



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LA BÛCHE DE NOËL 2026 DU PAVILLON LEDOYEN PAR YANNICK ALLÉNO

Fondé en 1792 au cœur des jardins des Champs-Élysées, le Pavillon Ledoyen est depuis plus de deux siècles l'une des institutions majeures de la gastronomie parisienne. Depuis 2014, Yannick Alléno y poursuit cet héritage et en a fait le vaisseau amiral de son Groupe.

Pour Noël 2026, le Chef et son Chef Pâtissier exécutif Valentin Mille puisent dans l'architecture du lieu pour imaginer une bûche sculpturale en forme de sapin. La façade du Pavillon se déploie en relief, surmontée de l'inscription « LEDOYEN 1792 » qui orne son entrée. Un pied doré, inspiré d'une colonne de l'un des salons historiques, soutient la création. D'autres détails architecturaux complètent le décor : la verrière, le coquillage de la fontaine qui fait face au Pavillon, une frise inspirée de la façade et plusieurs motifs floraux emblématiques de la Maison.

À la découpe, la bûche dévoile un tableau gourmand de textures et de couleurs. La mousse au chocolat noir Illanka du Pérou 63 %, le crémeux à la vanille de Tahiti et à la fève tonka et la confiture de lait au cacao composent un ensemble à la fois onctueux et intense. Le biscuit Sacher et le croustillant au riz soufflé apportent du contraste en bouche. Le confit de clémentine et de citron révèle une fraîcheur acidulée, prolongée par une légère amertume qui équilibre l'ensemble.



Après un an de développement, les pâtissiers consacrent une journée entière à la préparation de chaque création. Pensée pour 8 personnes, la bûche sera disponible à partir du 1er décembre à 95 euros, en édition limitée et uniquement sur réservation au Pavillon Ledoyen.

À PROPOS DE YANNICK ALLÉNO ET DU GROUPE

Yannick Alléno est le chef le plus étoilé au monde. En 2008, il fonde le groupe Yannick Alléno afin de faire rayonner sa vision à travers 27 restaurants cumulant 18 étoiles MICHELIN. Il pose 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 le Pavillon Ledoyen à Paris, qui réunit aujourd'hui trois restaurants : Alléno Paris, restaurant gastronomique trois étoiles proposant un service unique de Conciergerie de Table ; L'Abyssé, comptoir à sushi deux étoiles ; et Pavillon, comptoir gastronomique une étoile. Le Pavillon Ledoyen est aujourd'hui l'établissement indépendant le plus étoilé au monde. Depuis cette adresse emblématique, le groupe Yannick Alléno poursuit son développement dans les grandes destinations internationales. Pavillon est désormais présent à Paris, Monte-Carlo, Londres et Lyon, tandis que L'Abyssé s'est installé à Paris, Monte-Carlo et Osaka. Avec cette ouverture, Pavillon Lyon devient le 27^e restaurant du Groupe. À travers ses différentes maisons, Yannick Alléno défend une même vision : valoriser les talents, réinventer les codes de la gastronomie et du service et créer des expériences culinaires mémorables.

INFORMATIONS PRATIQUES

Pavillon Ledoyen
8 avenue Dutuit, 75008 Paris

[Site internet](#)

CONTACTS PRESSE

GROUPE YANNICK ALLÉNO

Bérangère Roget :

*Directrice de la communication
et des affaires extérieures*

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

Augustin Kedzia :

*Coordinateur presse
et influence*

augustin.kedzia@yannick-alleno.com
07 69 29 22 84

**AGENCE PRESSE ET
INFLUENCE
PASCALE VENOT**

Andréa Snadli :

andrea@pascalevenot.fr
06 68 91 57 86