LAURA TODD

Le premier cookie à Paris

Peu de gens le savent aujourd'hui, tant le cookie est devenu populaire chez nous, mais avant que la maison Laura Todd ne s'installe à Paris en 1985, nous ne mangions pas de cookies. Laura Todd c'est l'histoire d'une femme américaine, qui a créé sa première boutique artisanale en 1933 dans l'Illinois, aux États-Unis. Plus de 90 ans après, la maison est devenue incontournable dans notre capitale française. Et pour toutes celles et ceux qui ont succombé aux charmes moelleux du divin cookie dans les années 90 et 2000, Laura Todd s'impose comme une véritable « madeleine de Proust ».

Sa recette emblématique de pâte cuite à basse température, son look authentique qui se démarque des nouvelles tendances « ultra fufy », sa générosité en chocolat, et son goût qui raisonne comme le souvenir du premier cookie artisanal que nous ayons eu le plaisir de déguster, en font une icône irréfutable de notre gourmandise contemporaine. La maison Laura Todd compte aujourd'hui 16 boutiques à Paris0 et autour de Paris et 3 boutiques à Bruxelles. A l'occasion de l'ouverture de 2 nouvelles boutiques parisiennes, 0 rue Saint-Placide dans le 6ème arrondissement et rue des Abbesses dans le 18ème arrondissement, et d'une première boutique en province, 0 à Lille, retour sur l'histoire hors du commun d'une maison pionnière 0 et de ses mythiques cookies…

BORN
... In The USA

Laura Todd n’est en rien le nom d’une marque créée de toutes pièces pour « sonner américain ». La femme a bel et bien existé et l’on peut dire qu’en ouvrant sa première boutique en 1933, c’était une entrepreneuse pionnière pour l’époque ! 0

Née en 1891 à Mount Pleasant dans l’Iowa, cette américaine pâtisse pour le plaisir 0 de sa famille et crée sa fameuse recette de cookies en 1929. Son succès s’étend au-delà de ses proches et de nombreuses personnes commencent à lui passer commande. Mais c’est en 1933 que le fabuleux destin de Laura Todd s’amorce. Présentée à la foire internationale de Chicago, sa recette signature (flocons d’avoine, raisins secs et noix) gagne 0

le prix des meilleurs cookies. Le jury aurait même déclaré “probably the best cookies in the world !”.

Qu’à cela ne tienne, Laura Todd, 42 ans à l’époque, décide de fonder sa propre boutique à Glen Ellyn dans l’Illinois. Ses cookies ne tardent pas à devenir célèbres grâce à sa technique savamment maîtrisée dite « soft bake » (innovante à l’époque) qui offre des biscuits moelleux à souhait, et un choix minutieux d’ingrédients de grande qualité. Laura transmet alors tous ses secrets à ses enfants pour qu’ils puissent un jour reprendre le flambeau tant le succès est florissant. Son petit-fils, Patrick Brent, développe la maison dans les années 70. Il inaugure un stand au très prisé Polo de Santa Barbara, puis une boutique en plein cœur de San Francisco. L’aventure Laura Todd commence à se dessiner à travers les Etats-Unis mais Patrick Brent doit partir vivre à Hawaï pour raison familiale au milieu des années

80. Il donne le flambeau de Laura Todd à un Français, Serge Montillaud-Jodel, et c’est désormais à Paris que l’histoire de de la maison se poursuivra…

UNE PASSION
Française

La maison Laura Todd doit son arrivée en France à Serge Montillaud-Jodel. 0 Ce passionné de culture américaine se rend aux États-Unis plusieurs fois par an et découvre la boutique de San Francisco. Fasciné par la qualité et la gourmandise inconditionnelle de ce biscuit méconnu en France, il est convaincu que son importation sera 0 un événement. Il rachète la marque à Patrick Brent, le petit-fils de Laura Todd, et ouvre la toute première boutique parisienne, rue Jean Nicot, dans le quartier historique des Halles, en 1985. Laura Todd devient ainsi la plus ancienne maison de cookies en France.

