

BENOÎT CASTEL

LA PÂTISSERIE BOULANGERIE

X

D

Julien Dechenaud
CHOCOLATIER



NOËL 2026 SERA CHOCOLATÉ CHEZ BENOÎT CASTEL !

Cette année, **l'artisan pâtissier s'associe à Julien Dechenaud, chef chocolatier** pour nous proposer une collection résolument **gourmande et authentique**, propre aux univers des deux chefs de l'Est Parisien.

On retrouvera aussi **tout ce qu'on adore** de Benoit Castel: des **pains festifs, les bûches signatures et les gourmandises à offrir et s'offrir de l'épicerie.**

LA COLLECTION & LES PRODUITS

Benoit Castel et Julien Dechenaud se rencontrent dans une galerie de street art du XXème arrondissement. S'ils connaissent déjà le travail de l'un et de l'autre, cette rencontre marque le début d'une relation fondée sur une même **passion du produit, du savoir-faire artisanal et de la qualité.**

Cette collaboration était une évidence, une idée portée par **Margot Castel**, qui connaît intimement **les deux chefs** : celui de son père, Benoit Castel, et celui de Julien Dechenaud, pour avoir travaillé à ses côtés. Très vite, l'idée s'impose naturellement: réunir **deux maisons qui partagent la même exigence du produit, des matières premières et du goût juste.**

La création s'est alors construite en dialogue. Le point de départ ? L'envie de Benoit Castel de travailler une **bûche comme une truffe au chocolat**. Les dégustations menées avec Julien Dechenaud conduisent au choix du **chocolat origine Ghana, à 75% de cacao**. Cette origine, **référence emblématique du travail du chocolatier**, est reconnue pour **sa rondeur, ses notes de vanille et de cacao et sa gourmandise.**

Durant tout le mois de décembre, la collaboration se décline aussi avec le **chou chocolat**, élaboré lui aussi avec le **chocolat Pure Origine Ghana**, et le **roulé au chocolat praliné noisette** du chocolatier.





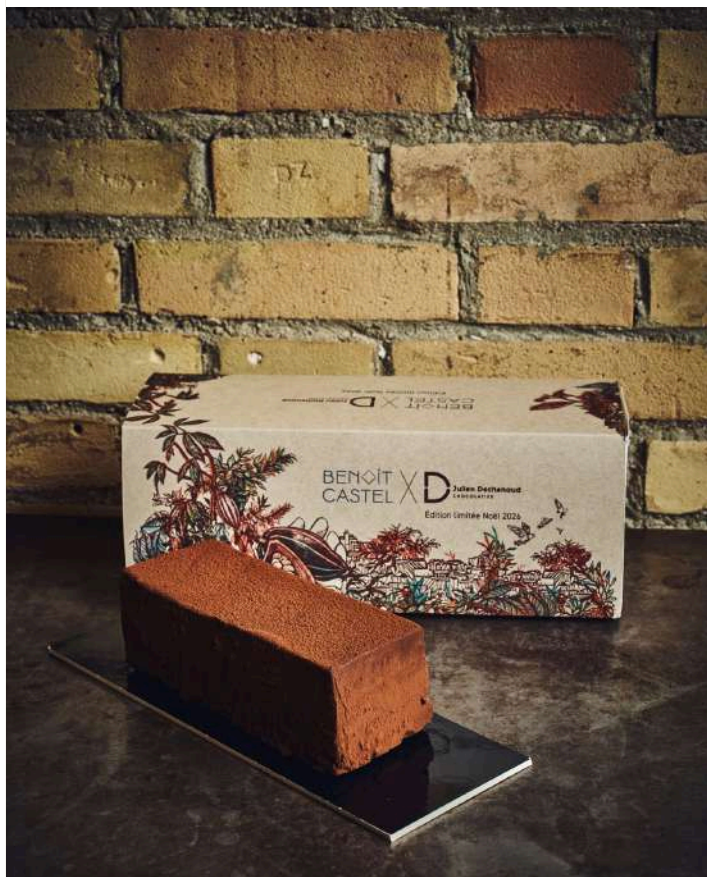
LA COLLAB CHOCOLATÉE

LA PURE CACAO

Une bûche **intensément chocolat**, imaginée comme une **truffe au chocolat**, qui exprime la rencontre des deux savoir-faire.

Un **biscuit sacher** tendre à la pâte d'amande et au chocolat, sublimé par un **crémeux** et une **ganache chocolat pure Origine Ghana** qui s'accordent avec délicatesse au **crémeux infusé aux cosses de fève de cacao**.

