



Communiqué de presse
novembre 2025



La Fabrique Cookies

et Le Paris d'Alexis

s'associent

pour une création sucrée

et audacieuse à l'occasion

des fêtes de fin d'année !

La Fabrique Cookies s'associe au créateur de contenu Le Paris d'Alexis pour créer un cookie audacieux, en édition limitée. Inspirée d'un voyage en Martinique, cette recette originale mêlant des pépites de chocolat au lait, de la vanille Bourbon et une pointe de piment de cayenne, est parsemée d'une généreuse fève de chocolat Valrhona.

UNE RECETTE AUDACIEUSE INSPIRÉE DES VOYAGES

Pour cette première co-crédation, La Fabrique Cookies et Le Paris d'Alexis ont imaginé la recette comme une véritable aventure gustative. Inspirée par les saveurs vibrantes de l'île, cette création exclusive marie **la douceur du chocolat au lait** (cacao d'origine Ghana), **la rondeur de la vanille Bourbon** et **la chaleur exotique d'une pointe de piment de Cayenne**, un clin d'oeil aux épices des marchés martiniquais.

Pour sublimer cette création, **un topping inédit dévoile une généreuse fève de chocolat Valrhona**, symbole d'excellence et de gourmandise.

Audacieuse et raffinée, cette recette rend hommage à une tablette de chocolat épicé découverte par Le Paris d'Alexis lors de son dernier voyage en Martinique. Elle sera **disponible dans toutes les boutiques en France jusqu'au 31 décembre**, une gourmandise parfaite pour les fêtes de fin d'année !

UNE NOUVELLE RECETTE À CROQUER
DÈS LE 3 NOVEMBRE
DANS TOUTES LES BOUTIQUES
LA FABRIQUE COOKIES

“ Cette recette, co-développée avec Le Paris d'Alexis est gourmande et pétillante, nous sommes fiers de clôturer l'année 2025 ainsi ! Travailler avec lui a été un véritable plaisir, son imagination débordante et sa passion du goût ont donné vie à une création fidèle à nos valeurs communes de partage et de plaisir. Merci à lui pour la confiance qu'il nous octroie. ”

explique Alexis de Galember, fondateur de La Fabrique Cookies



UNE CO-CRÉATION 100 % ENGAGÉE ET ACCESSIBLE

Ambassadeur de la 7^{ème} édition du Cookie Day, Le Paris d'Alexis entretient depuis longtemps un lien particulier avec La Fabrique Cookies. Pour cette collaboration évidente, il a eu la chance de pousser les portes du laboratoire et de découvrir la richesse des ingrédients et des combinaisons possibles.

Après avoir imaginé sept recettes différentes et participé à plusieurs sessions de dégustation, Le Paris d'Alexis a donné vie à la création parfaite : un mélange équilibré des saveurs et d'ingrédients de qualité. Le créateur de contenu a suivi et participé à chaque étape du processus de création, apportant sa touche personnelle et ses connaissances. Cette collaboration reflète également des valeurs chères aux deux co-créateurs : un cookie gourmand, 100% pur beurre, français et clean label.



“ Créer mon cookie avec La Fabrique Cookies a été une expérience incroyable. J'ai eu la chance de participer à chaque étape du processus de création, du choix des ingrédients aux dégustations. Je suis très fier du résultat : un cookie gourmand et innovant, en parfaite harmonie avec nos valeurs communes – le goût, la qualité et le savoir-faire made in France. ”

explique Alexis Thiebaut,
Le Paris d'Alexis

À PROPOS DE LA FABRIQUE COOKIES

Créée en 2012, par Alexis de Galembert, La Fabrique Cookies est le spécialiste des cookies artisanaux, frais et français. Avec des recettes exclusives et gourmandes, l'enseigne a su rapidement conquérir le cœur des Français pour leur pause gourmande. Après un lancement en Franchise en 2023, le réseau compte aujourd'hui 27 boutiques partout en France dont 16 franchisées.

Disponible du 3 novembre au 31 décembre 2025
dans les 27 boutiques La Fabrique Cookies
À partir de 3,20 € l'unité



TOUT TOUT TOUT, VOUS SAUREZ TOUT SUR NOS COOKIES

Depuis toujours, La Fabrique Cookies confectionne des cookies dans les règles de l'art – gourmands, moelleux, dans le plus pur respect des standards de qualité. Autrement dit, des cookies "comme là-bas" avec un savoir-faire "bien d'ici".



La pâte à cookie est préparée chaque jour à l'atelier de Gennevilliers, puis calibrée, dressée à la main et cuite sur place dans 25 boutiques à travers la France, de Rennes à Lyon. Leurs cookies 100 % pur beurre, réputés pour leur gourmandise, se distinguent par des recettes innovantes et des toppings généreux. Ils distribuent également des cookies, des cakes et des madeleines aux professionnels de la restauration, le tout conditionné dans des sachets écoresponsables en cellulose de bois.



Depuis 2022, le concept de boutique de La Fabrique Cookies s'est développé en franchise, permettant une expansion nationale grâce à une implantation ciblée en centres-villes et zones à fort passage. En 2024, plus de 10 nouvelles franchises ont ouvert leurs portes, renforçant cette dynamique de croissance.

Chaque ingrédient est sélectionné avec exigence et minutie pour sa qualité, son goût et son origine française, voire locale quand c'est possible : beurre français, œufs bio d'élevages du sud-est, farine de Centre Val de Loire avec un blé récolté à moins de 90 km du moulin, caramel beurre salé... Tous nos cookies sont composés à plus de 70 % d'ingrédients français.

Des valeurs qui en font une marque référente sur le marché du cookie !



www.lafabrique-cookies.fr