Hand
CRAFTED
COOKIES
SINCE 1933

Dès sa première ouverture, la maison intéresse fortement la presse qui ne manque pas d'expliquer aux lecteurs quel est ce biscuit venu du pays de l'Oncle Sam et pourquoi il est la nouvelle tendance gourmande que l'on va s'arracher en France. Conquis par le cookie, les Parisiens plébiscitent Laura Todd au point que les ouvertures de nouvelles boutiques se succèdent. Après la rue Jean Nicot en 1985, 0 c'est la boutique rue Aubry-le-Boucher dans le 4ème arrondissement qui voit le jour dès 1986. 0

S'en suivront la rue de Rennes en 1989 et un corner aux Galeries Lafayette dès 1990. Ce dernier devient le plus populaire de la maison. Viendront ensuite, jusqu'en 2004, des ouvertures sur l'avenue de Breteuil, l'avenue de Ségur et la rue du Four.

gourmandises

Cookies folies : attention à ces petits gâteaux, on les chipe à tire-larigot, car ils déchaînent des passions. Venus des Etats-Unis, ces délicieux sablés mous aux flocons d'avoine, raisins secs, noix, parfumés au chocolat noir, à la cannelle ou au gingembre, sont simplement affolants. Ils sont vendus, à Paris, dans deux délicieuses petites boutiques confidentielles. (Les cookies de Laura Todd, 4,80 F pièce, chez Cookie-Store, 2, rue Pierre-Lescot, 1er et 29, rue Aubry-le-Boucher, 4e.)

Il est arrivé, le « cookie-lover »

Les Américains sont fous de ces drôles de petits gâteaux. Moelleux, savoureux, garnis de perles de chocolat fondant et servis tièdes. Vous allez pouvoir les déguster à Paris après les avoir vus préparer devant vous : de la vanille, des flocons d'avoine, de la farine de blé, des sucres mélangés, du beurre laitier, du chocolat... et voici le « cookie-lover ». Pour l'instant, dans les deux « Laura Todd Cookie Store » seulement : 2, rue Pierre-Lescot (près du Forum) et 29, rue Aubry-le-Boucher (près du centre Pompidou). 4,80 F le cookie ou 55 F les 12 dans une boîte-cadeau.

