

NOËL

2023



FAUCHON
PARIS



FAUCHON FAIT SON CIRQUE & S'INSTALLE SOUS UN CHAPITEAU D'HIVER!

Enchanté et majestueux à la fois, logé en pleine forêt, entouré par des sapins aux branches revêtues de poudreuse, FAUCHON sort ses numéros gourmands pour le grand bonheur de tous. Petits et grands attendent avec impatience le clown, le funambule ou le jongleur pour se laisser captiver par la magie de ce spectacle enchanteur. Et pour accompagner cet événement inattendu, FAUCHON invite à se laisser tenter par des expériences gustatives et des cadeaux gourmands qui raviront les papilles ! Lever le rideau... Tout le monde retient son souffle...que la gourmandise commence !

LA BÛCHE SIGNATURE 2023



BÛCHE SIGNATURE FAUCHON 2023

**Bûche avec
son écrin en verre**

Edition limitée

6 personnes

500 €

Bûche seule

6 personnes

120 €

DISPONIBLE EN PRÉCOMMANDE
À PARTIR DU 1^{er} DÉCEMBRE SUR :
WWW.FAUCHON.COM ET
À FAUCHON L'HÔTEL PARIS



A l'occasion des festivités de fin d'année, la Maison FAUCHON présente une bûche aux saveurs gourmandes dans un écrin unique et sur-mesure. Un chapiteau d'hiver, niché au cœur de la banquise, entouré de sapins saupoudrés de neige. Le Chef Exécutif, Sébastien Monceaux, s'est associé avec un artisan français spécialisé dans le soufflage de verre, Guillaume Roux de l'atelier «As du Verre».

Ensemble, ils ont puisé leur inspiration dans les points communs entre le verre et la banquise, en mettant en valeur des éléments tels que la transparence, la clarté, l'effet givré et la pureté, et en jouant habilement avec les contrastes et les couleurs. Un chapiteau en verre soufflé à deux pointes, représentant un véritable défi de fabrication. Les teintes roses vives nous transportent instantanément dans l'univers éblouissant des lampions qui éclairent le chapiteau. Créant ainsi une atmosphère joyeuse et festive, rappelant la magie de la fête et du cirque, où enchantement et joie s'entrelacent dans un tourbillon de couleurs éclatantes. Chaque pièce nécessite plusieurs étapes de travail : la fusion du verre à une température de 1100°C, le prélèvement du verre liquide à l'aide d'une canne à souffler, la formation de la préforme, le façonnage et la finition, ainsi que le refroidissement. Une concentration à chaque étape où l'adresse et l'agilité sont essentielles pour manipuler rapidement le verre en fusion avant qu'il ne se solidifie.

Un écrin sur-mesure pour une bûche très gourmande : composée d'un croustillant aux pralines roses et riz soufflé, d'un biscuit moelleux aux amandes et citrons verts. Associée à une compotée de framboise zestée

de citron vert, d'un crémeux au poivre de Timut et d'une mousse intense à la framboise. Le tout est sublimé par une ganache montée à la vanille de Tahiti et baie de verveine enveloppée d'une fine coque de chocolat blanc. En bouche, c'est une explosion de saveurs et de textures qui feront, sans conteste, honneur à la gourmandise des fêtes de fin d'année. Une véritable rencontre entre l'art, le beau et le bon, qui associe le savoir-faire de nos artisans aux Chefs de la maison, sous le signe made in France.

À PROPOS DE L'ATELIER «AS DU VERRE»

Guillaume Roux, avec 20 années de passion et d'expérience, a suivi une voie qui a nourri sa passion. Cette envie a pris naissance en regardant l'émission de télévision «C'est pas sorcier». Ses études de CAP souffleur de verre et son brevet des métiers d'art ont renforcé sa vocation, tandis que sa première expérience à la Cristallerie Saint-Louis lui a apporté rigueur et méthode. Ses séjours au Canada, en Nouvelle-Zélande, en Angleterre et en Australie lui ont permis d'acquérir une expertise technique et artistique. Grâce à ce parcours varié et enrichissant, Guillaume a finalement réalisé son rêve en ouvrant en 2022 son propre atelier-galerie à L'Isle-sur-la-Sorgue (Provence-Alpes-Côte d'Azur) : «As du Verre».

