



Le Comptoir de Madeleine

PARIS

17 Rue Victor Massé, 75009 Paris

Le Comptoir de Madeleine





Le Comptoir de Madeleine

Irrésistible quintessence

Le Comptoir de Madeleine nous invite à un doux retour en enfance. Créée par Quentin Hua, cette boutique-atelier du 9ème arrondissement est entièrement dédiée à ce petit gâteau de voyage dont le nom même exprime la gourmandise originelle. À chacun sa madeleine de Proust, mais celle de Quentin est bel et bien... une madeleine. Il a souhaité l'interpréter dans son plus simple appareil, aussi moelleuse à cœur que croustillante sur les bords, avec la nostalgie des vieux bistrotis parisiens qui les servent tout juste sorties du four. Ne cherchons plus, la madeleine de nos rêves se trouve ici. On la déguste aussi en version plus canaille, fourrée au chocolat-praliné ou au caramel-beurre salé, ou subtilement électrisée au citron.



Une irrésistible passion

Dans la finance depuis plusieurs années, Quentin Hua décide à 30 ans de laisser parler une autre de ses facettes, celle qui vit du cœur, créative et gourmande. Il dévore des madeleines depuis sa plus tendre enfance et en a dégusté partout en France. Un souvenir le tient, la dégustation d'une délicieuse madeleine dans un bistrot du sud de la France, qui ne l'a pas quitté depuis. A tel point qu'il en cuisine également chez lui. Après de très nombreux essais (plus de 200), des inspirations tirées de nombreux livres de pâtisserie, ou encore des déclinaisons très personnelles, il met au point sa recette, celle qui lui offre la véritable émotion de la madeleine de Proust.



Très légèrement plus dense
qu'une madeleine classique,
sa texture moelleuse tend
délicatement vers la
gourmandise du financier.
Mais c'est surtout son contour
ultra croustillant qui en fait
une madeleine de haute volée.
Qu'à cela ne tienne, Quentin
Hua décide de partager ce
bonheur, il quitte son job et
crée le Comptoir de
Madeleine...



Comptoir de rue

Quentin Hua a imaginé le Comptoir de Madeleine comme une boutique-atelier où les madeleines nous appâtent depuis la rue. S'inspirant des kiosques anglo-saxons que l'on retrouve également depuis peu à Paris pour la street food, le Comptoir de Madeleines ouvre directement en façade et attise nos envies impromptues. Derrière elle, on admire l'atelier où tout est réalisé sur place. On se laisse alors totalement séduire par les divines odeurs de biscuit chaud qui s'échappent des cuissons tout au long de la journée. Devant l'élégante devanture blanche, on s'attarde alors quelques minutes pour faire son choix. Une gourmandise réconfortante dégustée sur le pouce, un bel assortiment de partage, un goûter magique à la sortie de l'école, toutes les raisons sont bonnes pour ne pas résister au détour de la rue Victor Massé.



Recette secrète et production artisanale

Après avoir réalisé la madeleine de ses rêves, Quentin Hua a dû travailler durant un an pour mettre au point la recette idoine qui lui permet de la décupler et ainsi la proposer à la vente. Il a fait réaliser un moule sur-mesure pour reproduire la croustillance parfaite, fournée après fournée. Avec une production artisanale réalisée toutes les deux heures, Quentin garnit son comptoir tout au long de la journée pour une fraîcheur et une dégustation d'excellence.







Généreuses, moelleuses et fondantes, elles doivent leur gourmandise absolue à une touche amandée inspirée du financier et une croustillance presque caramélisée sur les contours. Elles se déclinent à travers deux saveurs traditionnelles, à la vanille ou au citron, et se font aussi plus coquines, fourrées au chocolat-pralinée et au caramel-beurre salé. Et au gré des inspirations et des produits de saison, on prendra plaisir