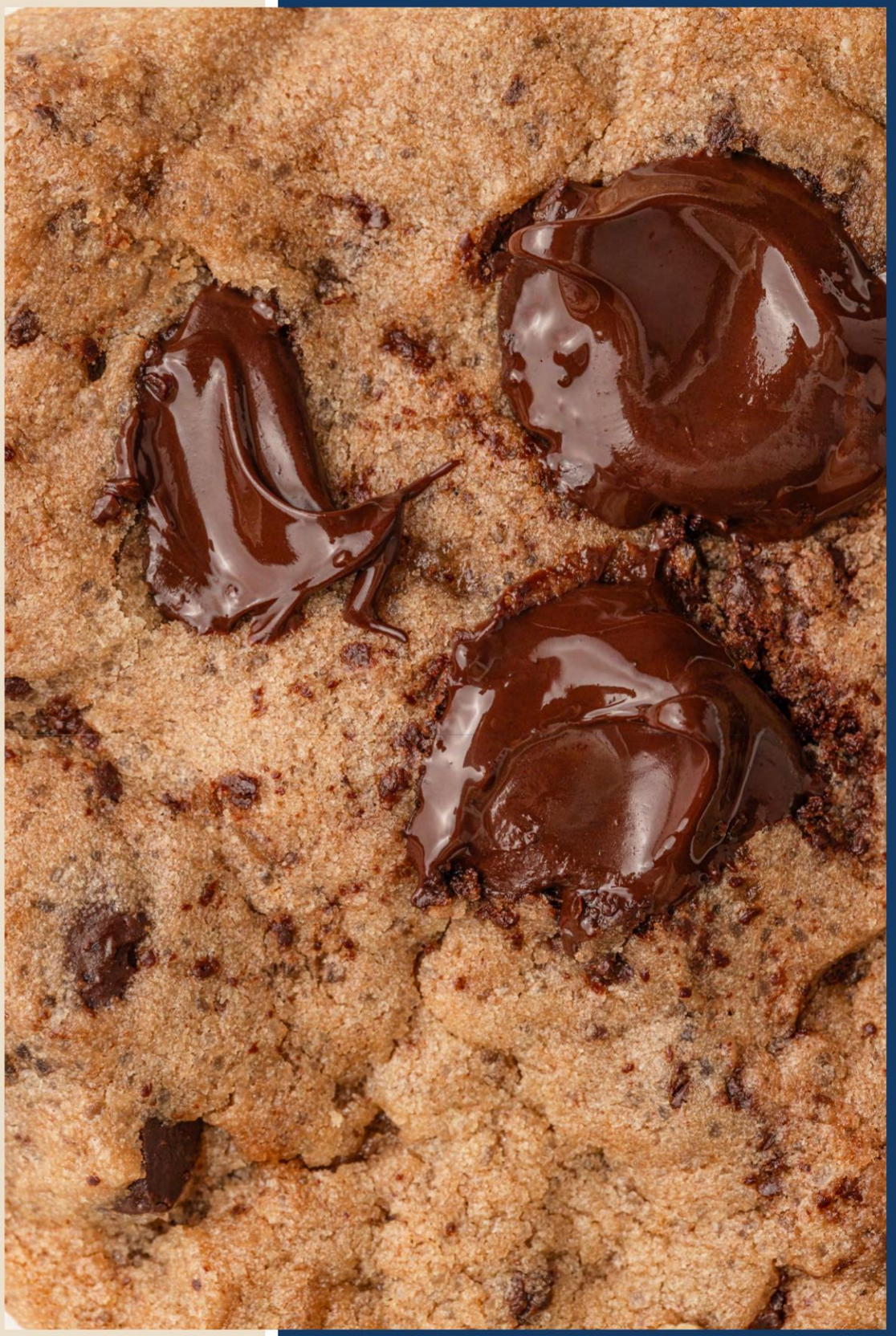
S’il on a vécu à Paris – enfant – adolescent – jeune adulte – bec sucré de tout âge – dans les années 90 et 2000, il est impossible de ne pas s’en souvenir comme d’une véritable « madeleine de Proust ». Il y avait même la
« team chocolat au lait » et la
« team chocolat blanc » pour départager les deux cookies emblématiques de la maison. Au fil des années Laura Todd s’est durablement ancrée dans nos habitudes gourmandes et reste une icône contemporaine.

LE RENOUVEAU

de Laura Todd

En 2019, Pascal Campourcy, un entrepreneur passionné de gastronomie, rachète la maison. Originaire du Sud Ouest, il est particulièrement attaché au terroir et aux beaux produits bruts.0 Il constate que la maison est devenue « une belle endormie » mais que son histoire et son artisanat authentique méritent d’être remis en lumière. Tout d’abord, il décide de moderniser les recettes sans les dénaturer. Un véritable tour de force qui consiste à désucrer l’ensemble de la gamme et de la travailler uniquement avec des matières premières sélectionnées avec le plus grand soin. La technique de la cuisson à basse température, indispensable au moelleux inimitable des cookies Laura Todd a, 0 quant à elle, été conservée précieusement.

Des ingrédients
LOCAUX



SINCE 1933
Laura todd
FINE COOKIES

Laura todd
FINE COOKIES

Les recettes quasiment centenaires de la maison ont été préservées mais elles ont été mises au goût du jour avec de beaux produits bruts tels que le beurre pâtissier de la laiterie du Pont Marin en Normandie, la farine de tradition française des Moulin Viron à Chartres, les œufs de plein air de la Ferme des Près dans l’Oise ou encore des sucres bio non raffinés (et en quantité raisonnable !).

Pour les chocolats (noir, lait et blanc), très généreux dans chaque cookie Laura Todd, la maison les sélectionne chez Barry Callebault, qui travaille avec les plus grands chefs pâtissiers à travers le monde, et transforme les fèves (issues de filières durables) en France, 0

à Meulan. Cette ambition d'un développement écoresponsable et durable, Pascal Campourcy l'applique à tous les niveaux de maison, jusqu'aux packagings qu'il décide de faire produire en France. Laura Todd émet ainsi 92% de moins de C02 que la moyenne des entreprises de son secteur.

