

JEFFREY  
**CAGNES.**  
PARIS

COLLECTION NOËL 2025

---





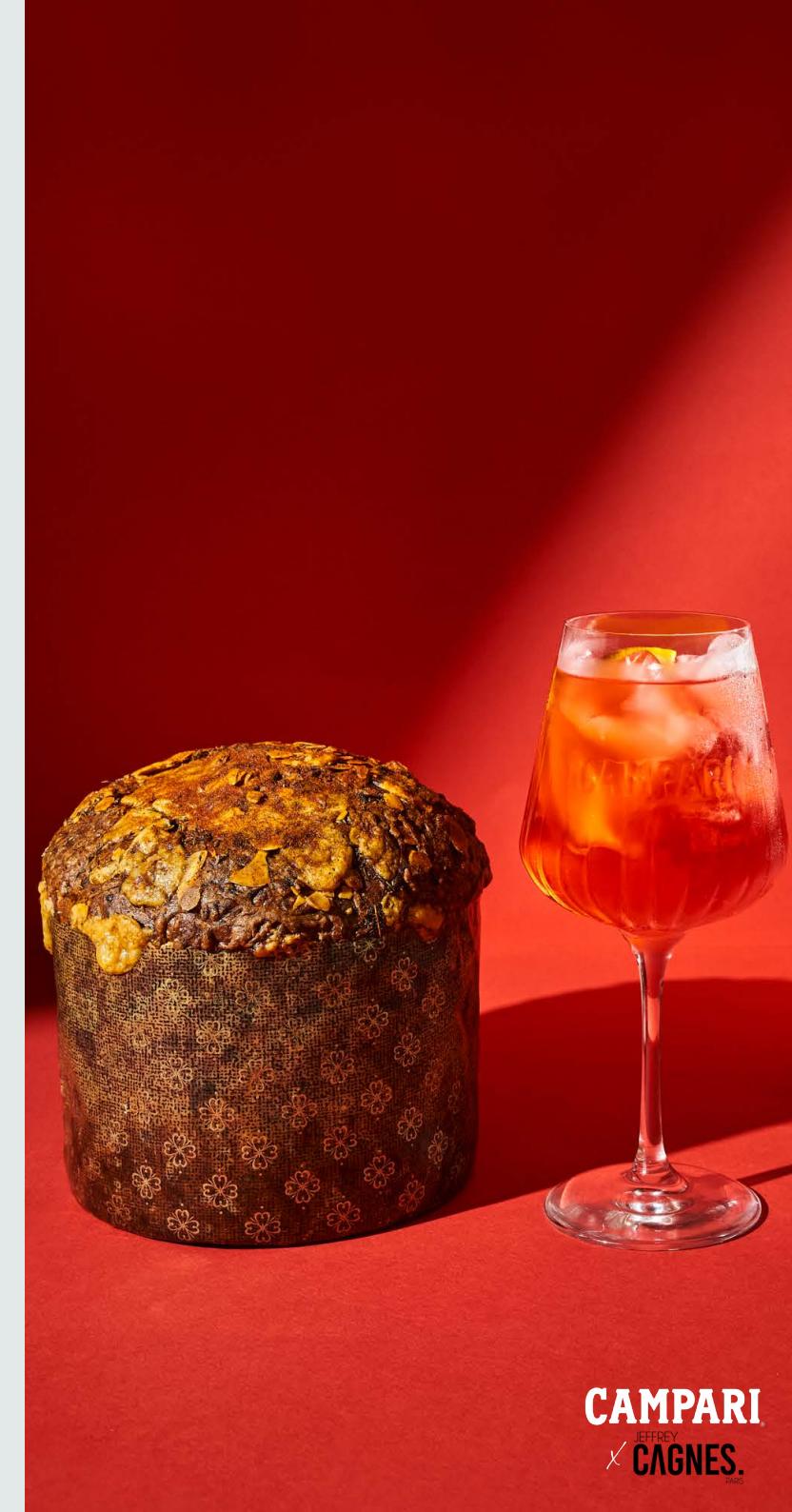
## LE CHEF JEFFREY CAGNES SIGNE UNE COLLECTION SOLAIRE ET SINGULIÈRE POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

A l'occasion des fêtes de fin d'année, le Chef pâtissier Jeffrey Cagnes dévoile une collection de Noël à la fois audacieuse, raffinée et lumineuse. Technicité maîtrisée, jeux de textures et saveurs généreuses s'y conjuguent avec justesse, autour de goûts simples mais intensément gourmands et réconfortants. Inspirées par les influences du bassin méditerranéen et ses souvenirs d'enfance, ses créations singulières réinterprètent l'esprit des fêtes avec un twist personnel, fidèle à l'univers du Chef.



