vinetur

Pascua con estrella Michelin: cuando el chocolate se viste de alta cocina

La colección 2026 de Yannick Alléno transforma toques y utensilios en esculturas de chocolate gastronómico creadas en el Pavillon Ledoyen.

lunes 16 de febrero de 2026

ESCRITO POR LAIA ACEBES



En el universo de la alta gastronomía, pocos nombres despiertan tanta expectativa como el de Yannick Alléno. Y si hay un territorio donde el chef francés ha decidido seguir expandiendo su lenguaje creativo, es el del chocolate. Esta Pascua 2026, Les Chocolats de Yannick Alléno presentan una colección que no solo seduce al paladar: seduce al imaginario culinario.

La cocina convertida en chocolate

La Collection de Pâques 2026 no se limita a reinterpretar el huevo tradicional. Va más allá. Toca directamente el ADN del chef y transforma su universo cotidiano —toques, cacerolas, cucharas— en piezas de chocolate gastronómico. No es una metáfora estética: es una declaración de intenciones.

Creada en las cocinas del Pavillon Ledoyen, la Maison independiente más estrellada del mundo, esta colección convierte el chocolate en extensión natural de la cocina de autor. Aquí la forma no es decorativa: está al servicio del sabor, de las texturas y de la materia prima rigurosamente seleccionada.

Del 4 de marzo al 18 de abril de 2026, las piezas estarán disponibles en sus boutiques parisinas (6º y 7º arrondissement), en Galeries Lafayette Le Gourmet y en su tienda online.



L'Œuf Toqué: el huevo con alma de chef

La pieza estrella de la colección es, sin duda, L'Œuf Toqué. Un huevo vestido con chaquetilla de cocinero y coronado por una toque desmontable. Lúdico, icónico y perfectamente alineado con el universo Alléno.

Pero bajo su apariencia casi teatral se esconde un trabajo técnico serio: chocolate negro 55 % de Ecuador combinado con un dúo de pistachos procedentes de Irán y Sicilia. Equilibrio entre intensidad, grasa noble y matices tostados. No es un huevo simpático; es una composición gastronómica.

600 g – 80 €

La Toque: chocolate como pieza central

Si el huevo representa el guiño, La Toque es la escultura. Totalmente moldeada en chocolate, funciona como pieza central de mesa y como cofre de mignardises. La referencia al chef es directa, pero lo interesante es el enfoque: un objeto culinario reinterpretado en clave dulce donde colores, texturas y contrastes dialogan como en un pase de alta cocina.

275 g – 39 €