence et de la qualité irréprochable. » **Marion Flipo – Directrice Générale**

À PROPOS DE MADO À PARIS

L'histoire de Mado commence en famille entre la créatrice et sa tante Mado qui lui a transmis la passion de la pâtisserie. Mado à Paris est une création parisienne. Son implantation dans la capitale participe de l'univers chaleureux de la marque. Fière de son origine, Mado à Paris favorise les partenaires et matière premières françaises.

Toutes les madeleines sont imaginées, réalisées et conçues par ses soins dans ses laboratoires parisiens. Les recettes – toutes pur beurre – sont constituées d'ingrédients issus de grande qualité : Chocolat Valrhona, œufs plein air, farine française etc... L'amour se cuisine tous les jours, tout comme les fournées de Mado !

À PROPOS DE COJEAN

Fondée en 2001, Cojean est une maison française pionnière en restauration rapide de qualité proposant une cuisine gourmande et équilibrée. Première enseigne de restauration à avoir été certifiée B corp en Europe, Cojean propose depuis 22 ans des recettes originales et savoureuses, où chaque aliment a son histoire. Du petit déjeuner au dîner, la carte suit le rythme des saisons et ravit les palais les plus délicats à travers plusieurs adresses à Paris et aux alentours.