EN ATTENDANT LE 25...

Pour attendre patiemment le réveillon, quoi de mieux que de déguster, dès le 1^{er} décembre, les gourmandises sucrées des calendriers de l'Avent FAUCHON ? Une occasion unique de (re)découvrir les produits emblématiques de la Maison (chocolats, confiseries, épicerie salée) et se faire plaisir avant le jour J.

CALENDRIER DE L'AVENT CONFISERIES FAUCHON 2023

Contient 24 confiseries gourmandes et variées autour de nos savoirs faire artisanaux : nougats de Montélimar, pâtes de fruits (griotte, poire et mangue-passion), napolitains lait feuillantine et lait caramel, mini calissons nature, mini calirons framboise, caramel à la fleur de sel, giandujas noir et lait...

Calendrier de l'Avent confiseries : 42 €



CALENDRIER DE L'AVENT ÉPICERIE FAUCHON 2023

Une version luxe avec une sélection de 24 gourmandises sucrées et salées. Chaque case du calendrier est un voyage émotionnel, une belle occasion de déguster de délicieuses gourmandises fabriquées en France !

Composition : Moutarde à l'ancienne, rillettes de crabes, thé aux épices, confiture à l'abricot, miel de châtaignier, biscuits F très chocolat, confiture de fraise marra des bois, rillettes de saumon, moutarde au miel et au thym, lamelle de truffe d'été, tablette de chocolat, mini-crêpes cheddar, rillettes de Saint-Jacques à la bretonne, infusion Marchand de Rêve, confiture d'orange amère, moutarde au piment d'Espelette, foie gras de canard, compotée de figues, miel d'Acacia, rillettes de langoustine au Safran, moutarde aux herbes, rillettes de maquereau au chèvre, confiture de fraise.

Calendrier de l'Avent épicerie : 320 €



CALENDRIER DE L'AVENT THÉS FAUCHON 2023

Un calendrier dédié aux thés emblématiques de FAUCHON, offrant la possibilité de (re)découvrir ces délices tout au long des journées de décembre. Il renferme un assortiment de 24 thés ou infusions, présentés dans des sachets individuels soigneusement emballés. Chaque numéro renferme une saveur, un arôme, une nuance... et bien plus encore !

Composition : Thé vert Citron & Gingembre, thé noir Earl Grey & Bleuets, thé noir Un Après-Midi à Paris, thé noir Ceylan B.O.P., infusion Ananas fraise & hibiscus, thé noir Earl Grey, thé vert Jasmin Chung Hao, thé noir darjeeling Impérial F.O.P., thé noir Chaï Tea, thé vert Menthe, thé noir La Pomme, thé noir Morning, thé noir rose & pomme, Infusion Marchand de Rêve, thé noir Mélange FAUCHON.

Calendrier de l'Avent thés : 32,50 €

SUR LE FIL DES PLAISIRS SUCRÉS

LES INCONTOURNABLES FAUCHON

ÉCRIN DE MACARONS

Grâce à leur cœur fondant et crémeux enrobé dans une coque aérienne, les macarons FAUCHON demeurent une valeur sûre pour les palais sucrés. Cette saison, retour en enfance assuré avec des nouvelles recettes : praline rose, pomme d'amour, chouchou et barbe à papa.

Assortiment 14 macarons : 37 €



ÉCRIN DE CHOCOLATS

Les délicats enrobages de chocolat noir et de chocolat au lait révèlent des textures gourmandes qui feront fondre les papilles : le croquant du praliné, la douceur fondante des ganaches et l'onctuosité du caramel.

