

FAUCHON

PARIS

*FAUCHON annonce l'acquisition de la Maison
Arnaud Larher, Meilleur Ouvrier de France*



FAUCHON, maison emblématique de la gastronomie et de l'art de vivre à la française depuis 1886, est fière d'annoncer l'arrivée du Meilleur Ouvrier de France Pâtissier Arnaud Larher au sein du groupe.

La pâtisserie retrouve une place centrale dans la stratégie de la maison FAUCHON.

Un an après son rachat par le groupe breton Galapagos, FAUCHON entame un nouveau chapitre en revenant à l'essence même de son identité : la pâtisserie d'exception. Ce retour aux sources s'incarne dans une prise de participation majoritaire dans la maison du Meilleur Ouvrier de France Arnaud Larher, l'un des artisans les plus talentueux de sa génération.

Depuis toujours, FAUCHON se distingue non seulement par son exigence du goût, mais aussi par sa capacité à révéler les grands noms de la pâtisserie française. Pierre Hermé, Christophe Michalak, Cédric Grolet... tous ont un jour contribué à écrire l'histoire de la maison. Aujourd'hui, FAUCHON poursuit cette tradition d'excellence en s'associant à Arnaud Larher, figure incontournable de la scène sucrée contemporaine.

Dans les mois à venir, le public pourra découvrir les créations inédites co-signées par Arnaud Larher et FAUCHON. Chocolats et pâtisseries d'exception seront à retrouver dans les boutiques FAUCHON à Paris et à l'international, invitant les gourmets à redécouvrir la maison sous un nouveau jour. Ce retour à la pâtisserie s'inscrit pleinement dans la stratégie de relance portée par Jérôme Tacquard, président de FAUCHON, qui entend réaffirmer la maison comme un haut lieu de la gastronomie française. À travers ce partenariat, FAUCHON réaffirme sa vocation de dénicheur de talents, tout en continuant d'incarner l'art de vivre et de recevoir à la parisienne.



« Nous renforçons ainsi notre savoir-faire, et la pâtisserie retrouve sa place centrale au sein de la Maison. Arnaud Larher incarne l'exigence, la précision et l'audace, et sa vision rejoint pleinement les valeurs de FAUCHON. Nous sommes très heureux d'écrire avec lui ce nouveau chapitre — et d'y associer, une nouvelle fois, une touche bretonne »,

déclare Jérôme Tacquard, président de FAUCHON



Une collaboration d'excellence au service de la création

Originaire de Brest, Arnaud Larher rejoint la capitale en 1991 pour parfaire son apprentissage au sein de grandes maisons, dont FAUCHON, où il passera cinq années formatrices. En 1997, à seulement 25 ans, il ouvre sa première boutique dans le quartier de Montmartre. Très vite, le pâtissier se fait un nom et devient la « star de Montmartre ». Sa passion pour l'excellence le pousse à se perfectionner également dans le domaine de la chocolaterie et à ouvrir trois nouvelles adresses au fil des années. En 2007, il obtient le prestigieux titre de Meilleur Ouvrier de France, une consécration qui marque son ascension dans le monde de la pâtisserie.

Aujourd'hui reconnu comme l'un des maîtres de la pâtisserie contemporaine, Arnaud Larher se distingue par sa technique irréprochable, son exigence du goût, l'élégance de ses créations, et surtout, sa capacité à réinventer les classiques. Il est notamment célèbre pour ses réinterprétations audacieuses de grands classiques comme son baba au rhum, sa tarte au citron et son millefeuille praliné.

Une ambition commune

Avec FAUCHON, il partage une vision ambitieuse : faire rayonner la pâtisserie française à travers le monde, en conjuguant savoir-faire patrimonial et innovation. Cette alliance perpétue un art de vivre où le plaisir, la sophistication et l'excellence sont au cœur de chaque expérience signée FAUCHON.

“Rejoindre Fauchon, c'est une évidence. C'est l'opportunité de faire rayonner notre savoir-faire commun, de repousser les limites de la création pâtissière et d'imaginer ensemble de nouvelles émotions gourmandes”, témoigne Arnaud Larher.

Les premières créations signées Arnaud Larher seront dévoilées dans les prochains mois, ouvrant une nouvelle ère audacieuse pour la Maison. Arnaud Larher, qui conserve une part minoritaire au capital, mettra également à disposition son laboratoire pour le développement des créations.

Une nouvelle dynamique de croissance pour FAUCHON

Bien plus qu'une maison de gastronomie, FAUCHON est aujourd'hui un écosystème du haut de gamme à la française, mêlant pâtisserie, épicerie fine, hôtellerie, restauration et traiteur. La Maison Fauchon entre désormais dans une phase d'accélération, en renforçant son positionnement haut de gamme à l'étranger. Avec des ouvertures prévues à Doha, Dubaï et un retour à New York en 2025, l'entreprise ambitionne de doubler sa taille d'ici 5 ans en s'imposant comme une référence mondiale dans son secteur.

L'activité hôtelière, lancée avec succès à Paris et au Japon, poursuivra son développement sous licence avec l'ouverture de 2 nouveaux établissements en Arabie Saoudite en 2026.

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, la Maison est aujourd'hui un acteur de référence dans les domaines de l'épicerie fine, de la pâtisserie, de la boulangerie, de l'hospitalité et de la restauration haut de gamme.

CONTACTS PRESSE

Bureau de presse Pascale Venot
Marine Mackowiak / marine@pascalevenot.fr
Andréa Snadli / andrea@pascalevenot.fr