



DOSSIER DE PRESSE

RÉINVENTER LA MADELEINE
CÉLÉBRER L'EXCELLENCE FRANÇAISE





NOTRE HISTOIRE

DEUX SŒURS, UNE VISION : RÉINVENTER LA MADELEINE

UNE HISTOIRE DE FAMILLE

Mad Madeleine est née de la complicité de deux sœurs, **Prescilla et Erika Eliazord**, unies par un même objectif : **transformer la madeleine** traditionnelle en une expérience gourmande et raffinée.

Leur rêve commun, entreprendre ensemble, a donné naissance à une marque qui **réinvente un classique de la pâtisserie française** tout en préservant son authenticité et son élégance.

UN DUO COMPLICE

Prescilla, diplômée de l'ESSEC et de Centrale Entrepreneur, **experte en création culinaire, imagine des recettes délicates et innovantes.**

Erika, diplômée d'HEC et ingénieure en agroalimentaire et commerce, **pilote la stratégie, le développement et la visibilité de la marque.**

L'une est force tranquille et créative, l'autre énergique et visionnaire : un équilibre parfait qui fait la singularité et la force de Mad Madeleine.



UN SAVOIR-FAIRE ET UNE RECETTE UNIQUE

Leur exigence se retrouve dans chaque détail : une pâte fraîche et moelleuse, un cœur généreusement garni, un glaçage raffiné et des saveurs inédites rarement explorées.

Grâce à ce savoir-faire artisanal, Mad Madeleine propose des **créations signatures** et des **éditions éphémères**, disponibles en **format XXL ou Mini Mad**, alliant modernité et plaisir.

UNE VISION D'AVENIR

L'ambition de la marque est claire : faire de chaque madeleine une **expérience mémorable**, développer ses créations en France et à l'international, et continuer à surprendre avec des concepts audacieux comme les **madeleines salées ou sans gluten**, actuellement en développement.

Fidèle à ses **valeurs d'authenticité, de passion familiale et de raffinement**, Mad Madeleine poursuit sa mission : **faire rayonner la madeleine française dans le monde.**



NOTRE CONCEPT

QUAND LA COURMANDISE RENCONTRE LA CRÉATIVITÉ



RÉINVENTER UN CLASSIQUE

Mad Madeleine transforme la madeleine traditionnelle en un produit d'exception, combinant goût authentique, textures moelleuses et recettes généreusement garnies. Chaque création est **pensée pour offrir une expérience gourmande mémorable**, en format XXL ou Mini Mad, adaptée aux consommateurs et aux professionnels.

GAMME CRÉATIVE ET ÉVOLUTIVE

La marque propose des :

- **Créations permanentes** : classiques revisités et recettes emblématiques.
- **Éditions éphémères** : nouvelles saveurs selon saisons et événements.
- **Personnalisables** : madeleines sur-mesure pour entreprises, événements et coffrets cadeaux.

POSITIONNEMENT PREMIUM ACCESSIBLE

La marque se positionne sur un **segment haut de gamme abordable**, avec un **excellent rapport qualité-prix**, permettant aux revendeurs de proposer un produit de prestige accessible à tous.

Chaque madeleine est **élaborée avec ingrédients sélectionnés** avec soin, selon un processus artisanal garantissant fraîcheur, constance et raffinement. Innovation, gourmandise et authenticité guident chaque étape, de la conception à la présentation.

EXPLORER, SURPRENDRE ET PARTAGER

Des madeleines réinventées, entre tradition et audace, offrant des **expériences gourmandes inédites**. Des créations imaginées pour surprendre, séduire et accompagner chaque moment de dégustation.