Assortiment 36 chocolats : 56 €



THÉ "UN SOIR DE NOËL"

Ananas rôtis, zestes d'oranges confites, caramel et épices de Noël, ce nouveau thé noir de Chine dévoile un mélange naturel et audacieux et des parfums chaleureux et réconfortants.

90 g : 17,90 €

CONFITURE DE NOËL

Une alliance parfaite entre la douceur de l'ananas, les notes acidulées du fruit de la passion et les saveurs rafraîchissantes de la goyave et des baies de verveine.

245 g : 8,90 €



LES PETITES ATTENTIONS

LA POMME DE PIN

Un cœur croustillant au riz soufflé et au caramel beurre salé, enrobé de chocolat au lait 45%, issu de chocolats engagés d'origine Cameroun, le tout délicatement posé sur une plaque chocolatée.

120 g : 22 €

LES SABLÉS AUX ÉPICES

Ces sablés gourmands et parfumés en forme de sapin et aux délicates épices de Noël telles que la cannelle et le gingembre, sont confectionnés en Bretagne à partir d'œufs frais et de beurre de baratte breton.

100 g : 6,90 €



LA PARADE DES COFFRETS CADEAUX

FAUCHON a conçu une gamme de coffrets cadeaux soigneusement composés, prêts à être offerts ! Une idée parfaite pour combler les proches lors des festivités de fin d'année. Plus de coffrets sur www.fauchon.com



INSTANTS DE NOËL FAUCHON

COFFRET CONTENANT :
Truffes au chocolat noir 100 g
Petits-beurre aux graines 100 g
Foie gras de canard aux baies de verveine 90 g
Confiture d'ananas, goyave & passion aux baies de verveine 245 g
Thé Un soir de Noël 100 g
Friture de Noël au praliné 150 g
Coffret : 110 €

UN SOIR DE NOËL FAUCHON

COFFRET CONTENANT :

Écrin 8 chocolats Fabuleux pralinés 70 g
 Petits-beurre aux graines 100 g
 Foie gras de canard aux baies de verveine 90 g
 Confiture d'ananas, goyave & passion aux baies de verveine 245 g
 Thé Un soir de Noël 100 g
 Friture de Noël au praliné 150 g
 Champagne brut FAUCHON 750 ml

Coffret : 169 €



CHIC'ISSIME

COFFRET CONTENANT :

Mini-crêpes cheddar 65 g
 Petits-beurre aux graines 100 g
 Tartinable artichaut et fromage frais 90 g
 Tartinable aubergine, ricotta et menthe 90 g
 Foie gras de canard entier du Sud-Ouest 180 g
 Terrine Made in FAUCHON 100 g
 Terrine de canard 100 g
 Rillettes de Saint-Jacques à la bretonne 80 g
 Rillettes de crabe 80 g
 Champagne R de Ruinart brut 750 ml

Coffret : 210 €



BOÎTE CHAPEAU

BOÎTE CHAPEAU CONTENANT :

Écrin 15 chocolats Fabuleux Pralinés 130 g
 Calissons d'Aix-en-Provence 235 g
 8 marrons glacés 160 g
 Collection de 16 pâtes de fruits 210 g
 Petits-beurre aux 4 chocolats 105 g
 Mini-crêpes chèvre romarin 60 g
 Biscuits salés parmesan et basilic 100 g

Tartinable poivron et mascarpone 90 g
 Tartinable courgette, chèvre & basilic 90 g
 Foie gras de canard entier du Sud-Ouest truffé à 5 % 90 g
 Foie gras de canard entier du Sud-Ouest 90 g
 Terrine de canard 100 g
 Rillettes de langoustine au safran 80 g
 Champagne blanc de blancs FAUCHON 750 ml

Coffret : 430 €



L'ÉQUILIBRE DU CAVIAR

La Maison FAUCHON collabore avec les artisans et producteurs français les plus talentueux afin de choisir des ingrédients d'exception, garantissant ainsi l'excellence de la gastronomie française.

