

ALDIN
DUCCASSE
CHOCOLAT
PARIS

A VOTRE ECOUTE :

Florence LABBE BRUN
Tel : 01 40 88 01 56
flabbe-brun@flbtob.com



**N O U S
TORRÉFIONS^E_T
FABRIQUONS
N O T R E
CHOCOLAT,
N O U S
NE L'ACHETONS PAS.**

**OLDIN
DUCDSE
CHOCOLAT
PARIS**

DANS LE MONDE DU CHOCOLAT, IL Y A LES “TORRÉFACTEURS” ET LES “FONDEURS”.

Comme un cuisinier fait ses sauces, un boulanger fait son pain, un chocolatier fait son chocolat.

Faire son chocolat ne veut pas dire acheter son chocolat pour le fondre et le transformer. Cela veut dire torréfier, concasser, broyer, concher la fève de cacao pour la transformer en chocolat.

AUX MANUFACTURES ALAIN DUCASSE, NOUS SOMMES TORRÉFACTEURS DE CHOCOLAT.

Depuis plus de 10 ans, nous sommes les seuls à torréfier à grande échelle 100 % de notre chocolat en plein cœur de Paris.

Toutes nos recettes de bonbons sont créées et manufacturées à partir de notre production de chocolat.

De la même façon, nous cuisinons à partir de fruits secs pour faire nos pralinés et de fruits frais pour faire nos ganaches.

NOUS N'ACHETONS PAS NOTRE CHOCOLAT NOUS LE PRODUISONS.

C'est le choix de l'artisanat contemporain dans le respect de la tradition. Dans le respect des métiers manuels.

C'est pour cela que nous nous appelons “Manufactures”. Pour le fait main. Du début à la fin. C'est aujourd'hui une posture devenue militante. Parce que l'usage du mot chocolatier n'est malheureusement pas réservé à celui qui fait son chocolat, comme un boulanger fait son pain.

C'est notre engagement pour proposer à nos clients un chocolat unique, au goût juste et mémorable.

“L'ingrédient, le geste, le goût”

Alain Ducasse

ALAIN DUCASSE
MEATCUTTER & PARIS
Boeuf à l'os



LA CONVICTION D'ALAIN DUCASSE : LA RICHESSE DE L'UNIVERS DU CHOCOLAT EXIGE UNE APPROCHE ORIGINALE.

C'est ainsi qu'est née l'aventure de la Manufacture de Chocolat et que nous sommes devenus Chocolatiers-Torréfacteurs en plein cœur de Paris.

Nous imaginons des recettes qui exaltent toute la gamme des saveurs du chocolat, sans encombrer le palais d'un excès de gras et de sucre.

Nous voulons continuer à produire avec cette exigence, du début à la fin du processus de fabrication, parce que c'est de cette façon que nous considérons le métier de chocolatier.



L'INGRÉDIENT, LE GESTE, LE GOÛT.

Tout au long de ces années, la qualité des ingrédients, la précision du geste et l'exploration des goûts ont constitué notre fil conducteur.

Nous trouvons nos fèves chez les meilleurs producteurs.

Nous réalisons nous-mêmes l'ensemble de la transformation qui va de la torréfaction jusqu'au produit final : un rituel chocolaté puissant et très peu sucré en avance sur son temps.

Le Chocolat Alain Ducasse a été labellisé « *Entreprise du Patrimoine Vivant* » et s'est imposé grâce à l'approche haute-couture de ses collections, manufacturées entièrement à Paris, de façon artisanale.



LES CABOSSES ENCHANTÉES

Il était une fois, tout au nord, dans un hiver ouaté, un traîneau qui filait sous les étoiles, entre les toits givrés et les sapins enneigés. À son bord, le Père Noël, emmitouflé dans sa cape de velours, veillait sur de mystérieux présents : de précieuses cabosses taillées comme des diamants, venues tout droit des terres où naît le chocolat. Entouré de ses rennes intrépides et de ses ours polaires au cœur tendre, le grand bonhomme au manteau rouge s'était vu confier une mission de la plus haute importance : livrer ces cabosses enchantées à la Manufacture de Chocolat Alain Ducasse, à temps pour la fête préférée de tous les gourmands. C'est dans cet atelier secret que le chocolat allait être façonné, de la fève au bonbon, dans le respect du goût, de la matière brute et de ses origines, pour faire fondre, comme neige au soleil, les palais des petits et des grands.

