



Dossier de presse 2023

Maison Mathy

La maison française qui redonne leurs lettres de noblesse aux raviolis

Sommaire

3 Édito

01 Des raviolis authentiques, généreux et gourmands

5 Des recettes créatives imaginées par des chefs

6 Une démarche ultra-qualitative

7 Des raviolis haut de gamme livrés dans toute la France et prêts en 5 minutes

8 À la carte chez Maison Mathy

9 Avis de gourmand·es

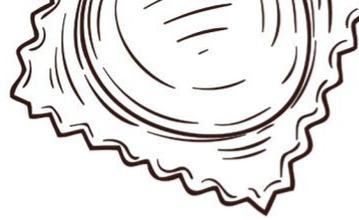


02 Maison Mathy : une histoire d'amitié et de passion pour la gastronomie

11 Aux origines de Maison Mathy

12 Une ambition : devenir la nouvelle référence du ravioli

13 En savoir plus



Édito

Longtemps, les raviolis ont eu mauvaise réputation. Produits de façon industrielle, avec des recettes peu inventives et des ingrédients de piètre qualité, ils ont longtemps été considérés comme un produit qui dépanne plutôt que comme un plat gastronomique.

Et pourtant, la tradition du ravioli est solidement ancrée dans notre pays. Bon nombre de Français ont des souvenirs d'enfance de raviolis faits maison à l'occasion des fêtes et des grandes occasions. C'est cette tradition que nous avons souhaité faire revivre en créant Maison Mathy.

Maison Mathy, ce sont des raviolis surgelés haut de gamme, confectionnés avec amour de manière traditionnelle et artisanale dans notre laboratoire de Mougins, accompagné d'une délicieuse sauce.

Séduits, nos clients ne cessent de nous complimenter sur la qualité de nos raviolis, qui s'invitent désormais dans toute la France.

Grâce à notre démarche rigoureuse et notre créativité, nous avons relevé notre défi : redonner ses lettres de noblesse à un plat familial qui a longtemps souffert de l'industrialisation. Nous sommes persuadés que Maison Mathy réussira à relever son pari : devenir la référence du ravioli en France.

Mathieu Soler et Thierry Pignatta,
fondateurs de Maison Mathy



PARTIE 1



Des raviolis authentiques,
généreux et gourmands



Des recettes créatives imaginées par des chefs

Maison Mathy est une jeune pousse française qui propose des raviolis haut de gamme, fabriqués de façon artisanale dans son laboratoire de Mougins, dans les Alpes-Maritimes.

Fondée par deux professionnels de la restauration, Mathieu Soler et Thierry Pignatta, elle revisite les raviolis grâce à ses recettes créatives et gastronomiques.

Maison Mathy met ainsi à l'honneur des recettes traditionnelles, avec des raviolis à la daube et au veau, ainsi que des raviolis plus originaux, à base d'escargots, de calamars ou de homards. Ses raviolis font autant le bonheur des amateurs de viande et de poisson que celui des végétariens et des végétans, grâce à de nombreuses recettes à base de légumes.

Les raviolis Maison Mathy ont pour particularité d'être des plats complets. Ils sont tous vendus avec une sauce prestigieuse : jus de viandes, fumets de poissons, et bisques. Ces sauces ont été créées et cuisinées de façon à fournir un accompagnement parfait à chaque recette de ravioli. Grâce à ce concept clé en main, les gourmands peuvent déguster un plat de chef en toute simplicité, en six minutes à peine.

Suite aux demandes de ses clients, Maison Mathy a élargi sa gamme de produits, et propose désormais des gnocchis artisanaux nature, au pesto, et aux truffes.

Maison Mathy vend ses raviolis, gnocchis et sauces sur sa boutique en ligne avec une livraison dans toute la France, dans son laboratoire de Mougins ainsi qu'aux restaurateurs dans toute la France également. Les raviolis sont proposés en portions généreuses de 500 grammes soit 24 raviolis, pour deux personnes, avec leur sauce.

