



LA COLLECTION DE PÂQUES 2026 DES CHOCOLATS DE YANNICK ALLÉNO L'UNIVERS DU CUISINIER, DÉCLINÉ EN CHOCOLAT GASTRONOMIQUE

Paris, le 6 février 2026. À l'occasion de Pâques 2026, Les Chocolats de Yannick Alléno puisent directement dans l'univers de la cuisine. Toques, casseroles et cuillères deviennent des créations en chocolat, inspirées des ustensiles qui accompagnent le quotidien du Chef Yannick Alléno.

Cette collection traduit une approche gastronomique et créative du chocolat, où la forme empruntée à la cuisine est au service du goût. Chaque pièce est conçue comme un objet de dégustation, articulé autour des textures, des associations et de la matière première rigoureusement sourcée.

Créée au sein des cuisines du Pavillon Ledoyen, la Maison indépendante la plus étoilée au monde, la collection est proposée du 4 mars au 18 avril 2026 dans les deux boutiques parisiennes (6^e et 7^e arrondissements), aux Galeries Lafayette Le Gourmet ainsi que sur le site internet.

« Pour Pâques, j'ai voulu partager un imaginaire proche de mon quotidien de cuisinier, à travers des formes familières et ludiques. Les références sont directes, le plaisir immédiat. Le chocolat reste au centre, travaillé autour du goût, des textures et d'associations justes, avec un sourcing toujours d'exception. », assure le Chef Yannick Alléno.

Notre Collection

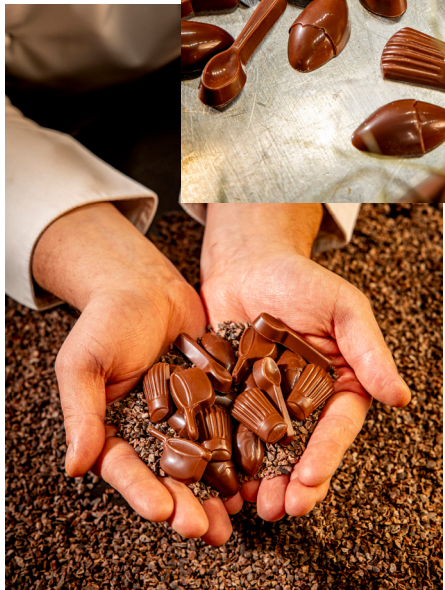


L'Oeuf Toqué

Hommage ludique et gourmand au Chef Yannick Alléno, cet **Œuf** est coiffé d'une toque amovible et vêtu de sa veste de cuisinier. Une création emblématique qui inscrit pleinement le chocolat dans l'univers de la cuisine étoilée.

Sous son allure iconique, il révèle un chocolat noir 55 % d'Équateur, associé à un duo de pistaches sourcées en Iran et en Sicile.

L'Œuf Toqué 600 g - 80 €



Trois déclinaisons :

1



**Toque lait 39 %
& gianduja noisette :**

une création inspirée par les voyages italiens du Chef Alléno, mettant à l'honneur la noisette italienne et la gourmandise du gianduja.

2



**Toque noir 55 %
& gianduja noisette :**

une déclinaison où le chocolat noir vient équilibrer la richesse de la noisette, pour une texture fondante et un profil aromatique tout en longueur.

3



Toque d'Or noir 55 %, praliné à l'orge grillé
Exclusivité Galeries Lafayette Le Gourmet :

l'orge grillé apporte une complexité céréalière évoquant un pain tout juste sorti du four, avec des notes d'orge grillée aux accents de pop-corn.

La Toque

Entièrement façonnée en chocolat, **La Toque** renferme des mignardises en profusion et s'impose comme une pièce centrale de la collection. Inspirée de l'univers du Chef Yannick Alléno, elle traduit une approche culinaire du chocolat, où la forme dialogue avec les couleurs et les goûts.

La Toque 275 g - 39 €



Les Œufs à la Toque

Indissociables de Pâques, les œufs en chocolat se réinventent cette année sous l'impulsion créative du Chef Yannick Alléno.

Pour la première fois, le Chef propose six nouvelles saveurs, mêlant jeux de textures et de couleurs.

1 pièce 80 g - 13 €
6 pièces 470 g - 60 €

Six déclinaisons :



Nos Assortiments



Les Mignardises Toquées - Chocolat pur

Une sélection de mignardises en chocolat pur, jouant sur trois origines et quatre intensités.

Casserole lait : Pérou 45 %

Cuillère lait : Jivara 40 %

Casserole noir : Pérou 80 %

Cuillère noir : Caraïbes 66 %

Mignardises toquées 100 g - 15€

Les Mignardises Toquées - Pralinés lait ou noir

Pour Pâques, le Chef s'inspire des accessoires de cuisine emblématiques, toques, cuillères et casseroles, pour les décliner en mignardises chocolatées.

Toque lait : chocolat lait 39 %, praliné noix de coco torréfiée.

Petit Œuf lait : chocolat lait 39 %, praliné sablé breton.

Toque noir : chocolat noir 55 %, praliné sarrasin grillé.

Petit Œuf noir : chocolat noir 55 %, praliné riz soufflé.

Mignardises toquées 75 g - 16 €

Les Mignardises Toquées - Assortiments

Un assortiment réunissant l'univers du cuisinier, *Toque*, *Casserole*, *Cuillère*, et celui de Pâques avec le *Petit Œuf*, en chocolat au lait ou noir.

Coffret Irrésistibles - Lait

Toque lait : praliné noix de coco

Petit Œuf lait : praliné sablé breton

Casserole pure : chocolat lait Pérou 45 %

Cuillère pure : chocolat lait Jivara 40 %

Coffret Irrésistibles - Noir

Toque noir : praliné sarrasin

Petit Œuf noir : praliné riz soufflé

Casserole pure : chocolat noir Pérou 80 %

Cuillère pure : chocolat noir Caraïbes 66 %

Coffret irrésistible noir 270 g - 37 €

Coffret irrésistible lait 270 g - 37 €



Œuf vert :
praliné pistache salée,
chocolat noir 55 % Équateur



Œuf noir :
praliné sarrasin grillé
& cœur coulant noisette,
chocolat noir 55 % Équateur



Œuf jaune :
gianduja noisettes &
éclats de noisettes sablées,
chocolat lait 39 %



Œuf lait :
praliné sablé breton,
chocolat lait 39 %



Œuf rouge :
praliné noix de coco torréfiée,
chocolat noir 55 % Équateur



Œuf blanc :
croustillant riz soufflé
& confiture de lait,
chocolat lait 39 %



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

Contacts presse

GROUPE YANNICK ALLÉNO

Bérangère Roget – berangere.roget@yannick-alleno.com – 06 58 91 91 38

BUREAU DE PRESSE PASCALE VENOT

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