"Les Cabosses Enchantées" : une collection qui célèbre la magie d'un savoir-faire chocolatier, capable de réchauffer les cœurs en une bouchée, au cœur d'un univers tout blanc, où tout n'est qu'émerveillement.



ALAIN
DUCASSE
CHOCOLAT
PARIS



NOËL 2025



CALENDRIER DE L'AVENT

Le décompte est lancé : la brigade du Père Noël a 24 jours pour remplir le traîneau de cabosses enchantées, lovées dans la glace. Chaque jour de sa cueillette, elle a mis de côté pour vous un délice chocolaté, soigneusement caché derrière une case de ce Calendrier magique. Pas une case pareille : une douce parade de surprises gourmandes pour éveiller les papilles à la magie de Noël !

EN BOUCHE

Une mini tablette caramel et abricots du Roussillon, une mini cabosse praliné noix de coco, un sapin au praliné feuilletine, des pépites au praliné vanille de Madagascar... pour n'en citer que quelques-unes — et sans dévoiler la surprise de la dernière case. Les douceurs se suivent, mais ne se ressemblent jamais. Ce qui ne change pas, en revanche, c'est l'intensité des saveurs, la gourmandise des fruits et des fruits secs, reconnaissables dès la première bouchée, et les ingrédients d'exception, issus de terroirs choisis et de partenariats durables.

ILLUSTRATION ALEKSANDRA MILETIC

CALENDRIER DE L'AVENT

CHOCOLAT NOIR ET LAIT

DLUO : 7 semaines



OLDIN
DUCASSE
CHOCOLAT
PARIS



NOËL 2025



TABLE 1



OURSON PRALINÉ

Tout droit sorti d'un paysage enneigé, cet ourson chocolaté se distingue par son allure à la fois graphique et attendrissante. Derrière sa silhouette se dévoile une promesse de gourmandise : une couche de praliné généreux, signature de la Manufacture. Compagnon idéal des fêtes, ce moulage se savoure autant qu'il émerveille.

EN BOUCHE

Sous son enrobage de chocolat au lait, doux et réconfortant, et de chocolat noir, intense et gourmand, se cache une recette iconique de la Manufacture : un praliné noisette à la fois régressif et délicat. Entre croquant et onctuosité, une bouchée suffit pour plonger dans la magie de Noël.

DESIGN PIERRE TACHON (SOINS GRAPHIQUES)

OURSON PRALINÉ

CHOCOLAT NOIR ET AU LAIT

DLUO : 6 semaines



OLDIN
DUCASSE
CHOCOLAT
PARIS



NOËL 2025





PÉPITES OURSON

Cette tribu d'ours polaires sait nous faire fondre.
Une Pépite, puis deux, puis trois... Difficile de résister à ces bouchées pralinées. Un coffret à offrir — ou à s'offrir — pour des pauses savoureuses, bien au chaud, au coin du feu.

EN BOUCHE

Le secret de ces Pépites ? Leur cœur praliné, bien sûr !
Amandes de Sicile pour les Pépites chocolat noir Assemblage Signature 75 % et noisettes de Naples pour les Pépites chocolat au lait Madagascar 45 % : deux recettes devenues iconiques grâce à leur haute teneur en fruits secs, pour un goût intense et une texture à la fois croustillante et fondante.

DESIGN PIERRE TACHON (SOINS GRAPHIQUES)