TOUR  
DE PISE

## COLLECTION SIGNATURE ITALIE



CAMPARI  
JEFFREY  
X CAGNES.  
PARIS

## LA BÛCHE SIGNATURE : TOUR DE PISE

Pièce maîtresse de la collection, la Bûche Signature Tour de Pise célèbre l'Italie à travers une création aussi architecturale que gourmande. Sa forme cylindrique, inspirée de la célèbre tour inclinée, se distingue par une coque en chocolat blanc finement texturée, évoquant les détails emblématiques du moment : arcades sculptées, moulures délicates et colonnes en relief.

À l'intérieur, se succèdent un biscuit cuillère moelleux au chocolat, un crémeux chocolat intense, un caramel au café délicatement corsé et onctueux, un croustillant au café, et une mousse légère au mascarpone et à la vanille de Madagascar, pour un équilibre subtil entre intensité et douceur.

La bûche est présentée sur une tablette de chocolat noir, véritable création à part entière. Fourrée d'un praliné pistache généreux et parsemée de pistaches croquantes finement torréfiées, elle prolonge l'expérience gustative avec contraste et intensité.

Reposant sur cette base gourmande, la bûche incarne l'alliance de la finesse pâtissière et du savoir-faire chocolatier. À travers cette création, le Chef met à l'honneur ses origines italiennes, en revisitant les codes avec audace, précision et générosité. Et avec un clin d'œil à l'architecture emblématique, le Chef s'amuse à faire tomber la Tour de Pise... dans vos assiettes !

95€ - Pour huit personnes.  
Disponible uniquement sur commande et en précommande  
à partir du 19 novembre.  
Quantité limitée à 200 exemplaires.



## PANETTONE SALÉ EN ÉDITION LIMITÉE

Dans la continuité de sa collection signature autour de l'Italie, le Chef Jeffrey Cagnes s'associe à Campari pour une création inédite : un panettone salé, imaginé comme l'accord parfait du Campari Spritz. Revisité dans une version salée, cette création exclusive et audacieuse propose une nouvelle façon chic et sophistiquée de vivre l'aperitivo à l'italienne pendant les fêtes.

Elle mêle mozzarella, parmesan, thym, zestes d'orange, bresaola, tomates séchées, amandes salées et olives vertes, pour une dégustation à la fois gourmande, aromatique et élégante. Un clin d'œil à Milan, berceau du panettone, où le Spritz se déguste toute l'année, et où cette création fait dialoguer deux emblèmes milanais dans une interprétation festive et raffinée.

46€ - Pour 8 personnes.

*En précommande dès le 20 octobre.*

*En boutique dès le 15 novembre.*

*\*Pour chaque Panettone acheté, 2 verres Campari offerts.*



**CAMPARI**  
**X JEFFREY**  
**CAGNES.**  
PARIS

## BÛCHE VANILLE CITRON

Pensée pour les amateurs de fraîcheur et de finesse, cette bûche joue sur les contrastes et l'équilibre des saveurs. Elle associe un biscuit napolitain moelleux intense en vanille à un croustillant streusel qui ajoute une touche de croquant. Le tout est complété par un crémeux citron vert onctueux et un gel citron vif. L'ensemble est enveloppé d'une mousse aérienne à la vanille de Madagascar, puis rehaussé par une ganache montée au citron vert pour une finale éclatante.

48€ - Pour six personnes.

*En précommande à partir du 19 novembre.  
Disponible en boutique dès le 15 décembre.*





## BÛCHE EXOTIQUE

Invitation au voyage, cette création met en lumière la vivacité et la douceur des fruits exotiques. Sous un biscuit napolitain moelleux, un croustillant exotique se marie à un crémeux passion acidulée, une brunoise de mangue fraîche et un confit exotique parfumé. La ganache montée exotique vient envelopper ces saveurs solaires, pour une bûche aussi colorée que rafraîchissante. Une des bûches iconiques du Chef Jeffrey Cagnes, reflet de l'identité gourmande et solaire de la Maison.

