

**Alléno & Rivoire élu Création Chocolat de l'Année  
par les Trophées Fou de Pâtisserie 2023**

*Le magazine Fou de Pâtisserie dévoilait hier soir son palmarès des prix de la pâtisserie et nomme la maison Alléno & Rivoire Création Chocolat de l'Année avec la Plaquette Terroirs de France – Saint-Emilion.*



**La Plaquette Terroirs de France – Saint-Emilion : Une ode gourmande à l'excellence**

Dans cette création exceptionnelle, Alléno & Rivoire a façonné une expérience sensorielle unique en utilisant un chocolat Equateur 55%. La *Plaquette Terroirs de France – Saint-Emilion* se distingue par son mariage subtil de saveurs, avec une crème tendre à la vanille brûlée, un miel de champignon délicat, et un croustillant vanille.

**Un voyage gourmand au cœur de la nature**

La *Plaquette Terroirs de France – Saint-Emilion* se déguste en accord parfait avec le vin du même nom. Celui-ci vient souligner caractère de la vanille brûlée, et répond avec harmonie aux tanins du vin, avant de s'adoucir délicieusement au contact du miel de champignon. Une expérience gustative raffinée qui transporte les amateurs de chocolat et de vin dans un voyage sensoriel inoubliable.

**Aurélien Rivoire, Maître Chocolatier d'Exception**

La victoire de La *Plaquette Terroirs de France – Saint-Emilion* dans la catégorie Création Chocolat de l'Année 2023 témoigne du talent exceptionnel d'Aurélien Rivoire, maître chocolatier chez Alléno & Rivoire. Sa créativité, son savoir-faire et son engagement envers l'excellence ont été reconnus et applaudis par les experts de l'industrie lors de cette prestigieuse cérémonie.



### À Propos d'Alléno & Rivoire

Alléno & Rivoire, fondée sur l'excellence et la passion de deux maîtres incontestés, incarne l'essence même de l'artisanat dans l'univers de la pâtisserie et du chocolat. Depuis ses débuts, la maison s'est dévouée à créer des expériences gustatives inoubliables, alliant tradition et innovation pour séduire les palais exigeants à travers le monde. Guidée par la recherche incessante de l'excellence et de l'innovation, Alléno & Rivoire, sous la direction de Yannick Alléno, chef étoilé mondialement reconnu, et Aurélien Rivoire, maître chocolatier d'exception, repousse continuellement les limites de la créativité pour offrir des créations marquantes et inégalées.

La consécration de la Création Chocolat de l'Année 2023 par Fou de Pâtisserie confirme la position de leader incontesté d'Alléno & Rivoire. Cette victoire met en lumière le talent exceptionnel d'Aurélien Rivoire et témoigne de l'engagement constant de la maison à offrir des expériences gustatives uniques, transcendant les frontières culturelles et ravissant les connaisseurs du monde entier. Au cœur de la renommée d'Alléno & Rivoire réside un attachement sans faille envers l'art culinaire, une quête éternelle de l'excellence et un désir ardent de partager la magie de la pâtisserie et du chocolat avec un public mondial toujours plus exigeant.

### Informations pratiques

Alléno & Rivoire

25 rue du Vieux Colombier

Tous les jours, de 10h à 20h

11h-18h le dimanche

9 rue du Champ de Mars, 75007 Paris

Ouvert du mardi au samedi, de 10h à 19h30