NOS MADELEINES

DEUX FORMATS, UNE EXPÉRIENCE UNIQUE

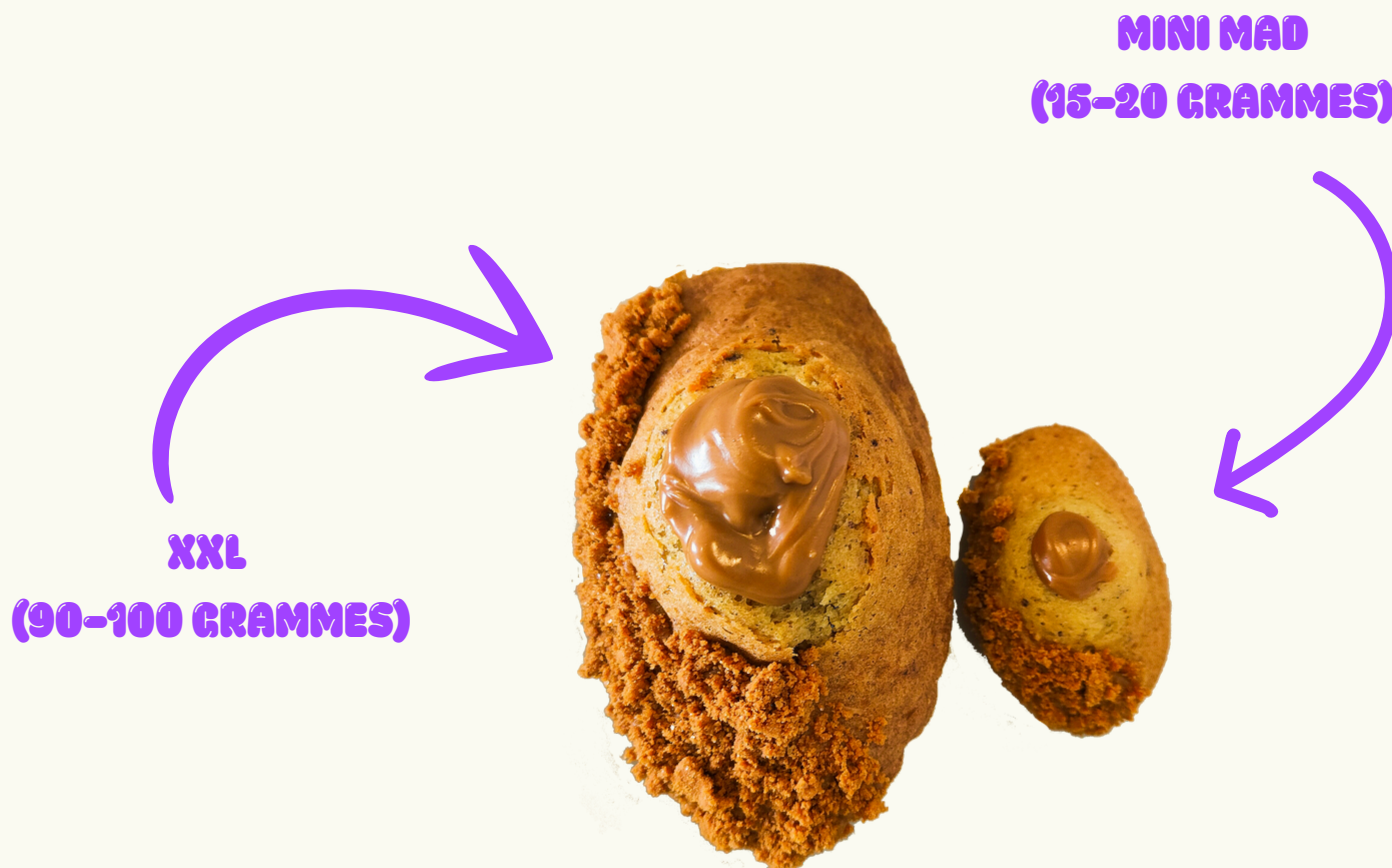
Chaque format raconte une histoire de goût et de savoir-faire artisanal :

XXL : généreuses, moelleuses et fourrées, ces madeleines offrent une expérience gourmande intense, mêlant textures délicates et saveurs inédites qui surprennent à chaque bouchée.

Mini Mad : au format dégustation, parfaites pour les événements, elles permettent de partager et découvrir plusieurs créations en petites bouchées.

Du XXL au Mini, Mad Madeleine allie créativité, qualité premium et savoir-faire artisanal pour transformer chaque dégustation en un moment mémorable, fidèle à l'authenticité et au raffinement de la pâtisserie française.

LES TAILLES



NOS MADELEINES

CRÉATIONS PERMANENTES

NATURE

Révéler la madeleine dans sa forme la plus authentique: pâte légère et moelleuse, travaillée avec soin pour un goût fait maison, simple et pur.

Chaque bouchée offre le plaisir des classiques de la pâtisserie française, dans une interprétation moderne et raffinée.

Prix de vente conseillé :

Format XXL : 3,50 € TTC

Format 'mini MAD' : 1 € TTC



Best-seller



VANILLE DE MADAGASCAR

Sublimer le classique avec la douceur du glaçage à la vanille de Madagascar: pâte moelleuse et légère pour un goût authentique et raffiné.

Chaque bouchée offre une expérience gourmande subtile et élégante, idéale pour les amateurs de saveurs classiques.

Prix de vente conseillé :

Format XXL : 4 € TTC

Format 'mini MAD' : 1,20 € TTC

MOKA PRALINÉ

Associer la richesse d'un café finement torréfié à la gourmandise d'un praliné généreux aux noisettes et amandes.

Une madeleine audacieuse, moelleuse et glacée, où l'intensité du café rencontre le fondant du praliné, pour une expérience gustative raffinée et surprenante à chaque bouchée.

Prix de vente conseillé :

Format XXL : 4,5 € TTC

Format 'mini MAD' : 1,20 € TTC



NOS MADELEINES

CRÉATIONS PERMANENTES

NUTELLA

Retrouver le goût de l'enfance : une madeleine moelleuse et dorée, qui évoque les souvenirs d'antan et la douceur des goûters partagés. Travaillée avec soin, elle révèle un goût pur et sincère, hommage à la madeleine de Proust et aux plaisirs simples de la pâtisserie française.

