

LES CHOCOLATS DE YANNICK ALLÉNO PRENNENT LEURS QUARTIERS D'ÉTÉ AUX GALERIES LAFAYETTE LE GOURMET

Cet été, *Les Chocolats de Yannick Alléno* s'installent en plein air aux Galeries Lafayette Le Gourmet avec une offre glacée inédite, portée par la sauce, signature de la cuisine du Chef.

Pour la première fois, la sauce, au cœur de l'ADN culinaire de Yannick Alléno, devient le point de départ d'une offre glacée pensée pour être dégustée en plein air. Elle apporte intensité, relief et générosité à chaque composition.

Cette nouvelle pause estivale prendra la forme de **Sundaes by Yannick Alléno**, à découvrir du **26 mai au 31 juillet 2026**, dans le seul kiosque extérieur des **Galeries Lafayette Le Gourmet**.



Sundaes by Yannick Alléno : deux parfums, trois sauces, quatre toppings

Yannick Alléno applique à la glace la même exigence qu'à la table : la précision du goût, la qualité des ingrédients, la générosité des sauces et le plaisir d'une composition libre.

Deux parfums :

- Vanille de Papouasie Nouvelle Guinée
- Chocolat Grand Cru Équateur 80 %

Trois sauces :

- Caramel vanillé
- Chocolat Grand Cru Équateur 80 %
- Extraction de fraise intense

Quatre toppings :

- Éclats de cookies
- Noisettes enrobées de chocolat noir
- Éclats de gaufrettes
- Pistaches sablées

Pour prolonger la pause, des gâteaux et des boissons chocolatés complètent également l'offre.

Informations pratiques

Kiosque Glaces | Galeries Lafayette Le Gourmet, extérieur

Du 26 mai au 31 juillet 2026

- **Glace petit format -115 ml** : 1 glace + 1 sauce + 2 toppings : **6 €**
- **Glace grand format - 300 ml** : 1 ou 2 glaces + 1 ou 2 sauces + 1 ou 3 toppings : **13 €**

À propos de Yannick Alléno et de son Groupe

Yannick Alléno est le Chef le plus étoilé au monde. En 2008, il fonde le Groupe qui porte son nom, pour faire rayonner sa vision à travers 28 établissements totalisant 18

étoiles Michelin. Il a posé les bases d'une identité culinaire singulière : la Cuisine Moderne. S'inspirant d'Auguste Escoffier, il redonne vie à l'art des sauces, grâce à des techniques innovantes comme l'extraction, la fermentation ou la cryoconcentration, pour sublimer chaque ingrédient. En 2014, il reprend la concession du Pavillon Ledoyen à Paris, où il lance trois concepts de restaurants : Alléno Paris, restaurant gastronomique trois étoiles, avec un service unique de « Conciergerie de Table », L'Abyssé, comptoir à sushi deux étoiles, Pavillon, comptoir gastronomique une étoile. Pavillon est également présent à l'international, notamment à Paris, Londres et Monte-Carlo. Aujourd'hui, le Pavillon Ledoyen est l'établissement indépendant le plus étoilé au monde. Le groupe Yannick Alléno défend une approche « quaternaire » : valorisation des talents, réinvention des codes de la haute cuisine et du service, et création d'expériences culinaires inoubliables.

Plus d'informations : www.yannick-alleno.com et www.chololats-yannickalleno.com