LE CAVIAR BELUGA D'AQUITAINE

Le caviar Beluga, provenant exclusivement d'esturgeons *Huso Huso*, est le premier caviar Beluga (100 %) français ! Il offre une texture remarquable en bouche : sa consistance crémeuse révèle des nuances d'amande et de fève de tonka, avec une touche finale acidulée évoquant le citron vert. Le Beluga est l'une des sélections les plus prestigieuses, les plus recherchées et les plus chères au monde... Et cela s'explique par sa taille, sa couleur et sa longueur en bouche exceptionnelles.

Disponible en boîte de 50 g, 125 g

Prix à partir de 500 €

LE CAVIAR BAERI D'AQUITAINE

Le caviar Baeri provient d'une production exclusive d'esturgeons *Acipenser Baerii* élevés dans les bassins d'Aquitaine. Après un affinage de 3 à 6 mois, il offre une explosion de saveurs harmonieusement fruitées et iodées en bouche. Ses grains brillants, à la fois ronds et fermes, sauront ravir votre palais.

Disponible en boîte de 30 g, 50 g, 125 g, 250 g

Prix à partir de 60 €

LE CAVIAR OSCIÈTRE D'AQUITAINE

Le caviar Oscietre provient d'une production exclusive d'esturgeons *Gueldenstaedtii*. Ce caviar offre un mélange exquis de saveurs marines et de notes de fruits secs. Ses grains fermes, d'une couleur dorée, se roulent parfaitement sous le palais, libérant progressivement leur arôme délicat.

Disponible en boîte de 30 g, 50 g, 125 g, 250 g

Prix à partir de 75 €



LE NUMÉRO DU FOIE GRAS

Entre matières brutes et recettes originales, la Maison travaille avec soin des produits d'excellence afin de partager des moments d'exception. Délicats et raffinés, FAUCHON pare les tables festives de mets authentiques.



NOUVEAUTÉ 2023 FOIE GRAS DE CANARD AUX BAIES DE VERVEINE

Les foies gras de canard entier du Sud-Ouest FAUCHON proviennent d'élevages en plein air. Ils sont soigneusement sélectionnés, préparés et assaisonnés à la main, sans aucun additif ni conservateur. Ils sont fabriqués par un maître artisan à partir d'un foie de canard frais choisi pour sa qualité exceptionnelle. Pour les fêtes de Noël, il est sublimé par l'association avec la baie de verveine. Cette petite baie rare aux notes enivrantes et citronnées apporte une fraîcheur et une délicatesse supplémentaires à cette préparation traditionnelle !

90 g : 29 €

FOIE GRAS D'OIE ENTIER

Fabriqués artisanalement dans des ateliers au cœur de Strasbourg depuis plus de 5 générations, ces épices offrent un mélange savoureux d'arômes surprenants tels que la cannelle, le clou de girofle et la cardamome.

50 g : 29 € 180 g : 80 €

FOIE GRAS D'OIE ENTIER TRUFFÉ 5 %

La truffe noire du Périgord, dixit Tuber melanosporum, offre des saveurs extraordinaires en sublimant délicatement les notes douces et épicées du foie gras d'oie. Le croquant de la truffe contraste harmonieusement avec la texture fondante du foie gras.

65 g : 39 € 130 g : 73 € 200 g : 105 €





INFORMATIONS PRATIQUES

FOIES GRAS ET CAVIARS

disponibles sur le site www.fauchon.com
en livraison Chronofresh dans toute la France et en Europe

COLLECTION SUCRÉE

disponible en boutiques & sur le site www.fauchon.com
début novembre en livraison dans toute la France et en Europe

CONTACTS PRESSE

BUREAU DE PRESSE PASCALE VENOT

Apollonia Fortani – apollonia@pascalevenot.fr – 06 51 17 69 82
Claire Garenne – claire@pascalevenot.fr – 06 58 59 44 65

FAUCHON
PARIS