



## LES CHOCOLATS DE YANNICK ALLÉNO RÉINVENTENT LA PÂTE À TARTINER GASTRONOMIQUE

---

À l'occasion de la Chandeleur, Yannick Alléno rend hommage à deux références fortes de la Maison déclinées en pâtes à tartiner ultra régressives.

La première met à l'honneur la Gousse de Vanille, élaborée à partir de vanille de Tahiti.

La seconde propose une nouvelle déclinaison de la *Montagne de Gianduja*, qui a rencontré un vif succès lors des fêtes de fin d'année.



Ces deux créations illustrent l'inventivité du Chef et le fil conducteur des *Chocolats de Yannick Alléno*, où chaque nouvelle proposition gustative s'inscrit dans une continuité de goût et de savoir-faire, portée par un *sourcing d'exception*.

Imaginées pour accompagner la Chandeleur, ces pâtes à tartiner se dégustent sur des crêpes, pains toastés, ou simplement à la cuillère.

Elles sont disponibles en boutique dès le 28 janvier ainsi que sur le site internet des *Chocolats de Yannick Alléno*.

### La pâte à tartiner *Caviar de Vanille*

Véritable hommage à la vanille de Tahiti, la plus noble de toutes, cette pâte à tartiner séduit par sa texture légère et soyeuse.

Elle dévoile une intensité aromatique maîtrisée, pour une dégustation tout en finesse.

Une création douce et profonde, parmi l'un des produits favoris du Chef.

*30€ le pot de 90g*



### La pâte à tartiner *Noisette Gianduja*

Portée par l'influence des voyages italiens du Chef Alléno, cette création rend hommage à la noisette du Piémont et à la gourmandise inégalée du Gianduja.

L'extract d'écorce de bouleau vient en contrepoint équilibrer la richesse de la noisette, offrant une texture fondante et un profil aromatique tout en longueur.

*20€ le pot de 240g*







[chocolat-allenorivoire.fr](http://chocolat-allenorivoire.fr)

## À propos de Yannick Alléno et de son Groupe

Yannick Alléno est une figure majeure de la gastronomie française à l'international. En 2008, il fonde le groupe qui porte son nom, 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. 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'Abyssé, 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](http://www.yannick-alleno.com)

## Contacts presse

### GROUPE YANNICK ALLÉNO

Bérangère Roget – [berangere.roget@yannick-alleno.com](mailto:berangere.roget@yannick-alleno.com) – 06 58 91 91 38

### BUREAU DE PRESSE PASCALE VENOT

Emma Moris – Attachée de Presse  
[emmamoris@pascalevenot.fr](mailto:emmamoris@pascalevenot.fr) – 06 68 59 29 44