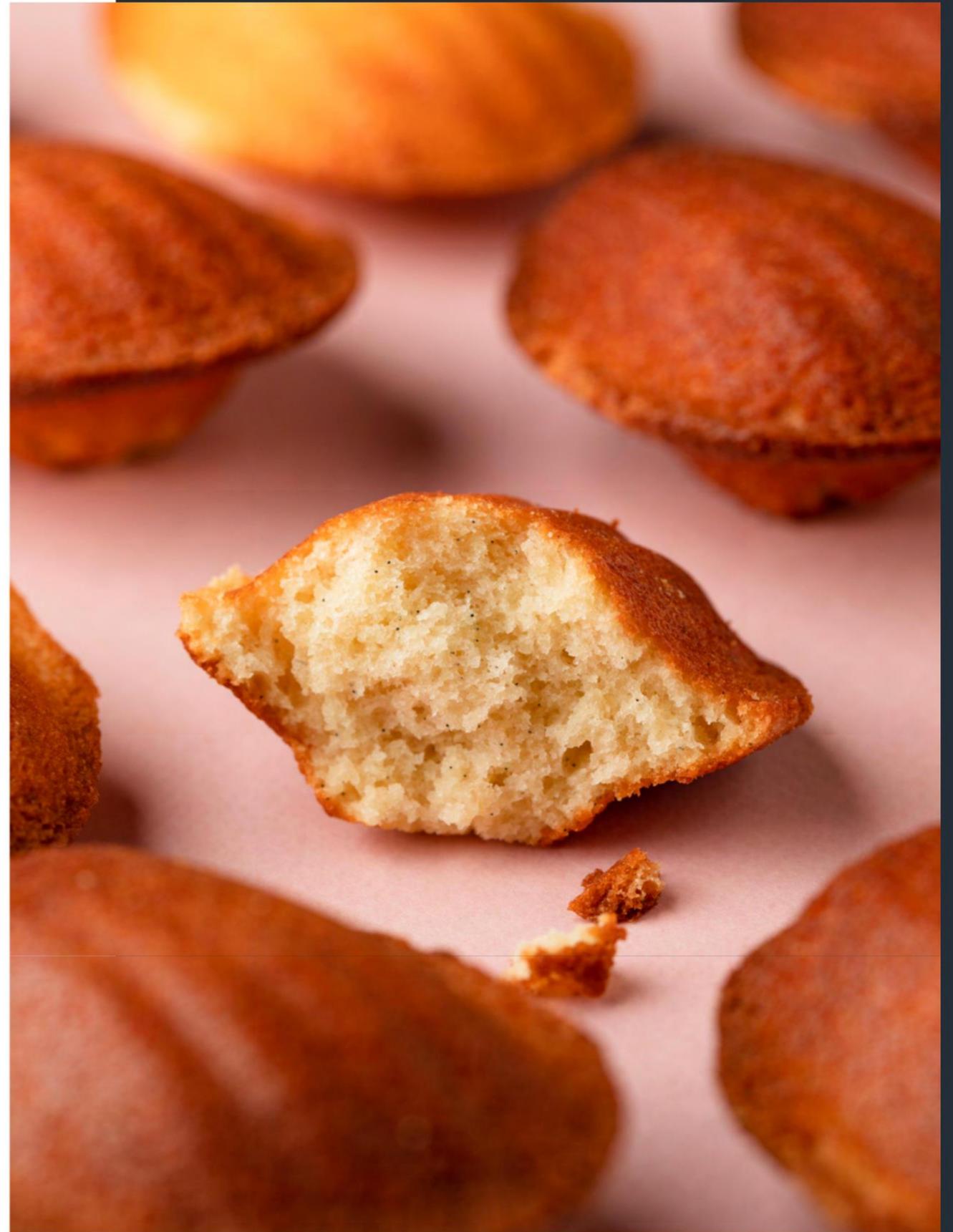
à découvrir la madeleine du moment. Ces petites pépites à la forme de coquillage, disponibles à l'unité ou en boîtes de 4 à 35 madeleines, se dégustent aussi à plusieurs pour un véritable instant de partage.



Le Comptoir de Madeleine en cinq douceurs

La madeleine Vanille

Qui dit madeleine dit vanille. Parfumée à la vanille bourbon de Madagascar, cette madeleine arbore une robe dorée qui craquelle à la première bouchée. Classique éternel, elle nous plonge dans les souvenirs d'enfance, doux et insouciant. Simple mais incontournable, elle est tout simplement parfaite.





