

Puffy Cookies, le vrai cookie américain par InMyBelly

Et si le meilleur cookie de New York se trouvait... en France ? Le rêve devient réalité avec l'arrivée de Puffy Cookies, des cookies américains au goût unique créés en collaboration avec le chef pâtissier **Nicolas Paciello**.



Des cookies comme à New York

Le groupe culinaire français InMyBelly poursuit son développement avec le lancement de Puffy Cookies, une marque de cookies à la new yorkaise que les Américains vont nous envier.

Pour relever ce défi, Majed Mansour et Wissem Ben Ammar ont passé plusieurs jours à sillonner les enseignes de cookies les plus réputées de la Big Apple. Ce testing grandeur nature leur a permis d'imaginer LE cookie américain idéal : joliment dodu, délicatement doré, croquant à l'extérieur et incroyablement moelleux à cœur. Taille, texture, goût, saveurs... rien n'a été laissé au hasard. De retour en France, le binôme a fait appel au talent du chef pâtissier Nicolas Paciello pour l'aider à concrétiser son projet « bigger than life ».



Le chef pâtissier Nicolas Paciello signe les recettes

Cette collaboration s'est imposée comme une évidence. Rappelons que Nicolas Paciello figure parmi les chefs pâtissiers les plus doués de sa génération. Passé par des maisons prestigieuses (Prince de Galles, Hôtel Barrière Le Fouquet's Paris), il est désormais à la tête de sa propre pâtisserie CinqSens Paris et continue de mener des projets en parallèle.

Au-delà des valeurs qui les rapprochent, les fondateurs d'InMyBelly et Nicolas Paciello partagent une passion commune pour la culture US, notamment sur le volet food.

Séduit par l'idée de Majed et Wissem, le chef pâtissier a créé cinq recettes hautement gourmandes et régressives pour satisfaire toutes les envies. Reste à savoir laquelle sera votre préférée :

**Chocolat,
noisettes**

**Chocolat
au lait**

**Chocolat blanc,
macadamia**

**Caramel,
pécans**

**Chocolat, beurre
de cacahuètes**



Une chose est sûre personne n'y résiste, car ces cookies rendent inmanquablement ADDICTS !

Une identité forte

Puffy Cookies, c'est aussi un univers singulier et un ADN fort inspirés des quartiers branchés de New York.

L'identité graphique de Puffy Cookies a été confiée à **Saint-Lazare**, studio de création qui conçoit du Branding, des lieux et des objets.

Une première boutique au 65 rue Condorcet, 75009, Paris

Puffy Cookies prend racine au cœur de la rue la plus sucrée de Paris, dans le 9ème arrondissement, au côté d'enseignes comme Babka Zana Paris et Mamiche.



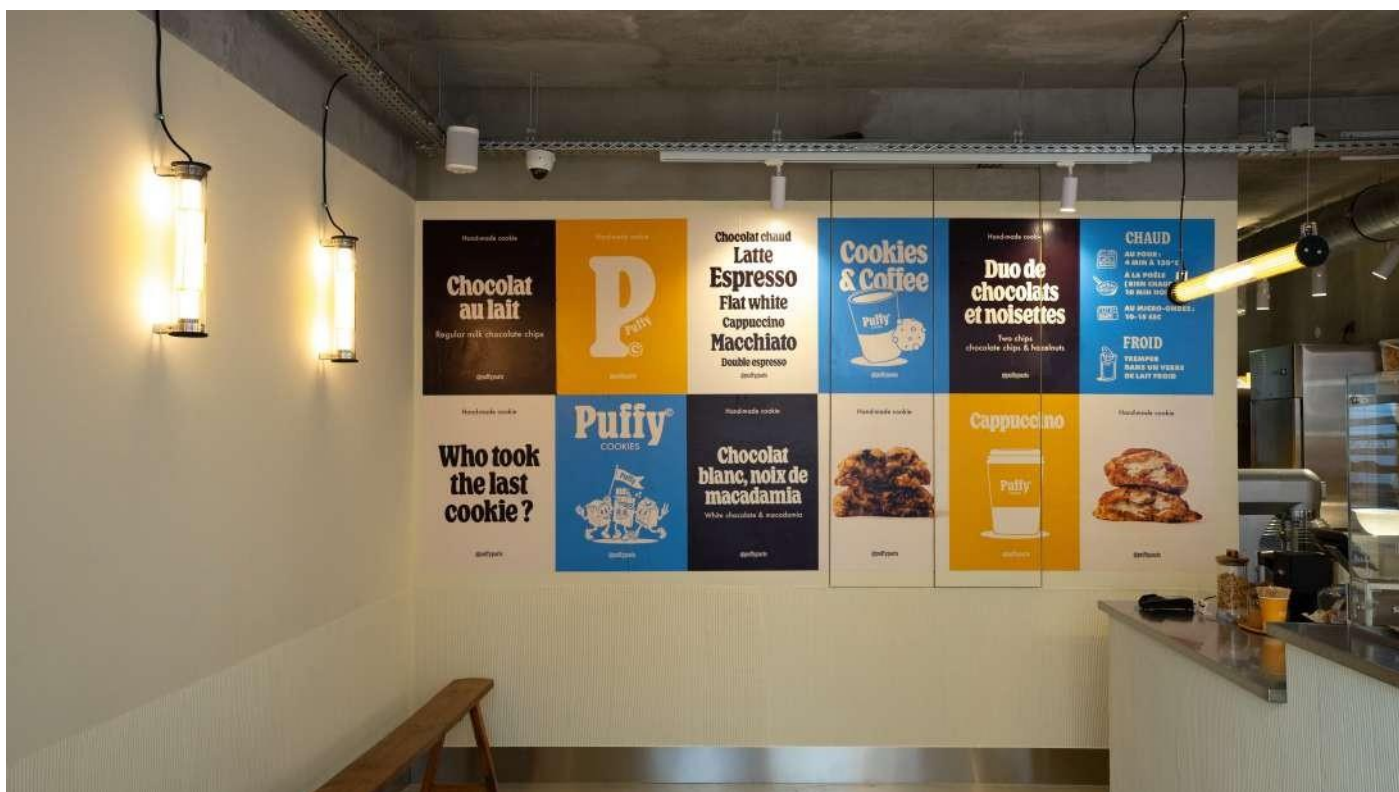
INFOS PRATIQUES

Sur place, en livraison et Click & Collect.

Prix : Entre 3,50€ et 5,00€ en boutique. Entre 4,50€ et 5,90€ en livraison.

Déjà disponible au coffee shop Puffy Cookies situé au 65 rue Condorcet.

Plus d'information sur www.puffycookies.fr



À propos de INMYBELLY



Derrière InMyBelly Group, il y a Majed Mansour et Wissem Ben Ammar, deux amis aux talents complémentaires. Le premier est entrepreneur dans l'âme, le second est un chef autodidacte passionné. Il faut dire que Wissem est issu d'une grande famille de restaurateurs. Après des études de finances, il s'est orienté vers l'hôtellerie avant que la cuisine ne le rattrape et qu'il en fasse son métier. Depuis 2013, le duo bouscule le marché de la restauration rapide à Paris.

Aujourd'hui, InMyBelly Group est un groupe culinaire comprenant 4 marques : GRAINE (couscous), MEATPACKING (burgers gourmets), JUNK (smashed burgers) et Puffy Cookies (cookies new yorkais).