



X



LES CHOCOLATS DE YANNICK ALLÉNO x
LA FÉDÉRATION FRANÇAISE DE FOOTBALL

UNE CRÉATION AUX COULEURS DE L'ÉQUIPE DE FRANCE,
IMAGINÉE POUR LE PLUS GRAND RENDEZ-VOUS
DE FOOTBALL DE L'ANNÉE

En 2026, à l'occasion du grand rendez-vous mondial de football,
Les Chocolats de Yannick Alléno s'associe à la *Fédération Française
de Football* pour une collaboration inédite, à la croisée de deux univers
emblématiques du savoir-faire français : la gastronomie et le sport.

Pensée comme une célébration de l'esprit sportif et de l'élan collectif, cette création exclusive rend hommage aux instants de joie et à l'énergie qui font vibrer les supporters du monde entier.

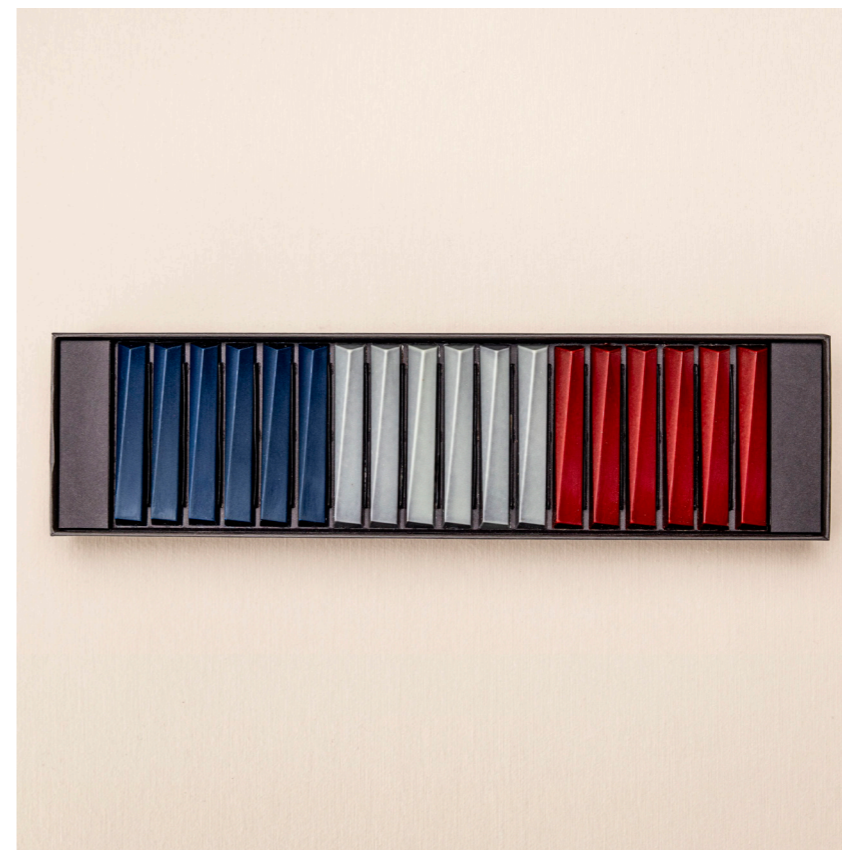
Interprétation chocolatée aux couleurs Bleu Blanc Rouge, qui invite à savourer pleinement chaque moment de la compétition, portée par un même esprit de dépassement fédérateur et vibrant.



Une création Bleu Blanc Rouge, entre gourmandise et partage

Pour célébrer cet été sportif, le Chef Yannick Alléno imagine des sticks pralinés aux finitions tricolores, à la fois graphiques et généreux, conçus pour être offerts ou partagés au rythme des matchs.

Ils renferment un praliné noisette, travaillé par le Chef Alléno avec finesse et gourmandise.



Coffret 18 sticks

36€ / 150g



Coffret 6 sticks

15€ / 50g



Du 12 juin au 31 août, ces coffrets seront proposés :

Dans les deux boutiques parisiennes (6^e et 7^e arrondissements),
au corner situé aux Galeries Lafayette Le Gourmet et sur le site
internet des Chocolats de Yannick Alléno.

Plus d'informations :
www.yannick-alleno.com et
www.chocolats-yannickalleno.com



X



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 28 établissements totalisant 18 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.

À propos de la Fédération française de football

La Fédération Française de Football organise, encadre, régule la pratique du football amateur et de haut niveau, leur financement et la formation des joueurs ou joueuses et des entraîneur(e)s sur l'ensemble du territoire. La FFF fédère les clubs qui ont pour mission l'enseignement et la pratique du football. Association de loi 1901, la Fédération est reconnue d'utilité publique. Elle se caractérise par ses engagements éducatifs, citoyens et solidaires. Son siège se trouve à Paris au 87, boulevard de Grenelle, dans le 15^e arrondissement.

Contacts presse

GROUPE YANNICK ALLÉNO
Bérangère Roget - berangere.roget@yannick-alleno.com

BUREAU DE PRESSE PASCALE VENOT
Andréa Snadli - andrea@pascalevenot.fr