



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

## YANNICK ALLÉNO DÉVOILE SA BÛCHE DE NOËL, À DÉCOUVRIR EXCLUSIVEMENT AU PAVILLON LEDOYEN

Pour la première fois, Yannick Alléno signe une bûche de Noël, création gourmande et sculpturale qui inaugure une nouvelle tradition au Pavillon Ledoyen, la Maison, indépendante, la plus étoilée au monde.



PAVILLON  
LEDOYEN



**Présentée en édition limitée,  
cette bûche promet de faire du Pavillon Ledoyen  
une destination incontournable des fêtes de fin d'année.**

Pour cette première création, le Chef Alléno et son Chef Pâtissier, Valentin Mille, rendent hommage au bois, matériau emblématique des fêtes. Inspirée du Yakisugi, technique japonaise de bois brûlé, cette bûche se pare d'un noir profond et une esthétique singulière. Véritable sculpture gourmande, elle célèbre la nature, le Japon et l'art, trois sources d'inspiration chères au Chef Alléno.

Sous sa parure en bois sculpté, la bûche révèle un jeu de textures et de saveurs d'une grande finesse : un chocolat subtilement fumé, l'onctuosité d'une ganache mousseuse au beurre noisette qui enveloppe ses deux biscuits, le croustillant du sobacha et la douceur de la confiture de lait au café.

Cette création accompagne la fin d'une année 2025 exceptionnelle, marquée par la créativité du Chef et sa reconnaissance au plus haut niveau de la gastronomie.

**Information pratique :**

*Prix : 95 euros*





## 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 21 établissements auréolés de 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, Pavyllon, comptoir gastronomique une étoile. Pavyllon 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](http://www.yannick-alleno.com)

---

## Contacts presse

### GROUPE YANNICK ALLÉNO

Bérangère ROGET – Directrice de la Communication et des Affaires Extérieures  
Berangere.roget@yannick-alleno.com | +33 6 58 91 91 38

### AGENCE PASCALE VENOT

Emma Moris - emmamoris@pascalevenot.fr | 06 68 59 29 44



PAVILLON  
LEDOYEN