PÉPITES OURSON

CHOCOLAT NOIR ET LAIT

16 PIÈCES OU 36 PIÈCES



DLUO : 6 semaines

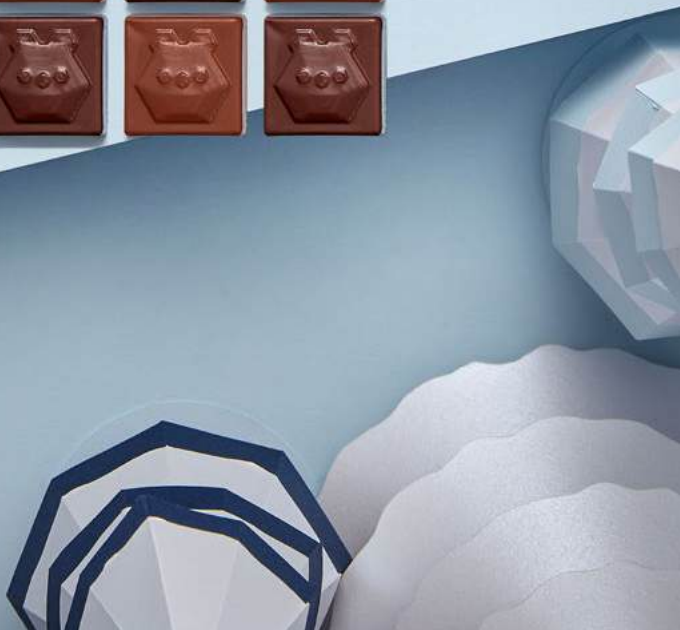


OLIVIER
DUCASSE
CHOCOLAT
PARIS



NOËL 2025





CABOSSE PRALINÉ NOISETTE LISSE

Pièce vedette de la collection, notre Cabosse de Noël, mi chocolat noir, mi chocolat au lait, rend hommage à la vraie cabosse qui abrite les fèves de cacao. Elle aussi renferme un secret : des mini cabosses pralinées, délicatement nichées dans sa paroi. Un trésor dans le trésor... pour épater la galerie gourmande !

EN BOUCHE

Les bouchées pralinées, intégrées à la coque chocolatée, offrent un délicieux contraste croquant-fondant. Leur praliné au grué de cacao, lisse et onctueux, fond en bouche pour libérer des arômes riches et intenses. Le parfait équilibre entre authenticité et gourmandise.

DESIGN PIERRE TACHON (SOINS GRAPHIQUES)

