

Venchi

1878

LE CHOCOLATIER ET GLACIER ITALIEN VENCHI OUVRE UNE NOUVELLE BOUTIQUE À PARIS

Dans la continuité de son développement sur le territoire français, [Venchi](#) annonce l'ouverture d'un troisième point de vente dans la rue mythique des Abbesses à Paris (18e). Cette nouvelle choco-gelateria de 55 m² invite les amateurs de chocolats artisanaux et de gelato haut- de-gamme à vivre, dès à présent, un voyage des sens en Italie.

VENCHI, UNE SUCCES STORY À L'ITALIENNE

Née en 1878 sous l'impulsion de Silvano Venchi, un passionné de chocolat turinois, la maison Venchi s'est rapidement imposée en Italie comme une adresse incontournable grâce à des créations toujours plus originales et audacieuses, largement reconnues aujourd'hui. L'entreprise est présente dans plus de 180 pays et continue à perpétuer, depuis 145 ans, l'esprit, le savoir-faire et l'art de vivre italien à travers le monde. Pour chaque ouverture, *les choco-gelateria* Venchi s'installent dans des lieux de passage emblématiques : des rues prestigieuses des centres-villes aux centres commerciaux chics en passant par les aéroports et gares des plus grandes métropoles du monde.

Après une première installation dans la rue Tronchet (Paris 9^e) en décembre 2022 et à Montorgueil (Paris 2^e) en octobre 2023, Venchi renforce sa présence sur le marché français et annonce l'ouverture d'une troisième boutique rue des Abbesses (Paris 18^e) – adresse emblématique du quartier de Montmartre dont la notoriété dépasse les frontières de l'Hexagone.

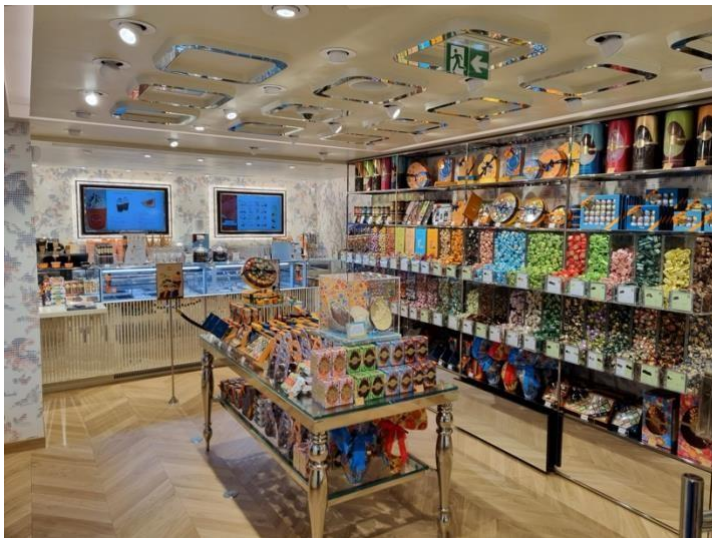


VENCHI EN FRANCE

- Venchi Tronchet - décembre 2022
26m² - 34 rue Tronchet, Paris 9^{ème}
- Venchi Montorgueil - octobre 2023
36m² - 12 Rue des Petits Carreaux, Paris 2^{ème}
- Venchi Abbesses qui a ouvert ses portes le 26 février 2024
55 m² - 47 rue des Abbesses, Paris 18^{ème}

VENCHI UNE MAISON QUI ALLIE TRADITION ET INNOVATION

Depuis sa création la maison Venchi se distingue par son attachement à la tradition sans faire l'impasse sur l'innovation. Pour ses boutiques, le chocolatier et glacier a imaginé un concept résolument moderne et innovant : **les choco-gelateria** qui surprennent avec une décoration haute en couleurs, des murs entièrement recouverts de chocolats, des présentoirs élégants.



Du côté de la gourmandise, la marque propose ses recettes les plus emblématiques : du **Chocoviar** à la **Nougatine**, en passant par le **Gianduiotto** et le **Cremino**, sans oublier les tablettes de chocolat.

Les visiteurs peuvent également créer leur propre assortiment à partir de plus de 50 variétés différentes ou choisir de déguster le traditionnel *gelato* qui est fabriqué chaque jour

dans la boutique ou encore des crêpes préparées avec la riche pâte à tartiner aux noisettes et au chocolat du Piémont de Venchi.

Le premier ingrédient qui fait le succès de Venchi à travers le monde depuis sa création est un savoir-faire unique qui associe des recettes traditionnelles, une fabrication 100% locale en Italie et un choix exigeant des matières premières en partenariat avec des cultivateurs de noisettes du Piémont IGP opérant dans le territoire des Langhe en Italie.

Tous les chocolats Venchi sont fabriqués en Italie à partir d'ingrédients naturels, sans colorants, conservateurs ou huile de palme. Les chocolats contiennent quant à eux des matières grasses nobles telles que l'huile d'olive et le beurre de cacao ; ils ne contiennent pas de gluten et certains sont même végétaliens.

À PROPOS DE VENCHI :

Producteur de chocolat et de *gelato* haut de gamme depuis 145 ans, Venchi bénéficie aujourd'hui d'une présence et d'une reconnaissance à l'international : plus de 350 recettes de chocolat et 90 parfums de glace sont commercialisés à travers 70 pays, dans des villes clés telles que New York, Londres, Hong Kong, Dubaï, Berlin, Shanghai ou encore Tokyo. La marque piémontaise cultive l'art du chocolat depuis 1878 et continue à perpétuer l'esprit, le savoir-faire et l'art de vivre de son créateur Silvano Venchi partout dans le monde.