Pascal Campourcy a puisé dans l’histoire de Laura Todd jusqu’à ses prémices pour rendre hommage à ses valeurs, dont l’innovation est fondamentale. Tout en préservant les cookies cultes de la maison, il crée régulièrement de nouvelles saveurs. Certaines intègrent la gamme et d’autres sont proposées en édition limitée au fil des saisons. Laura Todd s’ouvre également aux collaborations de très bon goût et s’inscrit dans le savoir-faire gastronomique français. La maison a notamment créé des éditions limitées en 2023 avec les pâtissiers Kevin Lacote et Aurélien Cohen, le chef bistronomique Yves Camdeborde, ou encore les chocolats d’exception de la maison Chapon. Laura Todd est bien décidée à inscrire ses cookies au cœur des plus beaux artisanats, en proposant des collections qui révèlent les valeurs communes de différentes maisons.

LES RECETTES

Du bonheur

C’est au cœur de Paris, dans le 18ème arrondissement que se cache le laboratoire de Laura Todd. Chaque jour, les pâtissiers réalisent les recettes mythiques de quasiment un siècle d’histoire ainsi que les nouvelles créations, à partir d’ingrédient d’excellence. La première de leur particularité c’est qu’ils sont très généreux en chocolat (30% minimum). Mais leur texture inimitable, qui nous fait fondre à coup sûr, c’est leur cuisson sur place, dans chaque boutique, et à basse température pour une dégustation délicieusement moelleuse et ultra fraîche.

La collection des « Originals » compte 8 cookies, tous plus irrésistibles les uns que les autres. Les emblématiques Sweet Milky, Dark Classique et White Delice ont une pâte à cookie nature et dévoilent respectivement 30% de beaux morceaux de chocolat au lait, chocolat noir ou chocolat blanc. Le Chocolate Paradise est une véritable quintessence et réunit les trois savoureux chocolats.

Parmi les créations plus récentes, le Nutty Crunchy est réalisé avec une base de pâte nature, des éclats de noisettes françaises et des morceaux de chocolat au lait, tandis que le Caramilky nous attire avec ses éclats de caramel au beurre salé qui se marient aux morceaux de chocolat au lait.

La pâte à cookie signature de Laura Todd se mélange à la poudre de thé matcha et accueille de gourmands morceaux de chocolat blanc dans l'Amazing Matcha. Et elle se mélange à une réconfortante pâte de pistache et aux éclats de pistaches torréfiées dans le Perfect Pistache.

DAILY Fresh

Hand
CRAFTED
COOKIES
SINCE 1933
Laura Todd
The COOKIE Box

Pour une gourmandise absolue, Laura Todd a créé la collection des « Big Cookies ». Encore plus joufflus, encore plus généreux en chocolat et toujours ultra moelleux, ces cookies de 80g se nomment Chocomilk (pâte signature et morceaux de chocolat au lait) Chocodark (pâte signature et morceaux de chocolat noir) ou encore Chocowhite (pâte signature et morceaux de chocolat blanc).

Tout au long de l’année, Laura Todd fait la part belle aux beaux produits de saison et célèbre les grandes occasions au travers d’éditions limitées que l’on découvre avec joie. Durant l’été, place aux rafraîchissants sundaes que l’on compose autour d’une « soft serve ice cream » et d’éclats de de cookies de son choix. 0 To be continued….

INFORMATIONS PRATIQUES

Boutiques Laura Todd en Île de France 0
16 boutiques à Paris et en Île de France 0
3 boutiques à Bruxelles 0
Toutes les adresses à retrouver sur lauratodd.com 0

Quatre nouvelles boutiques Laura Todd 0
Dès le mois de mars 2024 :0
- 20 Rue Saint Placide, 75006 Paris0
- 63 Rue des Abbesses, 75018 Paris0
- Centre Commercial Boulogne Les Passages0
- 5 rue des manneliers 59000 Lille0

Cookies à l'unité 0
Entre 2,90 € et 4,90 € 0

Cofrets de cookies 0
- 4 cookies - 9,90 € 0
- 8 cookies - 19,50 € 0
- 16 cookies - 38,50 €