CABOSSE PRALINÉ NOISETTE LISSE

CHOCOLAT NOIR ET LAIT

DLUO : 6 semaines

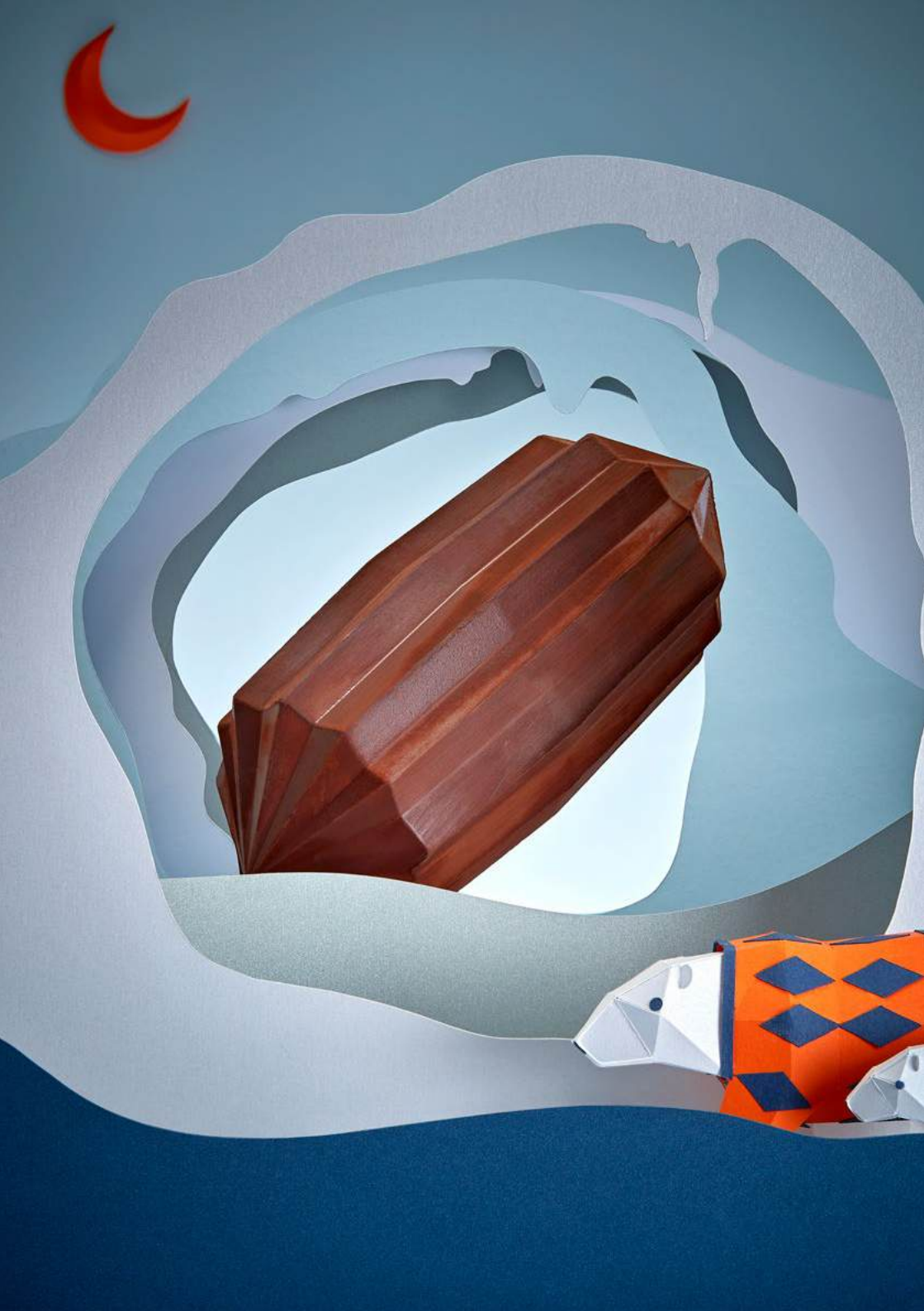


OLDIN
DUCASSE
CHOCOLAT
PARIS



NOËL 2025





COFFRET MINI CABOSSES

Alignées dans leur réglette-écrin, nos Mini Cabosses, ciselées comme des diamants, sont de véritables bijoux gourmands. Leur forme épurée rend hommage aux origines du chocolat. Un hommage prolongé en bouche, grâce à un cœur praliné au gruë de cacao, directement issu de la fève.

EN BOUCHE

La célébration du chocolat en tant que matière première brute ne s'arrête pas à la forme de cabosse. Elle se prolonge dans la recette imaginée par nos artisans chocolatiers : un praliné noisettes et gruë de cacao — ces éclats de fèves concassées, torréfiées et débarrassées de leur enveloppe. Lisse, fondant, onctueux, ce praliné libère toute l'intensité aromatique du gruë, associée à la gourmandise des noisettes caramélisées.

DESIGN PIERRE TACHON (SOINS GRAPHIQUES)

COFFRET MINI CABOSSES

CHOCOLAT NOIR ET LAIT

10 CABOSSES PAR COFFRET



DLUO : 6 semaines



OLIVIER
DUCCASSE
CHOCOLAT
PARIS



NOËL 2023





BONBONNIÈRE DE NOËL

À l'image du traîneau finement sculpté qui orne son couvercle, notre Bonbonnière regorge de cadeaux. Véritable célébration de la magie de Noël, elle s'ouvre sur un trésor gourmand : mini cabosses et pépites oursons, tous fourrés de pralinés savoureux. Une pièce spectaculaire, qui fera sensation sous le sapin !

EN BOUCHE

À l'honneur dans cette création : le praliné iconique de la Manufacture, décliné en deux recettes tout aussi irrésistibles. D'un côté, les mini cabosses garnies d'un praliné au gruë de cacao, dont la texture lisse et fondante libère et intensifie les arômes. De l'autre, les pépites oursons, au praliné d'amandes de Sicile et fleur de sel, croustillant et régressif.

DESIGN PIERRE TACHON (SOINS GRAPHIQUES)

BONBONNIÈRE DE NOËL

CHOCOLAT NOIR OU LAIT

DLUO : 6 semaines



OLDIN
DUCASSE
CHOCOLAT
PARIS



NOËL 2025





COFFRET DE NOËL

Avec ses 30 recettes, le Coffret de Noël se déguste comme un voyage en trois escales. La première vous emmène aux quatre coins du monde avec les ganaches Origines. La deuxième célèbre l'essence du goût à travers des ganaches Gourmandes, chacune dédiée à un ingrédient savoureux. La troisième, tant attendue, révèle une palette de Pralinés, tous uniques.

