



VOYAGE GASTRONOMIQUE AU CŒUR DES TERROIRS FRANÇAIS AVEC LA MAISON ALLÉNO & RIVOIRE : LA COLLECTION DES TABLETTES TERROIRS

Selon l'Unesco, le terroir désigne « *un espace géographique défini à partir d'une communauté humaine, qui construit au cours de son histoire un ensemble de traits culturels distinctifs, de savoirs et de pratiques, fondés sur un système d'interactions entre le milieu naturel et l'Homme* ».



Le Chef multi-étoilé Yannick Alléno, fasciné par cet héritage culturel et artisanal, souhaite y associer son propre savoir-faire de cuisinier pour offrir une expérience gastronomique inédite.

De cette volonté est née la **Collection des « Tablettes Terroirs »** pensée comme un hommage à l'artisanat et à la complexité aromatique des grands crus et spiritueux qui font la fierté de nos régions.

Au cœur de cette démarche, le « *pairing* », cet art de l'accord entre mets et vins qui irrigue le processus créatif des 19 restaurants de Yannick Alléno.

Le Chef imagine cinq créations inspirées de nombreuses appellations emblématiques : **Saint-Émilion, Champagne, Cognac, Chambertin ou encore Côtes de Provence.**

À chaque terroir, une **Tablette gastronomique**, conçue comme un véritable dessert cuisiné révélant tout le savoir-faire saucier et l'audace de Yannick Alléno.

« Le chocolat est un ingrédient brut qui autorise beaucoup de liberté dans la création. En tant que cuisinier, je travaille avant tout les alliances pour trouver le juste équilibre des goûts et des textures. Cette Collection est née de cette volonté de jouer avec ces accords pour raconter autrement le terroir viticole français et lui rendre hommage. », précise le Chef Yannick Alléno

La Maison propose trois Tablettes par saison, en accord avec les envies gustatives de chaque période :

Automne

Chambertin, Cognac, Saint-Émilion

Hiver

Saint-Emilion, Champagne, et une création inédite

Printemps

Champagne, Cognac, Côtes de Provence

Été

Cognac, Côtes de Provence, Chambertin.



INFORMATIONS PRATIQUES

Prix unitaire : 18€
Prix du triptyque : 52€

Le soin porté à la création s'exprime également dans le design des Tablettes, qui évoque les couches de sol propres à chaque terroir comme « pour la Tablette Champagne, par exemple, où figurent des strates crayeuses. », ajoute le Chef.

1 Accord Champagne - japonais & complexe

Marc de saké japonais, confit de gingembre, confiture d'algues nori

2 Accord Cognac - confit & authentique

Compotée d'orange, confits de mangue, gingembre & ananas, praliné de graines de lin françaises & amandes italiennes

3 Accord Saint-Émilion - tannique & doux

Crème de vanille brûlée, miel de champignon

4 Accord Côtes de Provence - fruité & ardent

Confit d'abricot, olives noires de Kalamata, crème tendre au chocolat au lait

5 Accord Chambertin - voluptueux & boisé

Compotée de fruits noirs, ganache tendre à la réglisse

Chaque Tablette est vendue à l'unité, permettant aux gourmets de composer leur propre parcours gustatif, au fil des saisons et selon ses envies.

Chaque tablette peut se déguster seule, à la manière d'un dessert, ou accompagnée d'un vin ou d'un spiritueux issu du même terroir, pour une expérience sensorielle complète.



LES BOUTIQUES PARISIENNES DE LA MAISON ALLÉNO & RIVOIRE

9 rue du Champ de Mars, 75007 Paris
Du mardi au samedi de 11h à 19h30

25 rue du Vieux-Colombier, 75006 Paris
Du mardi au samedi de 11h à 19h30

Galleries Lafayette Le Gourmet
Corner au rez-de-chaussée
31 Boulevard Haussmann, 75009 Paris
Ouvert tous les jours du lundi au samedi de 9h30 à 21h30
Et le dimanche de 11h à 20h

<https://chocolat-allenorivoire.fr/>

À propos de la Maison Alléno & Rivoire

Créée par le Chef multi-étoilé Yannick Alléno et son chocolatier Aurélien Rivoire, la Maison Alléno & Rivoire défend une vision moderne du chocolat et de la confiserie : des chocolats gastronomiques et des confits de fruits travaillés avec l'extrait d'écorce de bouleau (xylitol) pour un indice glycémique réduit.

Fidèle à sa Cuisine Moderne, le Chef Yannick Alléno fait écho au travail des sauces : ganaches, trèfles, gousses de vanille... elle se décline à l'infini selon les procédés d'extraction, de fermentation et de cryoconcentration, pour un chocolat au goût équilibré et subtil. Véritables chocolatiers du XXIème siècle, les Chefs sont convaincus que les palais et les consciences de demain s'éduquent dès aujourd'hui.

Ils défendent alors un chocolat du présent - qui se déguste maintenant.

Contacts presse

GROUPE YANNICK ALLÉNO

Bérangère Roget - berangere.roget@yannick-alleno.com - 06 58 91 91 38

BUREAU DE PRESSE PASCALE VENOT

Emma Moris - Attachée de Presse
emmamoris@pascalavenot.fr - 06 68 59 29 44