UN UNIVERS VISUEL SIGNÉ OLIVIA PAROLDI



La collection se décore des **gravures d'Olivia Paroldi**.

L'artiste, connue pour son **travail unique d'art urbain** sublime les créations gourmandes et vient tirer ainsi le trait d'union entre les deux maisons autour de **l'art, du goût et de l'artisanat**.

Format 6/8 pers. 55€

Disponible tout les week-end à partir du 28 novembre 2026

Tous les jours dès le 15 décembre 2026



LE CHOU CHOCOLAT

Pure Origine Ghana 75%

Véritable emblème de la maison Benoit Castel, le chou revêt ses habits de Noël avec un **crémeux chocolat pure origine Ghana**, mettant en avant ses **parfums subtils de cacao et de vanille**.

Le **grué de cacao caramélisé** apporte enfin une touche croquante.

Prix : 5.90€

Disponible à partir du 28 novembre 2026



LE ROLLS PRALINÉ NOISETTE

La viennoiserie régressive de l'hiver par excellence ! Une brioche réconfortante qui rencontre le **praliné artisanal de Julien Dechenaud**, une **ganache chocolat**, des **pépites de chocolat** et du **crumble cacao**.

Le praliné du chocolatier est élaboré à partir des **noisettes de Mathieu Martinet**, producteur dans le **Lot-et-Garonne**. Une fois torréfiées et caramélisées, elles développent des **notes intensément grillées**.

Prix : 5.00€

Disponible à partir du 28 novembre 2026

UN NOEL SIGNATURE CHEZ BENOÎT CASTEL

Pour les fêtes de fin d'année, les boutiques de l'artisan pâtissier-boulangier Benoit Castel se transforment et deviennent le **repaire des belles et bonnes choses, à offrir et même à s'offrir !**



Les bûches se dévoilent en **petit et grand format**, les pains se déclinent en couronne pour décorer les tables, les **coffrets cadeaux** se remplissent de **gourmandises maisons** : pâte de fruits, chocolats, marrons glacés.



Tous les week - ends à partir du 28 novembre 2026.

Tous les jours dès le 15 décembre 2026.

LES BÛCHES SIGNATURES

LA BÛCHE P'TIT PRALIN



Notre incontournable **P'tit Pralin** se décline au format festif.

Un **biscuit moelleux noisette** qui accompagne un délicieux **crémeux noisette** et un **praliné feuilleté et régressif**.

Format 6/8 pers - 46€

Format individuel - 6.50€



LA BÛCHE MANGUE-COCO



Noël sous les tropiques !

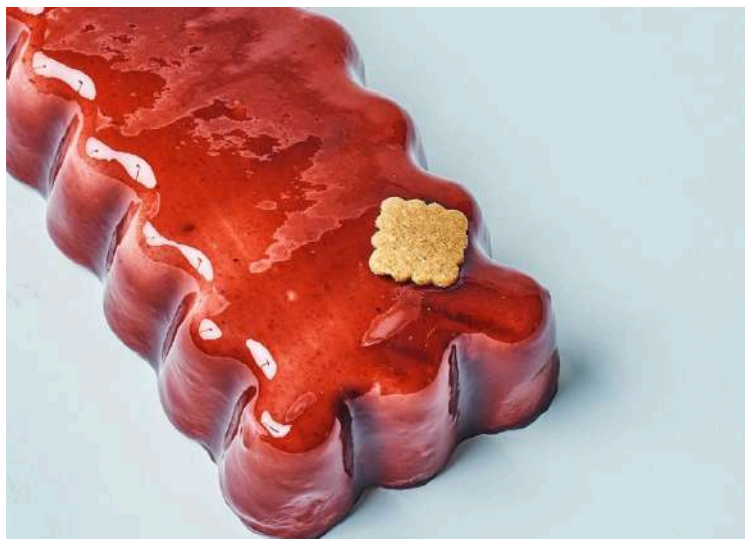
Un aérien **moelleux banane** relevé d'un **croustillant praliné coco, riz soufflé et citron vert** qui s'accorde parfaitement avec la fraîcheur d'une **mousse légère au yaourt grec**.

Format 6/8 pers - 46€

Format individuel - 6.50€



LA BÛCHE MARRON-CASSIS



Pour les amateurs de la star des fêtes de fin d'année : **la châtaigne !**

Un **financier noisette** et farine de **châtaigne**, une **mousse et un crémeux au marron** qui contrebalance avec l'acidité de la **compotée de cassis**.