La madeleine Citron

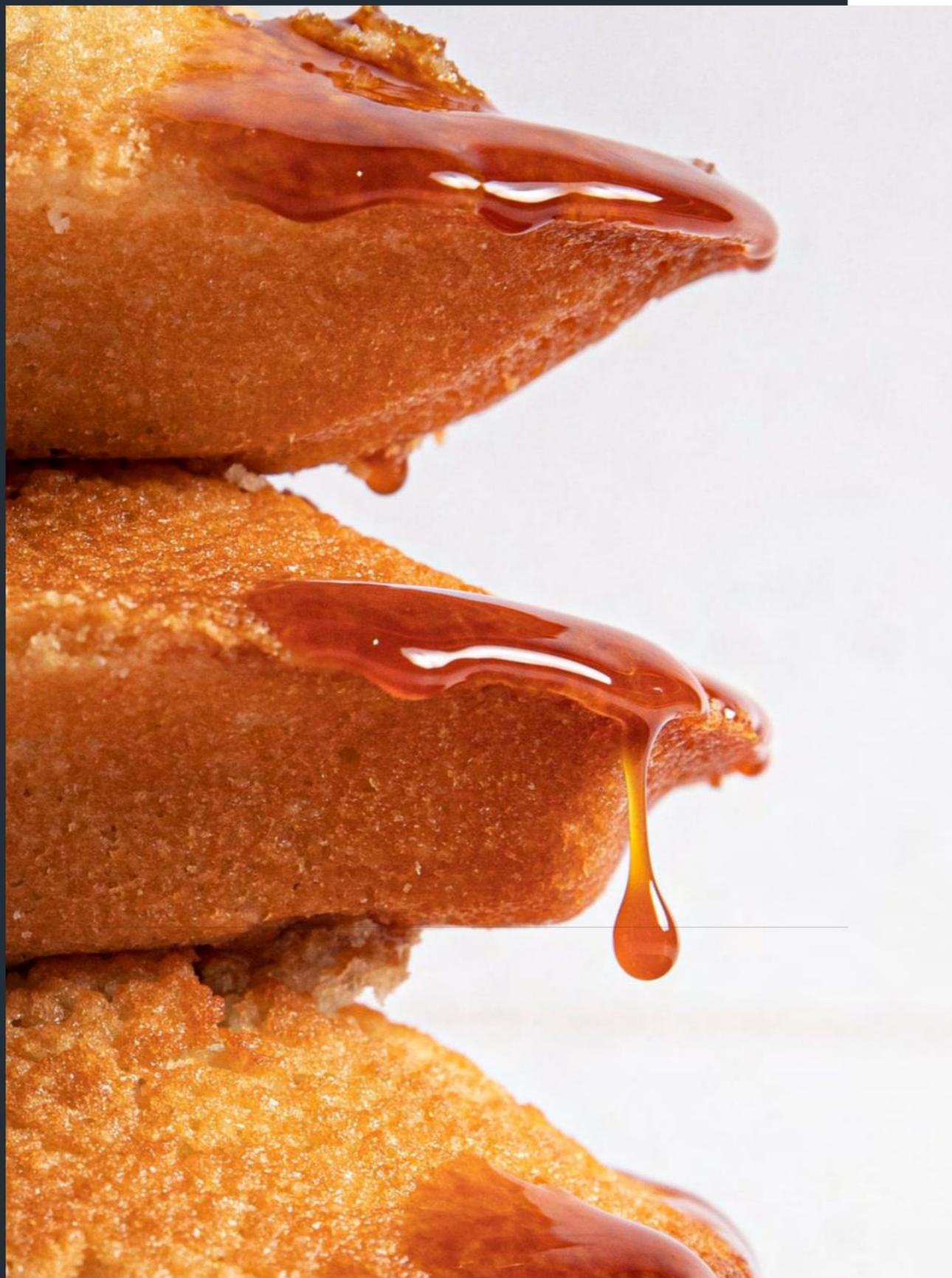
Fruitée et légèrement acidulée, cette madeleine est agrémentée de zestes de citron qui parfument la pâte. Grand classique des déclinaisons de madeleines, ce gâteau harmonieux surprend par sa douceur et sa délicatesse. On prend le temps de la savourer...

La madeleine

Chocolat-praliné

Pour un moment de gourmandise ultime, on jette son dévolu s u r cette petite pépite. Fourrée d'une pâte à tartiner Bio, cette m a d e l e i n e offre u n e s y m b i o s e exceptionnelle entre l'onctuosité de la crème et la légèreté du biscuit. Le goûter décomplexé des grands enfants !





La madeleine Caramel beurre salé

Cette madeleine nous emmène tout droit en Bretagne avec sa crème de Salidou au beurre frais et au sel de Guérande. Cette recette est sublimée par la saveur intense et suave, si caractéristique du caramel. Une vraie madeleine de caractère !

La madeleine du moment

Le Comptoir de Madeleine propose une cinquième saveur qui change au fil des saisons . Quentin Hua laisse son imagination prendre le dessus pour titiller notre palais. Au matcha, à la pistache ou encore aux quatre épices, la madeleine déploie une saveur inédite qui nous invite à toujours passer par la rue Victor Massé.





Informations pratiques

LE COMPTOIR DE MADELEINE
17 Rue Victor Massé, 75009 Paris

Du mardi au samedi
11h30-19H00

A l'unité : 1,90€

Boîte de 4 : 7,20€

Boîte de 6 : 10,20€

Boîte de 12 : 19,20€

Boîte de 24 : 36€

Boîte de 35 : 49€