48€ - Pour six personnes.

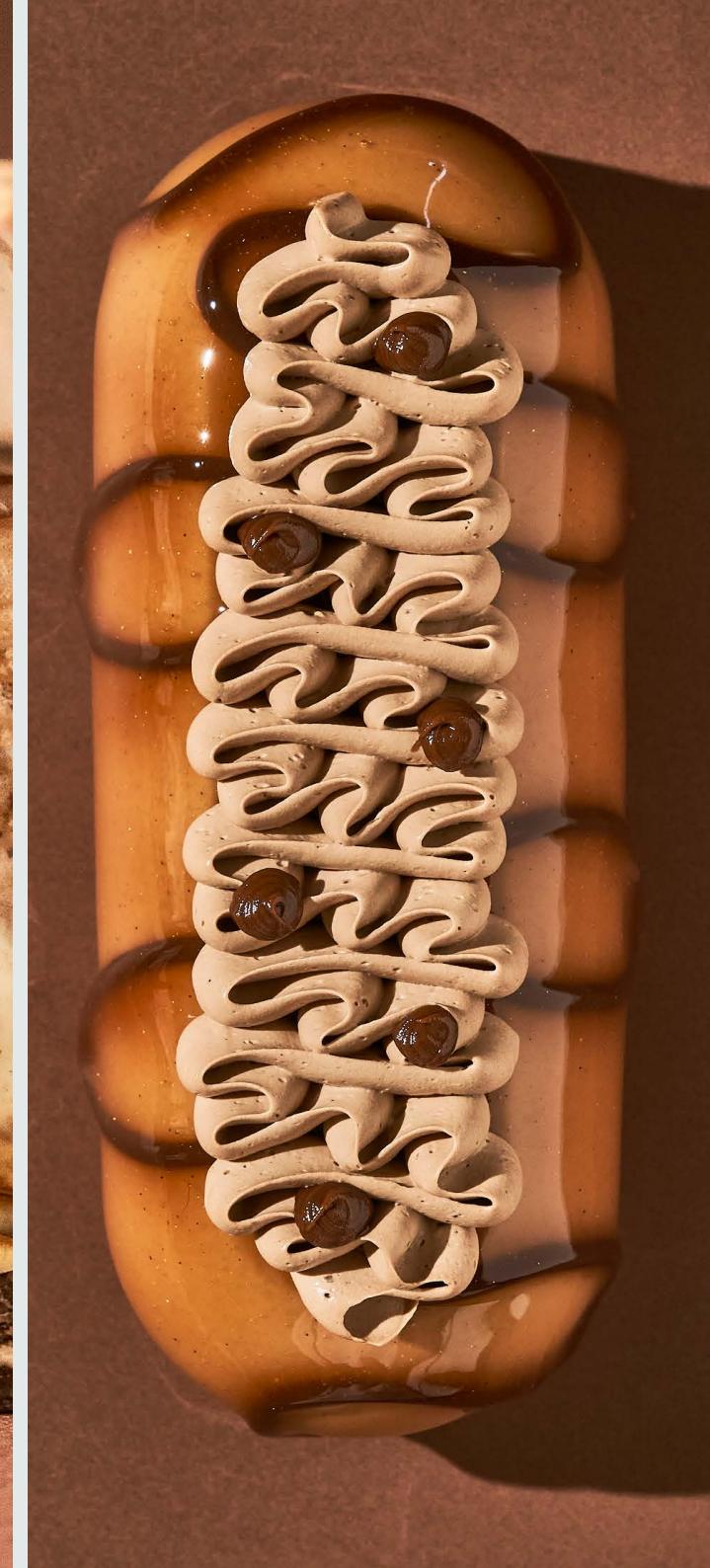
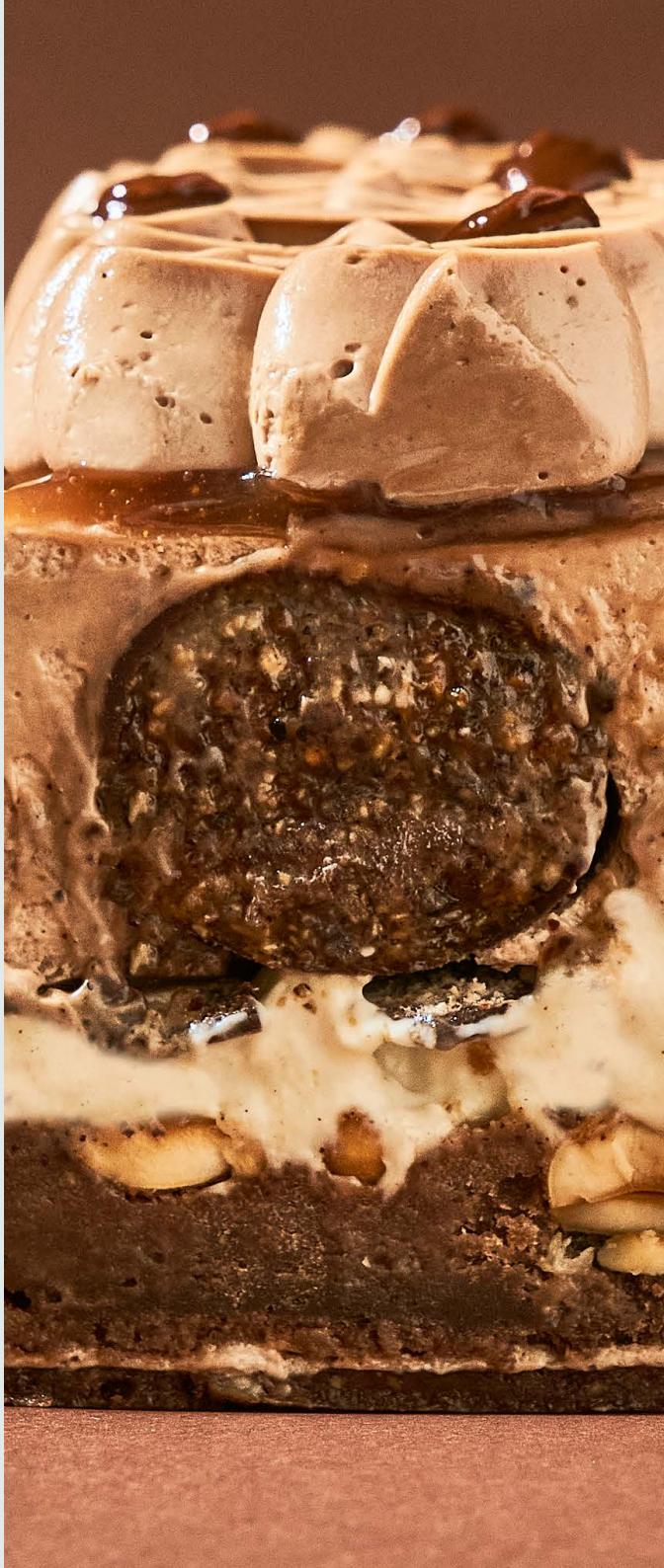
*En précommande à partir du 19 novembre.  
Disponible en boutique dès le 15 décembre.*

