



Dossier de presse Mai 2014

## Cécilia Charrié

Chef pâtissière de la Maison Charrié, Cécilia sort major de promotion en Arts Culinaires de l'Institut Paul Bocuse en 2008.

Ses trois années au sein de l'Institut lui ont apporté une formation aussi bien en cuisine qu'en pâtisserie, une méthodologie, et une rigueur afin de vivre pleinement sa passion.

### Un parcours professionnel précoce et pluridisciplinaire

Cécilia acquiert une première expérience en 2007 à Genève, au *Parc des Eaux Vives*, où elle découvre le restaurant gastronomique de cet hôtel 5 étoiles, puis se forme en pâtisserie chez *Ladurée* à Paris. Elle décide de partir en 2009 pour Toronto aux côtés du chef *Thierry Schmitt* dans une pâtisserie française. A son retour en France, elle se tourne vers un parcours "Traiteur" chez à Paris et à *la Potinière* à Lyon avant de retrouver la pâtisserie en 2010 à la *Brasserie de l'Ouest* en tant que demi chef pâtissière.

Ses diverses expériences lui ont donné le goût de créer et l'ont conforté dans son souhait d'acquérir une liberté totale dans le choix des produits, des saveurs, des textures et des recettes proposées.

Et c'est tout naturellement qu'en juin 2011, alors que la chef Cécilia est âgée seulement de 23 ans, qu'elle décide d'ouvrir son premier salon de thé-pâtisserie à Lyon 7<sup>ème</sup> - Fosse aux Ours (proche des berges du Rhône).



### Horaires d'ouverture

Ouvert du mardi au dimanche :

- 10h-20h (du 01/03 au 30/09)
- 10h-18h30 (du 01/10 au 28/02)



Dossier de presse Mai 2014

## Le concept : La Maison Charrié

La Maison Charrié, c'est un concept qui s'articule autour de 3 offres :

- la pâtisserie
- le salon de thé
- le traiteur

### Pourquoi avoir choisi ce triptyque culinaire ?

A l'ouverture du salon de thé, Cécilia décide de privilégier la pâtisserie avec plus de quarante produits proposés : des créations maisons aux classiques de la pâtisserie.

Forte de sa formation en Arts Culinaires à l'Institut Paul Bocuse et de son expérience traiteur elle propose une offre aux professionnels (plateaux repas, cocktails) et aux particuliers (vins d'honneur, baptêmes, pots de thèse, etc ...)

Implantée dans le quartier dynamique de la Guillotière, elle propose une formule le midi pour tous les actifs gourmands de la semaine :

- formule entrée-plat ou plat-dessert pour 11,50€
- formule complète entrée-plat-dessert pour 14,90€.

Une formule midi qui est également proposée à emporter ou livrée en plateau repas.

Un concept adopté par un grand nombre d'habituels.

*« Je souhaitais parfaire ma formation dans des grands restaurants, brasserie, traiteur, pâtisserie... C'est à ce moment précis, après m'être spécialisée que j'ai décidé de créer mon entreprise. »*



La Maison propose aussi des glaces maison durant la période estivale (Avril-Octobre), un brunch le dimanche et une assiette libanaise le week-end.



Dossier de presse Mai 2014

## Les spécialités

### Le Mac framboise

Comme dans chaque enseigne qui se respecte, quand on vient pour la 1ère fois à la Maison Charrié, on se doit de déguster LA spécialité du chef. Le macaron framboise se compose d'un biscuit macaron amande, d'une crème légère à la vanille Bourbon et de framboises fraîches.



### Le chocolat chaud à l'ancienne



Le chocolat chaud à l'ancienne, ce n'est pas du cacao en poudre mais bien du véritable chocolat fondu.  
Un chocolat chaud gourmand à déguster à la petite cuillère.

### La tarte Carambar

La tarte Carambar a été créée à l'origine pour les enfants, elle est désormais dévorée par tous les gourmands.



*Tarifs moyens : 3,5 euros*

## Une pâtisserie pour tous

Plus d'excuses pour ne pas goûter les spécialités de la Maison Charrié

Deux macarons sont conçus spécialement pour les diabétiques : du fruit uniquement, sans sucre ajouté.  
Macaron myrtille et macaron fraise.

