



AURÉLIEN COHEN *x Amorino*

Le partenariat exclusif et ultra-gourmand de la rentrée

Amorino s'associe pour la première fois avec un Chef Pâtissier et dévoile une nouvelle Coupe Gourmande revisitée.



Exclusivement pour Amorino, il revisite son dessert signature, la Tarte Dulcey Pécan et Vanille, pour offrir une expérience sensorielle unique, en édition limitée.



Lauréat du «Prix du Public des Trophées Fou de Pâtisserie 2023» et du «Prix du Talent de l'année 2024 La Liste 1000», Aurélien Cohen est un virtuose des saveurs, alliant audace et raffinement dans chacune de ses créations.



Au cœur de cette coupe, une sélection d'ingrédients de haute qualité : un gelato au caramel beurre salé, un gelato de vanille bourbon de Madagascar, accompagnés de noix de pécan caramélisées pour un contraste de texture irrésistible. Le tout est recouvert d'un coulis dulce de leche et d'une touche de chantilly maison pour sublimer l'ensemble.

Cette réinterprétation glacée du dessert phare du pâtissier saura séduire les plus gourmands et amateurs de douceurs raffinées.

CHANTILLY
maison

COULIS
dulce de leche

GELATO
vanille
Bourbon de Madagascar

NOIX DE PÉCAN
caramélisées

GELATO
caramel
au beurre salé d'Isigny AOP
et fleur de sel de guérande



“

J'ai voulu retranscrire mon dessert signature dans une version glacée et toujours aussi riche en gourmandise et en textures.

— Aurélien Cohen —

**Une collab à découvrir
dès octobre, en édition
limitée pendant deux
mois seulement !**

COUPE GOURMANDE
Aurélien Cohen

EDITION LIMITÉE

Disponible à partir
du 1^{er} septembre 2025

à partir de 7,50 €

En vente dans toutes
les boutiques Amorino.





À propos d'Amorino

Fondé en 2002 par deux amis d'enfance, Cristiano Sereni et Paolo Benassi, Amorino fait le bonheur des amateurs de glace à travers le monde. Son gelato d'excellence est élaboré selon le savoir-faire traditionnel italien.

Avec ses créations originales, ses saveurs authentiques, ses recettes traditionnelles inchangées depuis plus de 20 ans et son iconique glace en forme de fleur, Amorino incarne la véritable passion de ses cofondateurs pour l'art du gelato.

amorino.com

A propos du Chef Aurélien Cohen

Figure montante de la pâtisserie française, Aurélien Cohen voit la pâtisserie comme une Architexture. C'est d'ailleurs le titre de son premier livre paru en 2022 : « *Architexture de la pâtisserie, du moelleux au croustillant* ».

La rencontre avec son public est née sur Instagram où +330 000 férus de pâtisserie salivent chaque jour devant ses créations. En 2021, il a ouvert sa propre pâtisserie: un écrin situé à Asnières-sur-Seine qui rencontre un joli succès et ne désemplit pas.

aureliencohen.fr