COCO CANNELÉS

Cannelés locaux et artisanaux à Paris

DOSSIER DE PRESSE · 2026

LE PROJET 01



Le renouveau du cannelé à Paris

Coco Cannelés, c'est une boutique ouverte en mai 2026 dans le 11e arrondissement de Paris, autour d'une seule idée : rendre au cannelé son statut de produit d'artisan, préparé et cuit sur place chaque jour.

Le constat est simple. Entre 70 et 80 % des viennoiseries vendues en France sont industrielles, et le cannelé n'y échappe pas : la plupart des adresses parisiennes servent des produits décongelés. Ici, tout est fait maison, avec des ingrédients provenant à 70% d’ile de France. avec un goût de vanille prononcé.



LE CANNELÉ 02

Un savoir-faire, aucun artifice

LE GOÛT

Notre cannelé se reconnait à sa croûte bien caramélisée et croustillante, ainsi qu’à son cœur moelleux et équilibré. Derrière ce contraste : une pâte longuement reposée, des moules en cuivre et une cuisson menée dans les règles de l'art.

LA GAMME

La carte joue sur la variété. Côté sucré, nous allons du traditionnel au calvados–fève tonka, en passant par le chocolat, le café ou le matcha–cerise ; côté salé, nous proposons aux professionnels du chorizo–comté, bleu–noix ou tomates–olives noires. Trois tailles complètent la gamme, du format bouchée au cannelé de taille “traditionnelle”.

NOS ENGAGEMENTS 03



Local, durable, sans concession

L'engagement se lit d'abord dans les approvisionnements : des ingrédients majoritairement bio et locaux, choisis pour leur qualité, leur provenance et pour limiter notre impact carbone. Les livraisons se font en vélo cargo, confiées à la coopérative de livreurs Cargonautes.

L'artisanat va de pair avec la transparence : tout est préparé sur place le matin même, et les clients peuvent acheter les matières premières et les moules utilisés. La maison tient aussi à rester ouverte à tous, avec des variantes sans alcool, sans gluten et sans lactose sur demande — une façon de faire du cannelé un plaisir partagé.



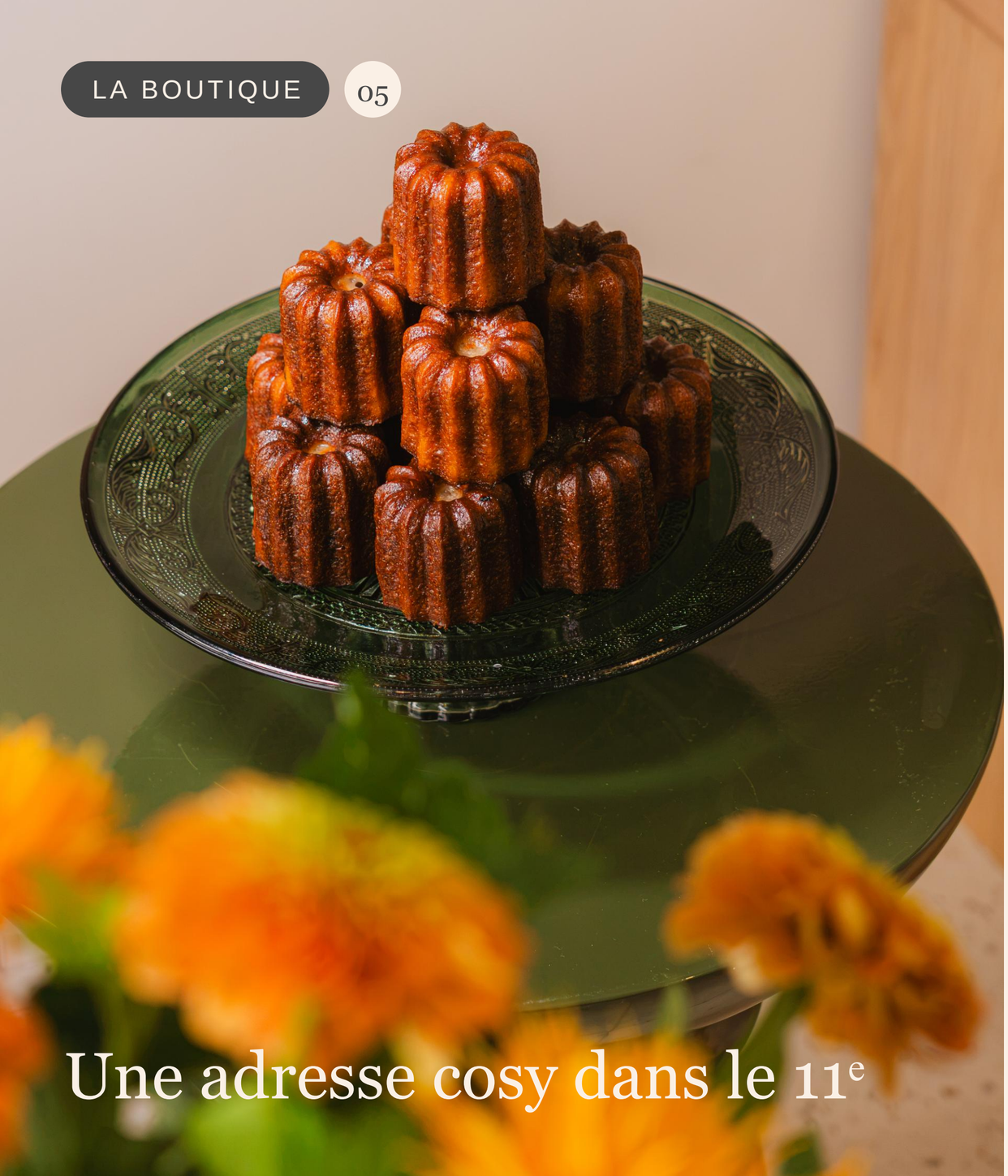
QUI EST COCO ? 04

Un ingénieur devenu artisan

Coco, c'est le surnom du fondateur. Ingénieur de formation, il a passé quatre ans sur des projets à grande échelle avant de choisir un métier plus concret et plus proche du geste : la fabrication de cannelés.

« Je produis aujourd'hui des cannelés comme ceux que j’ai découvert à Bordeaux », résume-t-il. Fondateur, cuisinier et vendeur, il suit chaque étape, de la pâte au comptoir — une implication qui donne au projet sa cohérence et son exigence.

LA BOUTIQUE 05



Une adresse cosy dans le 11e

La boutique tient dans quelques mètres carrés au 50 rue du Faubourg du Temple, dans le 11e. Les matériaux utilisés rappellent nos engagement mais également le produit : comptoir en bois clair, suspensions en forme de cannelé, étagères garnies de cafés et de céramiques, et la couleur verte en exergue pour mettre en avant notre durabilité.

On y trouve les cannelés du jour, du café de spécialité et des boissons locales à déguster sur place ou à emporter. L'adresse, à deux pas du métro Goncourt, entre Belleville et le canal Saint-Martin, est ouverte tous les jours sauf le lundi.

COCO
CANNELÉS

CONTACT PRESSE

Une visite, une dégustation, un reportage ? Contactez moi
pour qu'on en discute !

TÉLÉPHONE
+33 6 15 84 65 80

E-MAIL
coco.canneles@gmail.com

INSTAGRAM
@coco.canneles

ADRESSE
50 rue du Faubourg du Temple, 75011 Paris