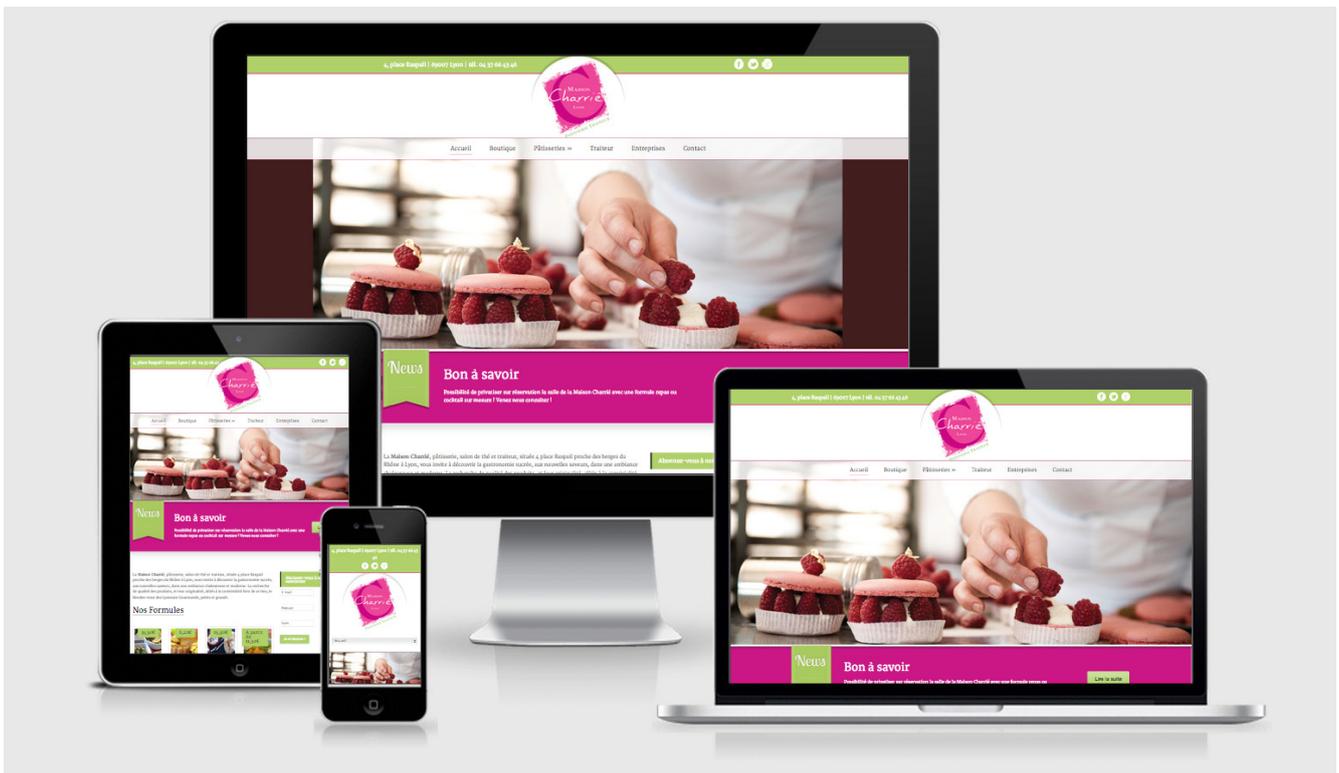
La chef garantit toutes ses recettes sans alcool et avec de la gélatine naturelle.



Dossier de presse Mai 2014

## Les nouveautés

- Lancement du **nouveau site** internet [www.maison-charrie.com](http://www.maison-charrie.com)



- D'ici 2015, ouverture de la boutique en ligne
- Deux nouvelles pâtisseries (été - hiver)
- Nouveaux parfums mini-macarons



Dossier de presse Mai 2014

## Nous contacter

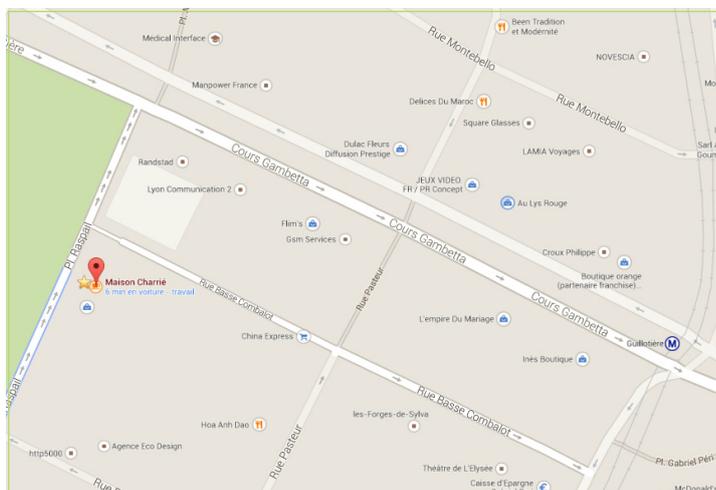
### Accès

Métro D : Guillotière - Gabriel Péri  
Tram T1 : Guillotière- Gabriel Péri

Bus : Ligne C12 : Guillotière - Gabriel Péri  
Ligne C23 : Guillotière - Gabriel Péri  
Ligne 35 : Raspail

Vélov' : station place Raspail

Parking Fosse aux Ours



### Nous suivre



Maison-Charrié



@MaisonCharrie

contact@maison-charrie.com

### Presse

Okom Communications  
Thomas Charrié  
tcharrie@okom.fr  
06 85 16 03 85