



Mado à Paris

LA MEILLEURE MADELEINE
DE PARIS

BRAND BOOK

Il était une fois Mado à Paris

Quand vous dégustez une madeleine Mado à Paris, vous goûtez à bien plus qu'une gourmandise. Vous partez à la rencontre de Mado

« Aujourd'hui c'est pour moi une évidence de partager avec vous cette histoire familiale, et de créer pour vous des pauses ensoleillées apportant joie et bonne humeur dans vos journées »

D'une authentique histoire familiale, est né « Mado à Paris ». Madeleine, surnommée Mado, est née en Bretagne en 1924. Sa première passion l'emmène au bout du monde, dans une carrière internationale, avec ballet de l'Opéra de Nice et Nina Lopez. Enchaînant les tournées autour du monde, de Saïgon au Caire, en passant par Beyrouth et Paris, l'étoile brille par sa chaleur, sa joie de vivre et son charisme.

Sa deuxième passion, elle la partage avec moi, sa nièce, à chacun de ses retours de tournées. Notre recette préférée ? la madeleine bien-sûr, celle que Mado

cuisine ! J'ai en mémoire le parfum de ses madeleines, les saveurs du bout du monde qu'elle m'apporte comme un cadeau. Une incitation au voyage, qui emplissait mes yeux d'enfant d'une admiration sans bornes ! J'imagine dans chaque bouchée de ce petit gâteau bonheur, la beauté, la magie et le mystère de ses aventures.

Mado croquait dans la vie comme elle croquait dans une madeleine, avec joie, générosité, sincérité et malice. Cette petite pâtisserie résonne encore en moi comme un instant magique, authentique, un plaisir délicieux, une Mado à partager avec amour.

Aujourd'hui c'est pour moi une évidence de partager avec vous cette histoire familiale, et de créer pour vous des pauses ensoleillées apportant joie et bonne humeur dans vos journées !

Avec bonheur,
Sa nièce
La créatrice.



Le ballet «des étoiles»
Nous applaudissons depuis quelques semaines à Alger, dit le ballet des «Honey French Stars», qui est composé de sept filles croisées.
Voulez-vous faire mieux leur connaissance? Vous n'avez qu'à les suivre:
Voici Mado, ex-ut à surmonté le capitaine du groupe, car c'est une femme de tête. Mado impressionne surtout le public par sa série de pirouettes qu'elle exécute avec une surprenante aisance.
Voici Loualette, surnommée le corbin bleu du ballet en raison de ses talents «volatiles». Loualette n'est pas très contente en ce moment, car une étoile nouvelle a fait un peu le vide dans les rangs de ses collègues.
Voici Christiane, une jeune danseuse qui a un peu de mal à s'adapter à ce milieu où les enlèves et les vols sont si fréquents.
A la fin de la soirée, les danseuses ont été félicitées par le public et les journalistes. Elles ont été très touchées par les compliments et les fleurs que leur ont offerts les journalistes et les spectateurs.



Voici Christiane, une jeune danseuse qui a un peu de mal à s'adapter à ce milieu où les enlèves et les vols sont si fréquents.
A la fin de la soirée, les danseuses ont été félicitées par le public et les journalistes. Elles ont été très touchées par les compliments et les fleurs que leur ont offerts les journalistes et les spectateurs.





Le Manifeste



Mado à Paris, c'est l'idée lumineuse de la nièce de Mado, une passionnée de la vie et des très bons produits, qui décide de révolutionner la madeleine de Proust, pour en faire une icône à se damner et à déguster du matin au soir.

Goûter une Mado, c'est partir à sa rencontre, étoile montante et pétillante façonnée en Bretagne dans les années 20, Madeleine étonne par sa beauté, son authenticité et le mystère de ses aventures.

Ses pointes dégagées et cabrioles rythmées lui font traverser les frontières, de Nice au Caire, en passant par Beyrouth, Saïgon et Paris la danseuse brille par sa chaleur, sa joie de vivre et son charisme. Pas question pour Mado de tirer sa révérence, son destin se retrouve dans chacune de nos créations, concoctées & harmonisées à la perfection par un chef d'exception.

En coulisse, cette même passion et discipline exigeante nous animent, l'amour du bon et du sain, la technicité et la beauté du geste, propulsent nos créations dans du plaisir gourmand et surprenant.

A chacun sa Mado, pourvu qu'elle soit généreuse, aimante et parfumée par ce goût d'aventures et de magie qui sommeille en chacun de nous.

Bon voyage et surtout bonne dégustation!



Les valeurs

Nos valeurs reflètent l'esprit et la personnalité de Mado à Paris. Elles symbolisent les qualités que nous cultivons quotidiennement avec nos collaborateurs, nos partenaires et nos clients.



Authenticité



Passion



Sincérité



Sens du service



Rigueur



Adaptation

Les produits Mado

Mado à Paris, la meilleure madeleine de Paris mais pas que.
Mado c'est aussi des cakes, des cookies, des pâtisseries et pâtes à tartiner à partager en famille, au bureau ou entre amis, accompagnés de thés et boissons imaginés spécialement pour toutes les occasions.



A chaque occasion sa Mado

Toutes les occasions sont bonnes pour craquer sur une Mado, un peu, beaucoup, passionnément. **En solo** ou dans son coffret de dégustation pour les afficionados. **En duo** avec son thé signature ou sa confiture de saison, à la maison, au bureau, en famille ou entre amis, **il n'y a pas une mais mille façons d'y succomber.**



Mado au bureau

C'est le moment d'adoucir le retour de vos équipes et collaborateurs et d'ajouter **une touche «feel good» à vos prochaines réunions clients.** Petit-déjeuner, pause-café, déjeuner ou tea time, **des gammes sur-mesure sont imaginées ensemble pour de la gourmandise, faites maison, du matin au soir.** Livraison directement sur le lieu de travail le jour et créneaux de votre choix.



Dites-le avec une Mado

Loin des yeux mais jamais loin du cœur avec nos Mados personnalisées à livrer. **A tous ceux que vous aimez, dites le avec une Mado!** Création de coffrets sur-mesure accompagnés d'un message personnalisé pour réchauffer le cœur et ravir les papilles de vos proches partout en France.

La charte qualité Mado



Mado était une femme pétillante et moderne. Les recettes Mado à Paris sont à son image : gourmandes et surprenantes! Le petit gâteau moelleux en forme de coquillage est une composition à base d'œufs, farine et beurre. Cette recette simple contraste avec les saveurs modernes et pop du caramel, des fruits rouges, du citron...

Nous prenons soin de composer une nourriture saine à la main. Ici, les ingrédients sont choisis pour être respectueux de l'environnement et de nos corps. Les citrons sont récoltés dans notre verger situé sur les collines de Cannes. Il s'agit d'une variété que nous avons fait venir de Sicile, car les citrons ont un goût savoureux, très doux, et sans acidité.

Nous imaginons, créons and fabriquons des madeleines fraîches du jour dans notre laboratoire quotidiennement et adaptons chacune de nos recettes aux produits de saison.

Chaque matière première utilisée fait l'objet d'une sélection minutieuse, participant à notre savoir-faire unique et à la qualité de nos recettes, largement plébiscitée par tous nos clients.



Mado à Paris

LA MEILLEURE MADELEINE
DE PARIS

WWW.MADOAPARIS.COM



252 Rue de Rivoli
75001 Paris

En face du Jardin des Tuileries
À deux pas de la Concorde



mado@madoaparis.com
09 54 65 87 02
06 42 34 34 34

 
[@madoaparis](#)