



PARIS  
9<sup>e</sup>

# le Bonbon

Janvier 2013 - n° 42 - lebonbon.fr





# La Fabrique de Cookies

## CROQUEZ LA GOURMANDISE À PLEINE DENT

Rue des Martyrs, il ne manquait plus qu'eux. Alexis et Pierre font frétiler nos papilles et chavirer nos sens grâce à leurs cookies artisanaux fondants aux recettes uniques.

*rité entre les commerçants de la rue des martyrs», se réjouit Alexis.*

### Les trucs en plus de la Fabrique

On aime les cupcakes, on adore les cheese cakes, on raffole des petits choux à la crème, mais il manquait quelque chose pour satisfaire notre gourmandise. Alexis, fan de biscuits a comblé un grand vide grâce à sa Fabrique de cookies. L'idée est née de la passion commune d'Alexis et d'un ami pour les biscuits américains. Alexis se souvient : « On adorait une marque de cookies et on avait pris l'habitude de s'en ramener quand l'un allait dans la boutique sans l'autre », une histoire mignonne qui aboutit à une idée de rêve. « Un soir, on s'est imaginé ouvrir un magasin rempli de cookies, avec plein de saveurs différentes », s'amuse le créateur de la Fabrique. Au départ une simple blague donc, mais il décide de creuser le concept. Du coup, il étudie le marché, rencontre les concurrents, et réalise que son rêve pourrait très bien devenir réalité. Alexis décide donc d'ouvrir l'ultime caverne aux trésors des gourmands, le dernier fantôme des amoureux de la pâtisserie : une Fabrique de cookies. « Le 9<sup>e</sup> est un quartier top pour mon projet. C'est un quartier hétéroclite et très vivant. Qui plus est j'adore le quartier, il y a un vrai esprit village, et une solida-

La Fabrique de cookies, vous l'aurez noté, est déjà un carton. Pourquoi? Alexis a ces petits trucs en plus qui font toute la différence, et qui donnent envie de venir, de revenir et de re-revenir se régaler. D'abord, la recette est impeccable. Les cookies sont fins, fondants, moelleux. « Nos cookies sont « cuits saignants » c'est-à-dire qu'ils ont un coeur fondant. Notre recette permet un parfait équilibre entre un cookie qui ne casse pas quand on le prend en main, et qui ne soit pas non plus dur », confie Alexis.

Autre plus de la Fabrique, on n'y trouve pas que les recettes classiques. La collection permanente comporte, bien sûr, les incontournables cookies chocolat au lait, chocolat noir, chocolat blanc, mais aussi des recettes plus originales, comme l'explique le chef : « Notre particularité principale, c'est que nous faisons des cookies aux spécialités régionales françaises. Pralines roses de valence, Calisson d'Aix, caramel au beurre salé de Guérande, marron glacé d'Ardèche. Ce sont tous de très bons produits choisis chez les meilleurs artisans de France ».

En tout, 16 recettes, plus le cookie aux smarties, chouchou des enfants. Et chaque mois, il y a une



## le bon commerçant

recette spéciale. Pour le mois de janvier, Alexis a concocté un cookie frangipane qui devrait en régaler plus d'un... Et si vous passez par là, vous aurez peut-être la chance de servir de cobaye pour le prochain cookie du mois, puisqu'Alexis fait goûter tous ses nouveaux essais à ses clients. «*La magie de la boutique c'est que tout le monde m'apporte des idées, et j'écoute avec plaisir les conseils de mes clients*», s'enthousiasme le maître des lieux.

Son projet à venir? Lancer dès janvier un gros cookie à partager pour 4/5 personnes (vendu 10 €) et concocter des recettes salées pour le printemps. Alors en mars, vous pourrez sans doute déguster des cookies aux olives, ou tomates séchées herbes... On se voit vite à la Fabrique?

### Commandez vos cookies

Sur [lafabrique-cookies.fr](http://lafabrique-cookies.fr), vous pouvez désormais commander vos cookies à la maison ou au bureau, et choisir la livraison ou le retrait en boutique.

25 € la boîte de 40 minis cookies

Cookie à partager 6 fois plus gros que les réguliers  
Livraison tout Paris, Clichy, Levallois, Neuilly, Boulogne - 4,50 € en moins de deux heures.

### La Fabrique de Cookies

47, rue des martyrs

### Horaires

Du lundi au vendredi : 8h - 20h

Le samedi : 9h30 - 19h30

Le dimanche : 9h30 - 18h

Tél. : 06 95 42 47 38

e-mail : [commande@lafabrique-cookies.fr](mailto:commande@lafabrique-cookies.fr)

