



L'ÉPIPHANIE SELON YANNICK ALLÉNO : REINE ET ROI DU JOUR, PLACE À UN DIPTYQUE GASTRONOMIQUE QUI MODERNISE LA TRADITION

Pour célébrer l'Épiphanie, le Chef multi-étoilé Yannick Alléno signe un diptyque gastronomique qui révèle tout le savoir-faire cuisinier.



Un jeu de saveurs et de textures, ponctué de confits de fruits, qui revisite cette tradition avec audace et gourmandise.

Place à la — Galette des Reines

Sous la fine pâte feuilletée, une frangipane à la noisette délicatement marbrée d'une crème de noisette piémontaise et d'un irrésistible praliné croustillant. Sur le dessus, de fins filaments de citron confit mêlés à des éclats de noisettes torréfiées couronnent le tout. Une interprétation résolument moderne, où la galette devient un véritable manifeste de gourmandise.

Pour accompagner cette création, la Tablette des Rois s'invite à la fête. Sous une fine coque de chocolat au lait se cache une crème onctueuse à la noisette fraîche, délicatement relevée d'éclats de citron confit. Un jeu de textures subtil entre croquant et fondant, en clin d'œil à la galette.



Et pour couronner cette célébration :

Chaque fève de la Galette des Reines rapportée en boutique, une Tablette des Rois offerte. Une invitation à prolonger la magie de l'Epiphanie... tout en douceur.





INFORMATIONS PRATIQUES :

Disponible du 2 au 18 janvier 2026 en boutique

Tablette des Rois : 16€

Galette des Reines : 55€

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

Galeries 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 Yannick Alléno et son Groupe

Yannick Alléno est le chef le plus étoilé au monde. En 2008, il fonde le Groupe éponyme pour faire rayonner sa vision à travers 21 établissements totalisant 17 étoiles Michelin. Il a posé les bases d'une identité culinaire singulière : la Cuisine Moderne. 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'Abysse, 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