



LES CHOCOLATS DE YANNICK ALLÉNO DÉVOIENT LEUR COLLECTION DE NOËL 2026

« Le Noël Vanille »

Pour Noël 2026, Yannick Alléno place la vanille au cœur de sa collection de chocolats. Parfum favori du Chef, elle occupe depuis la création de la Maison une place centrale dans son répertoire, notamment à travers la Gousse de Vanille, devenue l'une de ses créations emblématiques.

Avec « Le Noël Vanille », Yannick Alléno prolonge ce travail et explore l'épice dans toutes ses dimensions. Praliné foisonné, caramel, guimauve ou caviar de vanille révèlent la diversité de ses expressions et de ses textures, en dialogue avec la profondeur du cacao, la fraîcheur du citron vert et l'équilibre de la fleur de sel.

La collection se déploie dans un paysage hivernal inspiré par les formes et les nuances de la gousse. Une brigade de Petits Chefs anime cet univers enneigé et accompagne les créations imaginées pour les fêtes, du Calendrier de l'Avent au Sapin Vanille, en passant par la Tablette Noire de Vanille.

« La vanille est un parfum qui m'accompagne depuis toujours. Elle est au chocolat ce que le sel est à la cuisine. Pour cette collection, j'ai souhaité la travailler comme un véritable ingrédient gastronomique, en révélant ses différentes expressions et toute la richesse de ses accords avec le chocolat. Ses notes réconfortantes nous ramènent aussi aux souvenirs de l'enfance. C'est cela, Noël, à mes yeux »,

déclare Yannick Alléno.

La gousse de vanille, signature de la Maison

Création emblématique des Chocolats de Yannick Alléno, la Gousse de Vanille constitue le fil conducteur naturel de cette collection. Sa silhouette, ses textures et son intensité aromatique inspirent l'univers du « Noël Vanille » et les nouvelles pièces imaginées pour les fêtes.





Les créations phares — du Noël Vanille

Le Calendrier de l'Avent, une immersion au Pavillon Ledoyen

Pour son Calendrier de l'Avent 2026, la Maison imagine un Pavillon Ledoyen sous la neige, habité par une brigade de Petits Chefs préparant les festivités de Noël.

Inspiré par l'univers des contes, le décor met en scène des gousses de vanille et des cabosses de cacao enchantées. À l'intérieur, 25 cases révèlent 25 chocolats différents et accompagnent le récit initiatique d'un jeune cuisinier guidé par Yannick Alléno.

Le Calendrier de l'Avent

25 chocolats différents

240 g – 65 € TTC





**Le Sapin Vanille,
pièce emblématique de la collection**



Inspiré par un fagot de gousses de vanille, le Sapin Vanille traduit le thème de la collection dans une pièce en chocolat pensée pour être partagée.

Sous sa coque de chocolat noir, il associe un praliné foisonné à la vanille, une fine couche de chocolat au lait et des éclats de sablés bretons. Le jeu entre le fondant du praliné et le croustillant du sablé rythme la dégustation.

Le Sapin Vanille

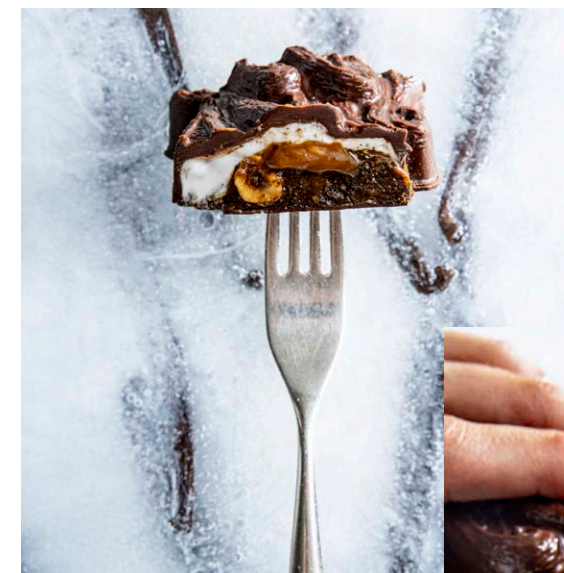
155 g – 26 € TTC



La Tablette Noire de Vanille, une création aux multiples textures

Avec ses gousses qui s'entremêlent comme des lianes et laissent apparaître leur caviar, la Tablette Noire de Vanille explore l'épice dans sa forme comme dans sa composition.