Prix de vente conseillé :

Format XXL : 4,5 € TTC

Format 'mini MAD' : 1,20 € TTC

Best-seller



Associer la chaleur des épices à la douceur caramélisée dans une pâte moelleuse, généreusement fourrée et glacée au Spéculoos. Chaque bouchée invite à un plaisir réconfortant et raffiné, typique des saveurs d'antan.

SPÉCULOOS

Prix de vente conseillé :

Format XXL : 4,5 € TTC

Format 'mini MAD' : 1,20 € TTC

CARAMEL BEURRE SALÉ

Allier la douceur et la gourmandise : une madeleine moelleuse à la base nature, nappée d'un glaçage onctueux au caramel beurre salé, puis délicatement saupoudrée d'éclats croustillants pour une touche irrésistible de texture.

Prix de vente conseillé :

Format XXL : 4 € TTC

Format 'mini MAD' : 1,20 € TTC



NOS MADELEINES

CRÉATIONS ÉPHÉMÈRES ET COFFRETS

Chez Mad Madeleine, la créativité évolue au fil des saisons.

Nos madeleines s'inspirent des grandes fêtes et des produits du moment, pour offrir une expérience gourmande, conviviale et toujours renouvelée, pensée pour le plaisir et le partage.

LES CRÉATIONS ÉPHÉMÈRES

Quelques exemples déjà réalisés :

- Hiver : pomme & Fève de Tonka, glaçage caramel beurre salé
- Pâques : tout choco pépites de chocolat, madeleine Kinder Bueno
- Été : fraise & menthe, mirabelle romarin, coco passion
- Automne : crème de marron, pain d'épice, beurre de cacahuète

LES COFFRETS

Les madeleines sont aussi disponibles et vendues en coffrets de 6, 12, 24 ou 40 mini madeleines, parfaits pour offrir, partager ou savourer à tout moment.

Chaque coffret met en valeur le savoir-faire artisanal et l'élégance gourmande de Mad Madeleine, dans un format aussi raffiné que convivial.

Prix de vente conseillé (selon les tailles) : 7 €, 14 €, 24,50 € et 45 €.



LES ATOUTS

- Découverte permanente : de nouvelles saveurs à chaque saison pour surprendre et séduire
- Variété : des éditions XXL pour le plaisir généreux, ou Mini Mad pour partager et goûter plusieurs créations
- Émotions et souvenirs : chaque bouchée évoque authenticité, raffinement et plaisir d'enfance
- Exclusivité : des éditions limitées qui rendent chaque dégustation unique
- Moments partagés : parfait pour offrir, partager ou se faire plaisir

Nos madeleines éphémères se renouvellent chaque saison, avec bientôt des créations salées pour surprendre vos papilles.



BOUTIQUE & DISTRIBUTION

UNE ADRESSE EMBLÉMATIQUE À VINCENNES

UNE BOUTIQUE CENTRALE

La boutique Mad Madeleine à Vincennes est **conçue comme un véritable écrin, où chaque madeleine est mise en valeur**. L'ambiance chaleureuse, mêlant couleurs douces, matériaux nobles et mobilier iconique, reflète l'âme de la marque : élégante, raffinée et accessible. Les visiteurs peuvent y découvrir **l'ensemble des créations permanentes et des éditions éphémères, dans un cadre qui invite à la dégustation** et à l'expérience sensorielle.



MADELEINES "HOME-MADE"

Chaque madeleine est réalisée dans la **boutique** avec des ingrédients de qualité et un équilibre des saveurs respecté garantissant constance et raffinement.

COFFEE SHOPS PARTENAIRES

Au-delà de la boutique, certaines créations Mad Madeleine sont également **disponibles dans des coffee shops soigneusement sélectionnés**. Cette distribution permet de toucher un public plus large, tout en conservant l'expérience de **dégustation premium qui caractérise la marque**. Les clients peuvent ainsi savourer nos madeleines signature et nos créations éphémères dans différents lieux, tout en découvrant la variété et la créativité de nos gammes.

ENGAGEMENT SOCIAL ET LOCAL

De la boutique aux coffrets événementiels proposés aux partenaires, chaque détail est pensé pour créer une expérience premium et mémorable. La marque valorise également les **partenariats locaux** contribuant ainsi à un dynamisme économique responsable et à des créations engagées et durables.



ILS NOUS FONT CONFIANCE

ET NOS CHIFFRES

+ de 26 000 madeleines vendues en un an et demi

Des publications en presse, média et radio

Des points de ventes en Ile-de-France

Près de 2000 followers sur les réseaux

Des publications en presse et télé







CONTACT



06 68 00 98 07



DIRECTION@C2LAURE.COM



WWW.MADMADELEINE.FR



MADMADELEINE.FR



53 rue Jean Moulin, 94300 Vincennes

Face métro 1 "Bérault" et RER A "Vincennes - sortie 3"