

FAUCHON

PARIS

FAUCHON renforce son ancrage artisanal français en investissant dans un nouvel atelier de macarons à Yerres



PARIS, JUILLET 2025

Dans le cadre de sa stratégie basée sur l'excellence pâtissière, l'authenticité et la promotion du savoir-faire français, FAUCHON investit dans un nouvel atelier de fabrication de macarons à Yerres, dans l'Essonne.

Un nouvel écrin artisanal d'Île-de-France au service de la qualité

Cet atelier se distingue par son savoir-faire d'exception et produit chaque année plus de 30 tonnes de macarons, soit plus de 2 millions de pièces, dans un laboratoire de 1 500 m² où 20 artisans passionnés élaborent une fabrication 100 % artisanale. L'atelier privilégie des recettes naturelles, sans additifs ni arômes artificiels, et confectionne toutes ses garnitures (ganaches, pralinés, confitures...) sur place.



Un ancrage local renforcé, au cœur d'une démarche responsable

L'installation à Yerres témoigne de la volonté de FAUCHON de consolider ses liens avec la région et de favoriser les circuits courts. Proche de Paris, ce site rapproche fabrication et consommation, réduit l'empreinte carbone, simplifie la logistique, garantit une meilleure traçabilité et assure une fraîcheur optimale, tout en mettant en valeur le patrimoine gourmand francilien.

« Notre ambition est de produire plus durablement, localement, avec des talents d'exception. FAUCHON est convaincu que l'avenir du luxe gourmand repose sur l'artisanat et la qualité des filières françaises »

déclare Jérôme Tacquard, président de FAUCHON

Cela marque aussi l'engagement renforcé de la maison envers l'artisanat français et son aspiration à consolider son rôle de leader dans la haute pâtisserie. Elle s'inscrit dans un projet global visant à valoriser le patrimoine français tout en insufflant un nouveau souffle au secteur de la pâtisserie de luxe.

« La Ville est fière d'accueillir FAUCHON, dont l'excellence des macarons artisanaux est reconnue mondialement. Nous sommes heureux que ce savoir-faire se développe ici. »

déclare Olivier Clodong, Maire de Yerres



Une étape majeure dans le développement de FAUCHON

Symbole incontournable de la pâtisserie française, le macaron occupe une place stratégique dans la gamme FAUCHON. Il bénéficie désormais d'une remise en valeur, avec des recettes exclusives et une identité revisitée, porté par l'objectif de diffuser à l'international un savoir-faire 100 % français et de valoriser les talents qui distinguent la maison.

La création d'un pôle d'expertise pointue au cœur du groupe, permet de réinventer un produit emblématique de notre gastronomie. Le macaron devient ainsi une véritable vitrine du savoir-faire FAUCHON, alliant créativité et raffinement.

Ce nouvel atelier fabrication prépare à court terme le lancement de créations pâtisseries inédites et l'extension de la gamme sucrée FAUCHON, en France comme à l'étranger.



FAUCHON

PARIS

À PROPOS DE FAUCHON

Fondée en 1886 à Paris, FAUCHON incarne l'excellence du luxe culinaire à la française. Véritable expression de l'art de recevoir à la parisienne, la Maison allie goût, élégance et exigence pour faire de chaque expérience un moment d'exception. Présente dans plus de 20 pays, FAUCHON est aujourd'hui une référence internationale dans les univers de l'épicerie fine, de la pâtisserie, de la boulangerie, de l'hospitalité et de la restauration haut de gamme.