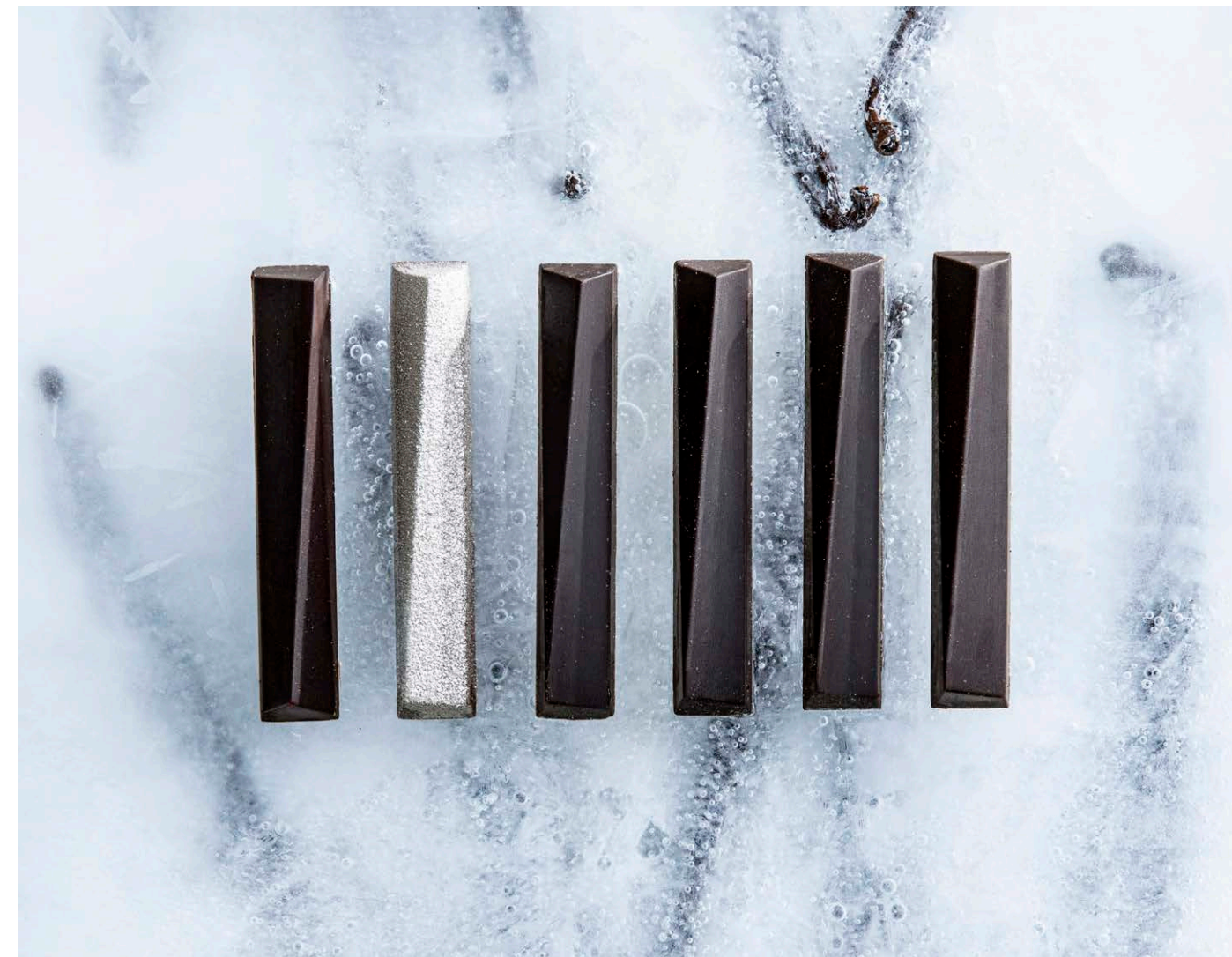
Elle associe un chocolat noir, un praliné foisonné à la vanille, des éclats de sablé breton praliné, un caramel vanille à la crème d'Isigny et une guimauve aux zestes de citron vert. La fleur de sel vient équilibrer et prolonger la dégustation.



La Tablette Noire de Vanille

345 g – 49 € TTC

Les signatures de la Maison
— pour les fêtes



Les Sticks Vanille

Peints à la main, les Sticks associent une coque finement craquante à un cœur de praliné fondant. Pour Noël, ils accueillent une recette exclusive à la vanille.

6 Sticks Praliné Vanille : 50 g – 15 € TTC
12 Sticks Praliné Vanille : 100 g – 26 € TTC
18 Sticks Praliné Vanille : 150 g – 36 € TTC
36 Sticks Praliné Vanille : 300 g – 66 € TTC

Les Marrons Chauds

Trésor d'enfance cher à Yannick Alléno, les Marrons Chauds évoquent les marrons récoltés à l'automne puis dégustés au cœur de l'hiver.

Leur coque en chocolat noir ou au lait renferme une crème de marron veloutée et une pâte de châtaigne fraîche, relevées par les notes aromatiques de la fève de tonka.

6 Marrons Chauds : 80 g – 18 € TTC
12 Marrons Chauds : 160 g – 36 € TTC



Les Truffles Intenses

Inspirées d'une mignardise servie au restaurant Alléno Paris, trois étoiles Michelin, les Truffles Intenses illustrent le travail de Yannick Alléno sur l'extraction et la concentration des saveurs.

Sous une fine coque de chocolat noir, elles renferment une ganache intense au miel, enveloppée de poudre de cacao.

24 Truffles Intenses : 100 g – 21 € TTC



Des assortiments composés — pour les fêtes

Pensés pour offrir ou pour accompagner les célébrations de fin d'année, les assortiments réunissent les créations emblématiques de la Maison dans plusieurs formats.



Le Grand Assortiment de Noël

12 Marrons Chauds, 3 Gousses de Vanille,
15 Truffes Intenses et 6 Sticks Praliné Vanille

323 g – 69 € TTC





L'Assortiment de Noël

24 Truffes Intenses,
6 Sticks Praliné Vanille
et 6 Marrons Chauds

230 g – 39 € TTC

Le Grand Coffret Vanille

Huit Gousses de Vanille réunies
dans un coffret consacré à la
création emblématique de la Maison.

130 g – 60 € TTC

INFORMATIONS PRATIQUES

COLLECTION DISPONIBLE À PARTIR DU :
3 novembre, TBC

POINTS DE VENTE :
Paris 6 : 25 rue du Vieux Colombier – Paris 7 : 9 rue du Champ de Mars
Corner Galeries Lafayette Le Gourmet : 35 boulevard Haussmann

BOUTIQUE EN LIGNE :
chocolats-yannickalleno.com



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 27 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'Abyss, 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.

© Crédits photographiques : Simon Detraz

Contacts presse

GROUPE YANNICK ALLÉNO

Bérangère Roget - berangere.roget@yannick-alleno.com

BUREAU DE PRESSE PASCALE VENOT

Andréa Snadli - andrea@pascalevenot.fr