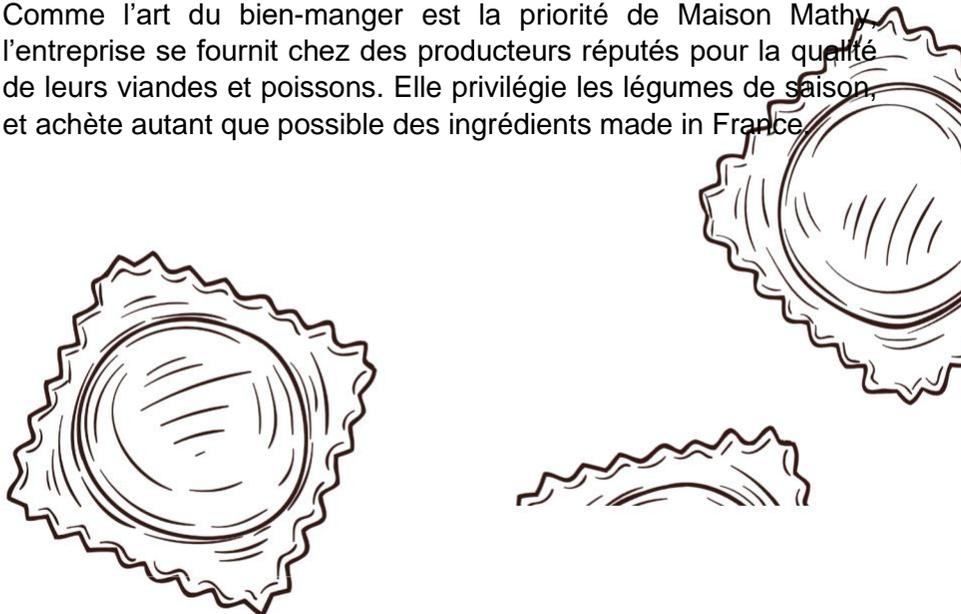
Une démarche ultra-qualitative

Entièrement fabriqués à la main, les raviolis Maison Mathy sont de très haute qualité. Leur pâte est faite à partir de farine et de jaune d'œuf. La farce est réalisée avec des produits frais haut de gamme. Les raviolis sont sans additif, conservateur et exhausteur de goût, chaque ravioli est réfléchi comme une véritable recette de chef.

Viandes, poissons et légumes sont cuits indépendamment pour conserver toute leur saveur et respecter chaque cuisson, puis minutieusement coupés au couteau, et non hachés comme c'est généralement le cas. Le produit phare de la recette représente une importante proportion de la quantité de farce totale. Grâce à ces partis-pris, la farce a une texture agréable, avec des morceaux, et un goût savoureux.

Au lieu de proposer des raviolis frais, Mathieu et Thierry, les fondateurs de Maison Mathy, ont fait le choix du surgelé, qui a deux avantages : il permet de réaliser des raviolis comportant une proportion importante de farce (70 %), et offre une meilleure conservation. Les raviolis et leur sauce peuvent être conservés pendant un an au congélateur.

Comme l'art du bien-manger est la priorité de Maison Mathy, l'entreprise se fournit chez des producteurs réputés pour la qualité de leurs viandes et poissons. Elle privilégie les légumes de saison, et achète autant que possible des ingrédients made in France.





Des raviolis haut de gamme livrés dans toute la France et prêts en six minutes

Maison Mathy livre ses raviolis et gnocchis dans toute la France grâce à Chronofresh, un service de livraison en deux à trois jours ouvrés qui respecte la chaîne de froid et de congélation.

La livraison est gratuite à partir de 70 euros de commandes, et coûte 12,50 euros pour les commandes inférieures à 70 euros.

Dès la réception du colis, il faut mettre les raviolis et gnocchis au congélateur pour les conserver jusqu'à un an.

Pour préparer les raviolis, aucune décongélation n'est nécessaire. Il suffit de les plonger six minutes dans une casserole d'eau bouillante salée, tout en faisant chauffer les cubes de sauce à feu doux. Quand le minuteur retentit, on dresse les raviolis en nappant la sauce, et on peut les déguster. Pour les gnocchis, trois minutes de cuisson suffisent.



Raviolis de la terre

- Boulettes de grands-mères et compotée de tomates
- Daube de bœuf et jus de daube
- Lapin et jus de lapin
- Paleron de bœuf truffé et jus de daube truffé
- Escargots girolles et beurre blanc persillé
- Pintade morilles et jus de pintade morilles

Raviolis de la mer

- Calamars et sauce armoricains
- Cabillaud chorizo et crème de rouille
- Moules fraîches, chorizo ibérique et jus moules safran
- Gambas girolles et bisque de gambas
- Saint-Jacques et beurre blanc citron vert gingembre
- Homard et bisque de homard

Raviolis végétariens

- Aubergines parmeggiana et compotée de tomates
- Ratatouille et compotée de tomates
- Ricotta épinards et crème ciboulette
- Artichauts parmesan basilic et crème ciboulette
- Cèpes et sauce cèpes
- Truffes et crème de truffes

