

# MAISON ASTERIA

Pâtes à tartiner

Pâtes de fruit

Dragées

## Contact

Jean-Thomas SCHNEIDER

(+33) 6 24 67 45 66

mail@jean-thomas.com

[maison-asteria.com](https://maison-asteria.com)



## L'entreprise

Fort d'une carrière débutée en 1997 et d'une expérience solide en tant qu'indépendant, Jean-Thomas Schneider a développé une expertise pointue du marché, notamment grâce à de nombreux voyages en Asie. Maison Asteria, créée en 2024 par Jean-Thomas Schneider, Meilleur Ouvrier de France et double Champion du Monde, affiche un chiffre d'affaires de 300K€. Basée dans les Yvelines, l'entreprise développe des créations végétales, sans gluten et sans additifs de synthèse. Notre expertise repose sur une sélection rigoureuse des matières premières, des procédés de production maîtrisés et une équipe mobilisée autour de l'innovation et de la R&D. Maison Asteria incarne l'excellence française au service d'une gourmandise responsable.

### PORTRAIT CHEF D'ENTREPRISE

Jean-Thomas Schneider débute en Alsace avant d'explorer le monde et les grandes maisons 3\*. Champion du Monde de pâtisserie et de glacerie, Meilleur Ouvrier de France, il fonde en 2024 Maison Asteria. Il y propose des créations végétales, sans gluten, allégées et sans additifs de synthèse, inspirées par ses souvenirs familiaux, alliant plaisir, santé et authenticité.

### TERRITOIRE

Maison Asteria privilégie le sourcing local de ses ingrédients et fournisseurs, en s'ancrant dans les Yvelines et l'Île-de-France. Cette approche inclut également le recrutement local et des partenariats avec des institutions telles que la CMA. Cet engagement territorial reflète notre volonté de soutenir l'économie régionale tout en garantissant des produits de qualité, responsables et enracinés dans le terroir.



# MAISON ASTERIA

Pâtes à tartiner

Pâtes de fruit

Dragées

## Contact

Jean-Thomas SCHNEIDER

(+33) 6 24 67 45 66

mail@jean-thomas.com

[maison-asteria.com](https://maison-asteria.com)



## Produits phares

Une gamme de gourmandises tels que les pâtes à tartiner, les pâtes de fruit et autres créations de chocolatier :

- ▶ Dragée enrobée de chocolat au lait végétal 45% avec des noisettes grillées
- ▶ Dragée enrobée de chocolat noir 64% du Pérou avec une amande grillée
- ▶ Dragée garnie de pâte d'amande vanillée 66% faite maison, enrobée de chocolat noir du Pérou 64%
- ▶ Pâtes de fruits allégées en sucre et à l'intensité fruitée
- ▶ Caramel intense à tartiner 100% végétal et allégé
- ▶ Pâte à tartiner noisette grillée et sans huile de palme
- ▶ Caramel à tartiner au chocolat au lait végétal, avec 45% de cacao, qui marie le doux goût du caramel à la richesse du chocolat
- ▶ Gourmandise à tartiner à la noisette grillée et billes de riz croustillantes

### CARACTÉRISTIQUE DE NOTRE SAVOIR-FAIRE

Produits avec moins de sucres et matières grasses, végétales, sans gluten et sain.

### NOMBRE DE POINTS DE VENTE

1

### LIEUX DES POINTS DE VENTE

- ▶ Atelier Maison Asteria

### CIRCUITS DE DISTRIBUTION

Maison Asteria commercialise ses produits via son site e-commerce et en vente directe à l'atelier. Nos créations sont également distribuées par une épicerie fine à Houdan et proposées à la carte d'un restaurant. Nous développons notre présence à travers des partenaires spécialisés valorisant l'excellence artisanale.

### EXPOSITIONS

La marque Maison Asteria a d'abord concentré son développement en France, avec une présence locale notamment à travers des salons dans les Yvelines, comme les marchés de Noël. Les prochains événements prévus incluent le Salon Made in France et le Salon du Chocolat à Paris.

### ENVOI D'ÉCHANTILLONS POSSIBLE ✓

