



LES CHOCOLATS DE YANNICK ALLÉNO CÉLÈBRENT L'AMOUR DU SAVOIR-FAIRE CUISINIER AVEC LEUR COLLECTION SAINT-VALENTIN 2026

À l'occasion de la Saint-Valentin, **Les Chocolats de Yannick Alléno** dévoilent une collection pensée comme une véritable déclaration au savoir-faire cuisinier, pilier fondateur de la Maison.

Fidèles à la vision du Chef Alléno, ces créations associent précision gastronomique et maîtrise des textures, entre croustillant, fondant et onctuosité, relevées par un sourcing de matières premières d'exception.

La collection est disponible du **9 au 22 février 2026**, dans les boutiques des **6^e et 7^e arrondissements**, au **corner Galeries Lafayette Gourmet**, ainsi que sur **le site internet**.

Les Petits Cœurs :

Subtile touche de romantisme avec ce coffret de **8 Petits Cœurs** qui renferme des coeurs veloutés, dévoilant un croustillant de riz soufflé délicatement associé au caviar de vanille de Tahiti ; et des coeurs brillants, garnis d'un praliné de riz soufflé croustillant, subtilement relevé par un crémeux à la pistache d'Iran. Un duo gourmand pour une expérience en bouche pleine d'émotion.

25€ / 80g



Le Cœur de Bouleau :

Laissez-vous aussi surprendre avec le Cœur de Bouleau au citron confit et zestes de yuzu. Sous sa coque de chocolat noir Équateur 55 %, la texture croustillante du riz soufflé rencontre la fraîcheur acidulée du citron confit, sublimée par la vivacité aromatique du yuzu. Une création délicate et raffinée, où l'équilibre des saveurs apporte une touche de fraîcheur à la gourmandise. Un cœur audacieux et élégant pour célébrer la Saint-Valentin.

19€ / 65g



Le duo d'amour

Et pour les palais les plus gourmands, ces deux créations sont réunies dans un format de **Duo d'amour**.

39€ TTC





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'Abysse, 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

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