



**LA MAISON ALLENO & RIVOIRE FAIT ENTRER
LE SAVOIR-FAIRE DE CUISINIER EN BOUTIQUE**

**UNE NOUVELLE EXPRESSION DU
CHOCOLAT GASTRONOMIQUE AU CŒUR DE
L'EXPERIENCE CLIENT.**

La Maison Alléno & Rivoire, fondée par le Chef aux 17 étoiles Michelin, Yannick Alléno et son Pâtissier, Aurélien Rivoire, repousse les frontières de l'expérience gastronomique en installant un Chocolatier au cœur de sa boutique parisienne du 9 rue du Champ de Mars dans le VII arrondissement.

Fidèle au savoir-faire du cuisinier, à la précision du geste et à la créativité qui le distingue, le Chocolatier officie directement au comptoir invitant les clients à devenir spectateurs, voire acteurs, des créations « minute » réalisées sous leurs yeux selon leurs envies particulières et plaisirs gourmands.

Dans une quête permanente du goût juste, Yannick Alléno replace ici le savoir-faire au cœur de l'expérience client pour offrir, aux petits et aux grands, le plaisir d'un chocolat gastronomique d'une fraîcheur, et donc d'un goût, sans pareille.



Un chocolat gastronomique sublimé par le geste de cuisinier

Souvent dissimulé, le savoir-faire de cuisinier retrouve ainsi toutes ses lettres de noblesse pour le plaisir des amateurs de chocolats.

En boutique, les clients assistent à la précision du geste qui donne vie à des créations uniques, préparés spécialement pour eux.

La palette des plaisirs est immense :

Les incontournables, Trèfles sauciers, Confits de fruits ;

Les audaces de la Maison, représentatives de l'univers créatif de Yannick Alléno, des Tablettes mendiant ou Meringue végétales ainsi que les Plaquettes Terroirs de France ;

Les créations éphémères, pour ne jamais cesser de se laisser surprendre par la gourmandise.



Une expérience en boutique digne des plus grandes cuisines étoilées

Ces créations « minute » révèlent les coulisses des plus grandes cuisines étoilées et traduisent la volonté de faire découvrir les subtilités de ce métier d'artisan d'excellence.

Un dialogue s'instaure, propice à l'échange, à la transmission, et la découverte de l'ADN de Yannick Alléno notamment autour des sauces, ou des jeux de textures.

« Pour nous, c'est toujours le goût avant tout, », rappelle Yannick Alléno. « En remettant l'humain au cœur du dispositif, on renoue le dialogue, on prend le temps d'expliquer notre démarche. »

Cette démarche se traduit notamment par un travail de recherche et de développement poussé : en remplaçant le saccharose par l'extrait d'écorce de bouleau, les Chefs réinventent les recettes traditionnelles et proposent un chocolat à l'indice glycémique exceptionnellement bas — 7 contre 70 pour le saccharose — sans compromis sur le goût.

Les Chefs offrent une expérience inédite dans cette quête de nouvelles saveurs.

« En dessous de 48h, toutes les molécules du chocolat ne sont pas encore figées. Cela permet de révéler de nouvelles saveurs et arômes lors de la dégustation », précise Aurélien Rivoire.

Une expérience à découvrir dès à présent au 9 rue du Champ de Mars, pour savourer le chocolat comme vous ne l'avez encore jamais goûté.



LES BOUTIQUES ALLÉNO & RIVOIRE

9 rue du Champ de Mars, 75007 Paris
Du mardi au samedi de 11h à 19h30

25 rue du Vieux-Colombier, 75006 Paris
Du mardi au samedi de 11h à 19h30

Galleries Lafayette Le Gourmet
Corner au rez-de-chaussée
31 Boulevard Haussmann, 75009 Paris
Ouvert tous les jours du lundi au samedi de 9h30 à 21h30
Et le dimanche de 11h à 20h

À propos d'Alléno & Rivoire

Créée par les Chefs Yannick Alléno et Aurélien Rivoire, la chocolaterie Alléno & Rivoire défend une vision moderne du chocolat et de la confiserie : des chocolats gastronomiques et des confits de fruits travaillés avec l'extrait d'écorce de bouleau pour un indice glycémique réduit.

Fidèle à sa Cuisine Moderne, le Chef Yannick Alléno fait écho au travail des sauces : ganaches, trèfles, gousses de vanille... elle se décline à l'infini selon les procédés d'extraction, de fermentation et de cryoconcentration, pour un chocolat au goût équilibré et subtil. Véritables chocolatiers du XXIème siècle, les Chefs sont convaincus que les palais et les consciences de demain s'éduquent dès aujourd'hui. Ils défendent alors un chocolat du présent qui se déguste maintenant.

Pour consulter notre site internet, cliquez sur le lien suivant :
<https://chocolat-allenorivoire.fr/>