



La marque Élysée - Présidence de la République réinvente les classiques de la gastronomie avec les plus grandes maisons françaises

Le petit-beurre, le ketchup, la confiture ou le **macaron** font partie de ces produits que l'on croit connaître par cœur. Pourtant la marque Élysée - Présidence de la République dévoile de nouvelles créations, où chaque recette associe le savoir-faire d'une maison prestigieuse à l'expertise culinaire de **Fabrice Desvignes, Chef des cuisines du Palais de l'Élysée**, Meilleur Ouvrier de France et Bocuse d'Or. Au menu, plus de 50 créations culinaires exclusives et de nombreuses nouveautés signées par 13 marques partenaires dont les manufactures **Alain Ducasse, Pierre Hermé Paris, La Chambre, Martin-Pouret, Le Roy René, François Doucet**.



L'expertise des cuisines de l'Élysée au service de la collection

Chef des cuisines du palais de l'Élysée, Fabrice Desvignes travaille directement avec les maisons partenaires au développement de chaque création. Son expérience

de la haute gastronomie et sa connaissance des produits lui permettent d'apporter un regard précis sur le choix des ingrédients, les associations de saveurs, les textures et les usages. Aux côtés des maisons partenaires, il participe à la définition de chaque recette et accompagne les différentes étapes de son développement. Choix des terroirs français à représenter, intensité aromatique, équilibre des saveurs et conseils de dégustation sont travaillés conjointement jusqu'à la validation du produit. Son intervention permet de relier des savoir-faire différents au sein de la collection, tout en préservant l'identité et les méthodes de fabrication de chaque partenaire.

Ces créations d'épicerie fine et de gastronomie sont ensuite proposées au public dans les boutiques de la marque Élysée et dans les points de vente des marques partenaires. Les ventes soutiennent le Fabriqué en France et contribuent à la valorisation du patrimoine de l'Élysée.

Quatre maisons, quatre expressions du savoir-faire français

Les nouvelles créations développées avec les manufactures Alain Ducasse, La Chambre, Pierre Hermé Paris et Martin-Pouret illustrent différentes formes de co-crétions. Chacune s'appuie sur le métier de la maison partenaire pour revisiter un produit familier, explorer une association de saveurs ou donner une nouvelle expression à un savoir-faire historique.



Alain Ducasse créé des chocolats et glaces en hommage aux symboles français

La collaboration avec les manufactures Alain Ducasse se poursuit avec une nouvelle collection de chocolats, de petits-beurre et d'une création glacée. Les recettes s'appuient sur le travail de la Manufacture autour de la transformation du cacao et proposent une nouvelle interprétation du petit-beurre, biscuit emblématique du patrimoine gourmand français.

Nouveauté chocolat : la tablette Marianne, mendiant pistaches françaises, déclinée en chocolat noir 75% et au chocolat au lait 45%.

Pour les origines : un assemblage noir 75% issu de 3 crus - Pérou, Equateur, Madagascar et pour la version lactée : un cru Madagascar 45%.

Sortie prévue à la mi-octobre 2026



Nouveauté biscuit : le Coffret en métal « Les Goûters de l'Élysée » composé de carrés pur beurre praliné chocolat noir 75% et chocolat au lait 45% de la Manufacture de Biscuit. Chaque carré pur beurre est emballé individuellement.

Les carrés pur beurre sont confectionnés à partir d'ingrédients français (farine, beurre, lait et fleur de sel). Le packaging est lui aussi fabriqué en France.



Pour les origines du chocolat : Équateur, Madagascar, Pérou pour l'assemblage noir & Madagascar pour la version lactée.

Sortie prévue à la mi-octobre 2026

« Cette collection est née d'un travail mené avec Fabrice Desvignes autour de l'amande, de la noisette et de la pistache françaises. Nous avons étudié la manière dont chaque fruit sec dialogue avec le chocolat, puis ajusté les textures et les équilibres aromatiques afin que chacun conserve pleinement son identité à la dégustation. » Quentin Francis-Gaigneux, chef chocolatier chez Alain Ducasse Manufacture.

Nouveauté glace : Glace Amandes Françaises & Praliné Graines de Fenouil en pot préconditionné

Ingrédients français : amandes, graines de fenouil, lait...

Sortie prévue pour mars 2027

La Chambre et les Cuisines de l'Élysée associent le kiwi du Sud-Ouest à la fleur d'oranger



Pour sa cinquième création avec les cuisines du Palais de l'Élysée, La Chambre signe avec le chef Fabrice Desvignes une confiture Kiwi Fleur d'Oranger. Le kiwi, cultivé dans le Sud-Ouest de la France et cueilli à maturité, représente 62 % de la recette. Il est associé à un arôme de fleur d'oranger élaboré à Grasse, capitale historique du parfum. La confiture est fabriquée dans l'atelier de La Chambre à Flixecourt, près d'Amiens.

« Toute la recette tient dans une idée : sublimer le kiwi, pas le déguiser. Nous l'avons choisi mûr, pour sa fraîcheur et son acidité, puis nous avons dosé la fleur d'oranger avec retenue, essai après essai, jusqu'à ce qu'elle ne fasse que le souligner. » Méziane Idjerouidene, directeur général de La Chambre.

Prix : 9,50€ TTC (200g.). Disponible à partir de janvier 2027.

Un macaron pour l'Élysée par Pierre Hermé Paris

La Maison Pierre Hermé Paris rejoint la collection gastronomique de la Présidence de la République avec un macaron Élysée. Une création inédite, issue de la rencontre entre le chef Fabrice Desvignes et Pierre Hermé. De leurs échanges est née une recette pensée autour de la complémentarité des saveurs, de leur équilibre et de la manière dont elles se révèlent au fil de la dégustation.



« Pour le Macaron Élysée, j'ai souhaité imaginer une création qui célèbre la richesse des terroirs français. Le citron de Corse, la fleur d'oranger de Grasse et la vanille de Nouvelle-Calédonie se déploient tour à tour, dans un jeu de fraîcheur, de délicatesse et de rondeur. L'enjeu était de trouver le juste équilibre pour laisser à chaque saveur la place de s'exprimer pleinement. »

Pierre Hermé, Pâtissier-chocolatier, Fondateur de la Maison Pierre Hermé Paris.

Au sein d'un coffret aux couleurs du drapeau national et de la Présidence de la République, le Macaron Élysée mêle une crème de citron de Corse, une ganache à la vanille de Nouvelle-Calédonie et la fleur d'oranger de Grasse. La vivacité du citron ouvre la dégustation avec une fraîcheur immédiate et éclatante. La fleur d'oranger déploie ensuite ses notes florales, délicates et subtilement miellées, tout en rondeur et en élégance. Enfin, dans une parfaite harmonie, la vanille de Nouvelle-Calédonie révèle une douceur chaleureuse et crémeuse pour un final délicatement parfumé et réconfortant.

Prix unitaire : 3,40€ - coffret de 8 macarons : entre 31 et 33€

Disponible toute l'année sur www.pierreherme.com et à la Maison Élysée

Martin-Pouret met son savoir-faire vinaigrier au service de l'Élysée

Après le vinaigre et la moutarde, Martin-Pouret développe pour la collection Élysée un ketchup exclusif, dont la recette provient des cuisines du Palais et transpose le savoir-faire historique de la maison orléanaise. Le vinaigre joue un rôle central dans la construction de la recette. Il structure l'équilibre entre la tomate, les épices et la sucrosité, tout en soutenant les saveurs sans les dominer.

