



YANNICK ALLÉNO PRÉSENTE LA COLLECTION DE FIN D'ANNÉE « NOËL EN EMOTIONS »

Quand le froid s'installe et que l'air se charge de promesses, Yannick Alléno imagine une fin d'année tout en émotions. Cette saison célèbre Noël comme un rêve éveillé, un retour à l'enfance et aux paysages enneigés. Dans un élan de créativité libre et onirique, le Chef multi-étoilé Yannick Alléno avec la complicité de son maître chocolatier Aurélien Rivoire dévoilent leur nouvelle collection de chocolats gastronomiques : « Noël en Émotions ».

Une invitation à l'évasion, comme un retour en enfance, où Noël devient un véritable bal émotionnel, entre souvenirs et féerie.

Car cette année, Yannick Alléno explore les émotions qui nous traversent en cette saison si particulière. Noël devient alors un théâtre de souvenirs, d'attentes interminablement douces, et de tendresses partagées.

Proposées dans des boîtes signatures, ces créations traduisent les émotions chères à Yannick Alléno - réinterprétées ici en chocolats gastronomiques.



L'Exaltation

D'abord, l'Exaltation, mise en scène dans une hotte débordante de mignardises, évoque l'impatience d'un enfant qui trépigne à l'idée d'ouvrir ses cadeaux.

À l'intérieur, des gourmandises dissimulées dans une coque chocolatée nouée d'un ruban rouge : pralinés, noisettes enrobées, sapins surprise...

39€

L'Émerveillement

Puis vient l'Émerveillement, capturé dans un flocon immaculé à partager, pour cristalliser la magie d'un paysage enneigé.

Le flocon se brise pour révéler des notes fraîches de coco brute, des jeux de textures comme autant de couches de neige, tantôt poudreuses, tantôt glacées.

65€



La Sérénité

Enfin, la Sérénité, racontée par une bûchette calcinée, nous ramène à la chaleur des foyers et aux veillées au coin du feu.

Son goût boisé, presque tourbé, s'appuie sur un croustillant de cacao, une crème fumée, et une pointe de whisky écossais - comme un chocolat vieilli lentement en fût.

19€



Cette fin d'année, Yannick Alléno et Aurélien Rivoire offrent bien plus qu'un chocolat gastronomique. Tout le savoir-faire de cuisinier de Yannick Alléno est mis au service des souvenirs, des émotions et des instants suspendus.

Le Calendrier de l'Avent

Au cœur de cette féerie de Noël, le Calendrier de l'Avent devient un compagnon interactif et poétique pensé pour émerveiller les enfants jusqu'à Noël. Tel un conte magique, 25 chocolats créatifs rythmant l'attente jour après jour. Chaque case révèle une émotion sous forme de sticker à coller au dos du calendrier pour compléter cette histoire.

Et pour sublimer cette douce espérance, une surprise attend les plus appliqués : les Petits Chefs qui rapporteront leur conte complété en boutique recevront une délicieuse récompense : un irrésistible sablé breton.

60€



Le Joyau Noir Truffé

Autre pièce maîtresse, le Joyau Noir Truffé - hommage au Fuseau à la truffe noire dessert iconique du restaurant trois étoiles de Yannick Alléno « Alléno Paris*** » - revient dans une version réinventée.

Une coque fine de chocolat noir, un praliné au riz soufflé et noisettes croustillantes, une crème tendre à la truffe noire. Une création conçue dans les cuisines du restaurant trois étoiles de Yannick Alléno, pensée comme un bijou gastronomique.

19€



Les Clémentines Safranées

Parmi cette collection festive, les Clémentines Safranées, véritables bijoux d'hiver, sont confites avec légèreté et précision.

Le jus de maturation, travaillé à l'extrait d'écorce de bouleau, garde intacte la fraîcheur du fruit pour un goût parfait en bouche.

24€ les 10 unités

Le Sapin Surprise

Autre rituel des fêtes, le Sapin Surprise se présente comme un jeu chocolaté à assembler.

Ses deux moitiés - chocolat noir au praliné de riz soufflé et chocolat au lait au sablé breton - s'unissent pour former un sapin chocolaté, clin d'œil de l'enfance et au symbole ultime de Noël.

*5€ à l'unité
20€ la boîte de 6*



LES BOUTIQUES PARISIENNES

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





chocolat-allenorivoire.fr

À propos de Yannick Alléno et de son Groupe

Yannick Alléno est le chef le plus étoilé au monde. En 2008, il fonde le groupe qui porte son nom, pour faire rayonner sa vision à travers 19 établissements totalisant 17 étoiles Michelin. Il a posé les bases d'une identité culinaire singulière : la Cuisine Moderne. S'inspirant d'Auguste Escoffier, il redonne vie à l'art des sauces, grâce à des techniques innovantes comme l'extraction, la fermentation ou la cryoconcentration, pour sublimer chaque ingrédient. En 2014, il reprend la concession du Pavillon Ledoyen à Paris, où il lance trois concepts de restaurants : Alléno Paris, restaurant gastronomique trois étoiles, avec un service unique de « Conciergerie de Table », L'Abyss, comptoir à sushi deux étoiles, Pavillon, comptoir gastronomique une étoile. Pavillon est également présent à l'international, notamment à Paris, Londres et Monte-Carlo. Aujourd'hui, le Pavillon Ledoyen est l'établissement indépendant le plus étoilé au monde. Le groupe Yannick Alléno défend une approche « quaternaire » : valorisation des talents, réinvention des codes de la haute cuisine et du service, et création d'expériences culinaires inoubliables.

Plus d'informations : www.yannick-alleno.com

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@pascalevenot.fr - 06 68 59 29 44