## BÛCHE CHOCOLAT NOISETTE

Une création intensément généreuse et réconfortante, pensée pour les amateurs de chocolat sous toutes ses formes. Le biscuit brownie à la noisette, dense et moelleux, se marie à un croustillant chocolat et à un streusel délicatement parfumé. Le tout est complété par un crémeux noisette fondant et un cœur de praliné noisette pur. L'ensemble est enrobé d'une mousse chocolat au lait soyeuse, ponctuée d'une ganache montée au chocolat pour une expérience riche et régressive.

48€ - Pour six personnes.

*En précommande à partir du 19 novembre.  
Disponible en boutique dès le 15 décembre.*





## BÛCHE CUPRA FAÇON PARIS-BARCELONE

Membre de la CUPRA Tribe, le Chef Jeffrey Cagnes signe une création audacieuse qui incarne l'alliance parfaite entre gourmandise et caractère.

Réinterprétation de sa pâtisserie signature CUPRA : le Paris Barcelone, cette bûche dévoile une composition puissante et élégante : biscuit napolitain noisette, crémeux noisette et croustillant praliné pur noisettes et amandes de Valence forment une base généreuse, surmontée d'une ganache montée noisette aérienne et d'un éclair garni d'un praliné fondant. Une création qui célèbre la rencontre entre l'élégance parisienne et l'énergie barcelonaise.

85€ - Pour huit personnes.

*En précommande à partir du 19 novembre.  
Disponible en boutique dès le 15 décembre.*