Gnocchis

- Nature
- Truffes
- Pesto

Raviolis apéro à faire cuire au four

- Pissaladière
- Pizza
- Quiche lorraine
- Tartiflette



Avis de gourmand·es



« Très simple à préparer, pour un repas digne d'une grande préparation. Les farces sont généreuses et délicieuses, les sauces s'accompagnent parfaitement avec et en juste quantité. Je recommande si vous souhaitez épater vos convives ou tout simplement vous faire plaisir ! C'est un vrai régal. »

Laetitia

« Je viens de découvrir ce traiteur à 5 minutes de chez moi, j'aurais aimé le connaître plus tôt ! Les raviolis à la daube sont très bons, la pâte est fine, la farce est très bonne et la portion généreuse. Je vais devoir tester le reste de la carte maintenant ! »

Aude



« Livraison parfaite avec les explications du livreur pour une bonne cuisson des raviolis. Les nouveaux raviolis apéritifs saveur pissaladière sont très réussis. »

Joëlle

« Grande variété de raviolis faits maison à la viande ou aux légumes. Délicieux et copieux. Ils sont vendus surgelés. Donc on peut facilement en avoir en réserve au congélateur. Très pratique.»

Véro

« Super qualité, super goût, fait maison puis surgelé. Vendu avec leur excellente sauce vous mettez vos raviolis au congélateur et quand vous en voulez ils sont prêts en quelques minutes. C'est parfait. »

Alain

« Des raviolis divins ! Nous sommes adeptes depuis plusieurs années et ça ne risque pas de s'arrêter... accueil chaleureux et toujours de bons conseils ! À consommer sans modération. »

Emily

PARTIE 2



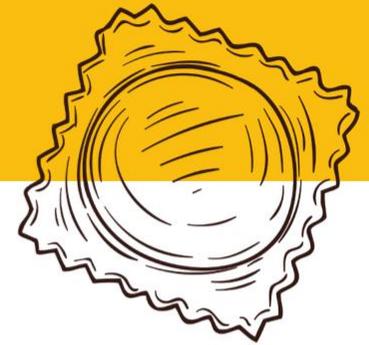
Maison Mathy : une histoire
d'amitié et de passion pour la
gastronomie

Aux origines de Maison Mathy

Maison Mathy a été créée en 2018 par deux amis : Mathieu Soler (Ma) et Thierry Pignatta (Thy). Chef pâtissier de formation, Mathieu a officié en tant que chef dans un restaurant gastronomique. Thierry, quant à lui, est diplômé en gestion et comptabilité. Il a également fait ses gammes dans la restauration, en tant que chef de rang. Tous deux ont également été propriétaires de restaurants.

L'aventure Maison Mathy est née des souvenirs d'enfance des deux amis : lors des fêtes de famille, leurs grands-mères préparaient avec amour ce plat délicieux. Mathieu a perpétué la tradition dans son restaurant, préparant les raviolis à la main. Il a ainsi pu constater l'engouement de ses clients, ravis de retrouver des « vrais » raviolis haut de gamme.

Ce constat a poussé les deux amis à devenir « créateurs de raviolis » en revisitant ce plat d'antan avec créativité et savoir-faire : le concept Maison Mathy était né.





Une ambition : devenir la nouvelle référence du ravioli

En avril 2018, Mathieu et Thierry s'installent dans leur laboratoire, dans un ancien local traiteur situé au cœur de la zone artisanale de Mougins. Pendant trois semaines, ils travaillent d'arrache-pied pour mettre au point leur pâte, à base de farine et d'œufs, et leur processus de fabrication et de congélation.

Dans un premier temps, Maison Mathy propose uniquement ses raviolis haut de gamme aux restaurateurs. La maison se développe rapidement grâce au bouche-à-oreille et aux dégustations dans les entreprises, associations et salons. Mathieu et Thierry décident alors de lancer une gamme de raviolis pour les particuliers. Aujourd'hui, ils continuent à innover, étoffant leur carte au rythme d'une nouveauté par mois.

Maison Mathy a pour ambition de développer son offre auprès des particuliers, et d'ouvrir des restaurants et des boutiques dans toute la France.





Informations pratiques

📍 Boutique Maison Mathy
1486 avenue de la Plaine
06 250 Mougins

🕒 Horaires : du lundi au samedi, de 10h à 13h et de 14h à 19h

Pour en savoir plus

[Site web](#)