EN BOUCHE

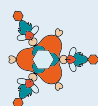
On ne vous dira pas tout... mais voici un avant-goût. Des bouchées Origines, aux arômes typiques de différents terroirs – comme l'acidulé du Madagascar ou le floral du Pérou. Des ganaches fondantes pleines de surprises : café d'Éthiopie, sapin, poivre de Voatsiperifery, miel de maquis, thym citronné... Et bien sûr, des pralinés irrésistibles aux recettes uniques : pain d'épices, piment d'Espelette...

ILLUSTRATION ALEKSANDRA MILETIC

COFFRET DE NOËL

CHOCOLAT NOIR ET LAIT

DLUO : 3 semaines



OLDIN
DUCASSE
CHOCOLAT
PARIS



NOËL 2025





CRACKER SURPRISE

La Manufacture revisite la tradition des crackers de Noël avec une papillote généreuse, renfermant plusieurs surprises chocolatées. Il faut être deux pour les découvrir, comme le veut la coutume : chacun tire d'un côté, et celui qui récupère la papillote remporte les cadeaux !

EN BOUCHE

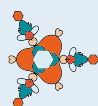
On vous souhaite de remporter la papillote, car voici les merveilles qu'elle contient : trois pépites oursons au praliné noisettes de Naples et fleur de sel, croustillant et régressif ; trois mini cabosses au praliné noix de coco, au goût intense et généreux ; et deux sapins au praliné noisettes de Naples, à la texture lisse et fondante qui libère toute la richesse aromatique des fruits secs.

ILLUSTRATION ALEKSANDRA MILETIC

CRACKER SURPRISE

CHOCOLAT NOIR ET LAIT

DLUO : 6 semaines



OLIVIN
DUCASSE
CHOCOLAT
PARIS



NOËL 2025





OURSONS

À l'occasion de Noël, nos quatre oursons polaires se parent d'un manteau chocolat pour émerveiller les papilles. Sous leur pelage craquant : un cœur mi-guimauve à la vanille, mi-praliné feuilletine. Un coffret plaisir, délicieusement régressif, à offrir... ou à s'offrir.

EN BOUCHE

La triple texture – chocolat noir ou chocolat au lait, guimauve à la vanille de Madagascar et praliné noisettes de Naples et feuilletine – joue la carte du contraste. La douceur singulièrement légère et aérienne de notre guimauve rencontre le croustillant irrésistible du praliné aux éclats de crêpe dentelle, le tout enveloppé d'un enrobage chocolaté intensément fondant.

DESIGN PIERRE TACHON (SOINS GRAPHIQUES)

OURSONS

CHOCOLAT NOIR ET LAIT

DLUO : 6 semaines



OLIVIER
DUCCASSE
CHOCOLAT
PARIS



NOËL 2025





SAPIN À MONTER

Chaque étage de notre sapin à monter est composé de recettes différentes : mendiant noisette, amande ou pistache et chocolat noir ou lait pur origine. Le principe : assemblez, partagez et dégustez-le en famille ou entre amis. Il s'accompagne de gants blancs pour un assemblage tout en délicatesse et un sapin finalisé de 20 centimètres de hauteur.

DESIGN PIERRE TACHON (SOINS GRAPHIQUES)

SAPIN À MONTER

MENDIANT
ET PUR CHOCOLAT NOIR ET LAIT

DLUO : 8 semaines



OLIVIER
DUCLOSSE
CHOCOLAT
PARIS



NOËL 2025





BLOC DE NOËL

Ce bloc de chocolat garni de praliné et enrobé de chocolat noir ou chocolat au lait est paré de ses plus beaux atours : des fruits secs et confits.
Beau et ludique, petits et grands s’amuseront à briser le bloc de Noël en fin de repas, pour le partager...

