



« En 2016, il n'y aura pas de cloche au rendez-vous de Pâques pour la Manufacture de Chocolat Alain Ducasse... mais d'autres créations originales et gourmandes, belles et bonnes, attendent les amoureux du chocolat. Des nouveautés à découvrir, des « classiques » à redécouvrir. Comme toujours, nous poursuivons un double objectif : le goût et le plaisir.

Bonne lecture ! ».

**ALAIN DUCASSE ET NICOLAS BERGER**

**LA MANUFACTURE**

40, rue de la Roquette 75011 Paris  
Tél. 01 48 05 82 86

**NOS AUTRES POINTS DE VENTE**

26, rue Saint-Benoît 75006 Paris

9 rue du Marché-Saint-Honoré  
75001 Paris  
(Ouverture Mars 2016)

35, boulevard Haussmann 75009 Paris  
(Galeries Lafayette Gourmet)

Gare du Nord 75010 Paris  
(Salle d'embarquement Eurostar,  
mezzanine Transmanche)

|  
[contact@lechocolat-alainducasse.com](mailto:contact@lechocolat-alainducasse.com)  
[www.lechocolat-alainducasse.com](http://www.lechocolat-alainducasse.com)



|  
**CONTACT PRESSE**  
**ALAIN DUCASSE ENTREPRISE**  
Tél : 01 58 00 23 61 - [Presse@alain-ducasse.com](mailto:Presse@alain-ducasse.com)

# UNE DRÔLE DE COCOTTE...

Pour Pâques 2016, une poule au design singulier fait son entrée à la Manufacture de Chocolat. Avec ses lignes pures, simples, géométriques, la Cocotte semble avoir été taillée à la main. Sa silhouette stylisée rappelle le caractère artisanal du Chocolat Alain Ducasse. Une belle rencontre entre la tradition (l'artisanat) et la modernité (le dessin contemporain). La Cocotte de la Manufacture est garnie de fritures (des œufs praliné amande). Un beau cadeau destiné aux petits comme aux grands gourmands.

CRÉATION EXCLUSIVE DE **PIERRE TACHON**  
POUR LA MANUFACTURE

## Existe en **CHOCOLAT NOIR**

GARNIE DE FRITURE PRALINÉE CHOCOLAT NOIR

## **CHOCOLAT AU LAIT**

GARNIE DE FRITURE PRALINÉE CHOCOLAT AU LAIT

20€ TTC la Cocotte (160g)

38€ TTC la Cocotte (300g)

75€ TTC la Cocotte (600g)

---

## **DISPONIBILITÉ**

26 FÉVRIER 2016 DANS NOS POINTS DE VENTE

*[www.lechocolat-alainducasse.com](http://www.lechocolat-alainducasse.com)*



## LES ŒUFS TOURNÉS

Deux oeufs aux lignes originales et mystérieuses... qui semblent avoir été sculptés, tournés, façonnés à la main, évoquant la délicate confection artisanale du chocolat Alain Ducasse. Forts de leur succès, les Œufs tournés font désormais partie des créations signature de la Manufacture. Les Œufs sont garnis de délicieuses fritures praliné.

CRÉATION EXCLUSIVE DE **PIERRE TACHON**  
POUR LA MANUFACTURE

Existe en  
**CHOCOLAT NOIR**

GARNI DE FRITURE PRALINÉE CHOCOLAT NOIR

ou **CHOCOLAT AU LAIT**

GARNI DE FRITURE PRALINÉE CHOCOLAT AU LAIT

18€ TTC l'Œuf tourné (150g)

45€ TTC l'Œuf tourné (400g)

---

**DISPONIBILITÉ**

26 FÉVRIER 2016 DANS NOS POINTS DE VENTE

*[www.lechocolat-alainducasse.com](http://www.lechocolat-alainducasse.com)*

# L'OEUF FEUILLETÉ : PLAISIR & GOURMANDISE EN COUCHES SUCCESSIVES

Plusieurs niveaux de chocolat noir, de crêpes dentelle et de praliné en superposition. Une création au design original directement inspiré par la tablette de la Manufacture.

Cette pièce unique est un petit péché de gourmandise...



Existe en  
**CHOCOLAT NOIR UNIQUEMENT  
& NON GARNI**

30€ TTC l'Œuf feuilleté (250g)

**DISPONIBILITÉ**

26 FÉVRIER 2016 DANS NOS POINTS DE VENTE

*[www.lechocolat-alainducasse.com](http://www.lechocolat-alainducasse.com)*



## L'OEUF BONBONNIÈRE

Surprenant, voici un œuf original qui se présente à plat, sous la forme d'une boîte dont les formes biseautées rappellent la géométrie de la tablette signature de la Manufacture. Ouvrez... et dégustez les fritures qu'il abrite généreusement en son cœur. Bon, beau, généreux.

Son design étonnant permet à l'Œuf bonbonnière de pouvoir voyager facilement et précautionneusement dans un coffret sur-mesure.

CRÉATION EXCLUSIVE DE **PIERRE TACHON**  
POUR LA MANUFACTURE



Existe en  
**CHOCOLAT NOIR**

GARNI DE FRITURES PRALINÉES  
ENROBÉES DE CHOCOLAT NOIR

65€ TTC l'Œuf bonbonnière (500g)

---

**DISPONIBILITÉ**

26 FÉVRIER 2016 DANS NOS POINTS DE VENTE  
ET SUR LA E-BOUTIQUE

*[www.lechocolat-alainducasse.com](http://www.lechocolat-alainducasse.com)*



## 2 FRITURES POUR TOUS LES GOÛTS

Vendues en sachet de 150g et 250g, les fritures sont proposées en version praliné ou sèche (chocolat noir ou au lait) et sont réalisées à partir de moules anciens. Pour celles au praliné, chaque forme a un goût : la cloche est au praliné noix de coco, l'œuf au praliné amande, les coquillages & crustacés au praliné noisette. Les plus gourmands voudront tout goûter !



### **FRITURE PRALINÉE**

CHOCOLAT NOIR OU AU LAIT

19€ TTC le sachet de 150g

32€ TTC le sachet de 250g

### **FRITURE SÈCHE**

CHOCOLAT NOIR OU AU LAIT

12€ TTC le sachet de 150g

19€ TTC le sachet de 250g

---

### **DISPONIBILITÉ**

26 FÉVRIER 2016 DANS NOS POINTS DE VENTE  
ET SUR LA E-BOUTIQUE

*[www.lechocolat-alainducasse.com](http://www.lechocolat-alainducasse.com)*



## 1 BOÎTE, 4 ŒUFS PRALINÉ

Dans cette jolie boîte se cachent 4 œufs dans leur coquille ! Cette dernière est chemisée de chocolat avant d'être garnie de praliné. Pour déguster : c'est simple et ludique, il suffit d'écarter l'œuf. Le praliné à l'ancienne se décline en 4 parfums : noix de coco, pistache, amande, noisette.

Pour les gourmands de tous âges !



32€ TTC la boîte de 4 Œufs praliné

### DISPONIBILITÉ

26 FÉVRIER 2016 DANS NOS POINTS DE VENTE  
ET SUR LA E-BOUTIQUE

*[www.lechocolat-alainducasse.com](http://www.lechocolat-alainducasse.com)*