Format 6/8 pers - 46€

Format individuel - 6.50 €





LE PAIN DE SEIGLE FEUILLETÉ

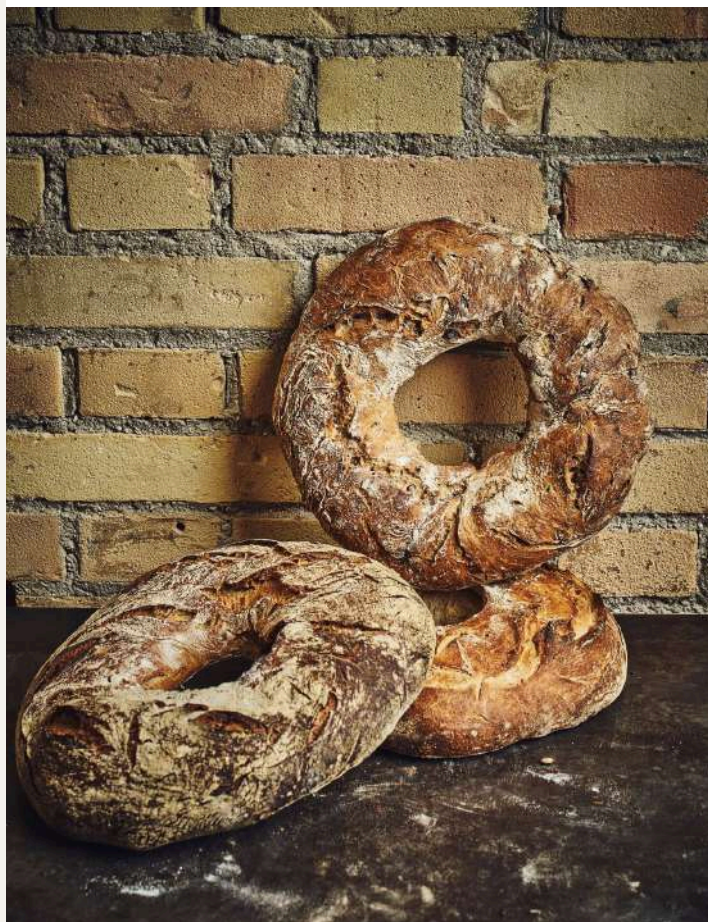
Le pain de seigle feuilleté, devenu l'incontournable des fêtes de Benoît Castel, fait son grand retour.

Un pain qui s'accorde parfaitement avec les fruits de mer, le fromage et tous les mets festifs !

Une création surprenante, entre la brioche et le pain fabriqué à partir de farine de meule, de seigle, de graines de sésame noir et d'une pointe de miel de châtaigner.

PAIN DE SEIGLE FEUILLETÉ : 9€

UN INCONTOURNABLE !



Pour décorer avec gourmandise nos tables, ce pain prend la forme d'une couronne, y compris les pains signature de Benoît Castel : le pain du coin et le granola.

DISPONIBLE TOUS LES JOURS
Dès le 15 décembre 2026



L'ÉPICERIE



Au 11 rue Sorbier, l'épicerie de Benoît Castel se transforme en véritable hotte du Père Noël.

Chocolat à casser maison, panettone aux fruits confits, **pâtes de fruits**, **marrons confits** ou encore le **pain d'épice fabriqué avec un miel de forêt français**.... Les étagères se remplissent de **douceurs** pour faire et se faire plaisir !



Retrouvez tous **les essentiels pour concocter** un repas de **Noël mémorable**.

Mini-blinis aux blés anciens, **tarama & saumon fumé de la Maison Nordique**, fromages affinés, **pâte feuilletée maison**, fonds de tarte ou encore pavlova à garnir, **le plus dur est de ne pas tout acheter !**



Sans oublier les douceurs de **Julien Dechenaud** : truffes, tablette de chocolat, boîte de chocolats pralinés....

Les incontournables du chef chocolatier garnissent l'épicerie pour compléter cette belle rencontre sucrée.



Les lutins de la boutique s'affairent pour vous concocter des **coffrets cadeaux sur mesure** en fonction de vos envies : quelles soient salées, sucrées ou même les deux.





CONTACT & INFOS PRATIQUES

**150 rue de Ménilmontant
75020 PARIS**

**72 rue Jean-Pierre
Timbaud
75011 PARIS**

**11 rue Sorbier
75020 PARIS**

**6 Rue Paul Bert
75011**

Ouvert du mercredi au vendredi de 7H30 à 20H
Le Week-end de 8H à 20H



**BENOÎT
CASTEL**
LA PÂTISSERIE BOULANGERIE