DESIGN PIERRE TACHON (SOINS GRAPHIQUES)

BLOC DE NOËL

CHOCOLAT NOIR OU LAIT

AVEC OU SANS MAILLET



DLUO : 6 semaines



OLIVIER
DUCCASSE
CHOCOLAT
PARIS



NOËL 2025





PÈRE NOËL

Pour rendre hommage à ce personnage si emblématique des fêtes, il fallait une recette au moins aussi généreuse que lui. Notre Père Noël en chocolat cache en son cœur un irrésistible praliné, accompagné d'un caramel à la vanille et de demi-noisettes torréfiées. On ne peut que l'aimer davantage, ce magicien de l'hiver !

EN BOUCHE

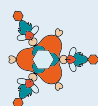
La première bouchée plonge dans un caramel soyeux, délicatement infusé à la vanille de Madagascar. Puis vient le praliné aux noisettes de Naples, qui s'y mêle dans un parfait équilibre. Et soudain : des demi-noisettes torréfiées qui croquent sous la dent. Fondant, croustillant, croquant... on le sait bien : vos papilles ont un faible pour les jeux de textures !

DESIGN PIERRE TACHON (SOINS GRAPHIQUES)

PÈRE NOËL

CHOCOLAT NOIR OU LAIT

DLUO : 6 semaines



OLDIN
DUCASSE
CHOCOLAT
PARIS



NOËL 2025





COFFRET SAPINS

Nos sapins aux lignes élégantes vous invitent à une balade de Noël en forêt enchantée. Ces six arbres sagement alignés dans leur coffret, en chocolat noir et lait, au léger goût de noisette grâce à la touche secrète de nos artisans chocolatiers, sont des pièces à croquer délicatement.

DESIGN PIERRE TACHON (SOINS GRAPHIQUES)

COFFRET SAPIN

CHOCOLAT NOIR ET LAIT

DLUO : 18 mois



OLIVIER
DUCASSE
CHOCOLAT
PARIS



NOËL 2025





LES TRUFFES

Les Truffles sont enrobées de chocolat puis saupoudrées de poudre de cacao. Leur forme est volontairement irrégulière et leur texture délicieusement fondante.

Résolument gourmandes, nos Truffles se déclinent en différents coffrets : Truffles origines (ganache noire) ainsi que Truffles assorties (ganache noire, praliné noisette et ganache vanille).

LES TRUFFES

TRUFFES ORIGINES

15 PIÈCES

TRUFFES ASSORTIES

15 PIÈCES OU 27 PIÈCES



DLUO : 3 semaines



OLIVIER
DUCCASSE
CHOCOLAT
PARIS



NOËL 2025





TRUFFES

ALAIN
DUCASSE
CHOCOLAT
PARIS

CARRÉS DÉGUSTATION

Les Coffrets Carrés Dégustation vous invitent à découvrir différentes origines de la Manufacture. Des petits carrés aux formes biseautées signature pour explorer les saveurs et la finesse de nos terroirs. À savourer seul, accompagné d'un café, ou à déguster à l'aveugle entre initiés.

ILLUSTRATION ALEKSANDRA MILETIC

DESIGN PIERRE TACHON (SOINS GRAPHIQUES)

CARRÉS DÉGUSTATION

CHOCOLAT NOIR ET LAIT

30 PIÈCES ET 50 PIÈCES



DLUO : 18 mois



OLDIN
DUCASSE
CHOCOLAT
PARIS



NOËL 2025





LES AUTRES CRÉATIONS DE NOËL

Ces créations chocolatées viendront compléter
notre collection de Noël.

ILLUSTRATION ALEKSANDRA MILETIC

MANUFACTURE DE CHOCOLAT

MARRONS GLACÉS

À L'UNITÉ OU 4 PIÈCES

COFFRET DÉCOUVERTE

45 PIÈCES OU 90 PIÈCES

MANUFACTURE DE GLACE

BÛCHE GLACÉE

MANUFACTURE DE BISCUIT

BÛCHE PÂTISSIÈRE

GALETTE TRADITIONNELLE

GALETTE CHOCOLAT

PALETS DE NOËL

TABLETTE ENCHANTÉE

BISCUIT PUR BEURRE ENROBÉS



OLDIN
DUCASSE
CHOCOLAT
PARIS



NOËL 2025



