

GEMMES LENÔTRE

Artisans - créateurs d'émotions



DOSSIER DE PRESSE
COLLECTION DE NOËL & EPIPHANIE
2024 / 2025

GEMMES LENÔTRE

Noël dans un jardin précieux

S'inspirant de l'artisanat joaillier de prestige, Lenôtre imagine pour la saison des fêtes une promenade dans un parc ciselé à la manière des plus belles pièces d'orfèvrerie. Magie de l'or et des gemmes, les branchages de ce jardin imaginaire étincellent et se mêlent aux feuillages de cristal. Impressionnants alliages de chocolats et laquages éclatants se succèdent dans un univers visuel somptueux, développé par les créateurs d'Antoinette Poisson.

Doublement sacré Un des Meilleurs Ouvriers de France, Guy Krenzer transmet à ses équipes un savoir-faire unique, reproduit avec soin dans les ateliers de la Maison. En salé comme en sucré, les créations signées Lenôtre témoignent de l'excellence des métiers de la haute gastronomie française.



Guy Krenzer

Directeur de la création Lenôtre &
Doublement sacré Un des Meilleurs
Ouvriers de France

« Chez Lenôtre, nous travaillons à la manière des joailliers d'exception. Nous sommes comme eux des passeurs d'émotions », témoigne Guy Krenzer, Directeur de la création Lenôtre. « Les fêtes sont le moment où se concentrent tous nos talents, l'imagination de plats et de desserts merveilleux, dont petits et grands se souviendront longtemps ».



SOMMAIRE

Calendrier de l'Avent.....7

Bûche signature.....9

Créations sucrées.....17

Confiserie.....29

Créations salées41

À l'heure du goûter51

Épiphanie.....53

Livre bûches Lenôtre.....61

30 recettes de bûches iconiques et pâtisseries



Antoinette Poisson

Editeur & Illustrateur

Invité à décorer cette collection d'exception, l'éditeur parisien Antoinette Poisson s'est inspiré des papiers dominotés du XVIIIe siècle pour composer un flamboyant jardin d'hiver. Guirlandes d'acanthes, palmettes, fougères, rubans parfois traversés d'animaux fantastiques, d'étoiles et de grenades évoquent l'abondance de notre terre nourricière. Sur les différents coffrets, ce motif est un préambule à la découverte des trésors de joaillerie gourmande proposés par la brigade de chefs de Guy Krenzer.



CALENDRIER DE L'AVENT



Au 1^{er} décembre, la magie du calendrier de l'Avent

Chez Lenôtre, les festivités commencent dès le 1^{er} décembre, avec le féérique calendrier de l'Avent rempli de fritures en chocolat. Une porte d'entrée idéale dans l'univers visuel de cette collection des fêtes, mise en image par l'illustrateur Antoinette Poisson.



Tarif : 39 €

Disponible à partir du 15 novembre 2024



BÛCHE SIGNATURE

Gemmes Lenôtre

« Le symbole de la couronne de l'Avent est fort et universel, il évoque les quarante jours qui précèdent Noël et la préparation des fêtes. En Pâtisserie, cette notion de durée est primordiale. Les temps de repos, de cuisson, d'assemblage sont les clés d'un grand dessert. Ce sont aussi des aspects que nous partageons avec l'univers de la joaillerie, avec la rigueur et la beauté du geste » raconte Etienne Leroy. « J'ai imaginé cette bûche signature comme un joyau rare pour qu'il brille au cœur des festivités. Cette création unique, réalisée grâce aux multiples talents d'artisans de la Maison, a été pensée pour illuminer les tables et réjouir les convives.



Etienne Leroy

Chef pâtissier Lenôtre &
Champion du Monde de Pâtisserie



GEMMES LENÔTRE

BÛCHE SIGNATURE

Étienne Leroy, Chef Pâtissier Lenôtre & Champion du Monde de Pâtisserie s'inspire de la traditionnelle couronne de l'Avent, annonçant la bienvenue aux hôtes, pour créer une bûche signature joaillière. Symbole d'accueil, mais aussi de générosité des fêtes, elle éblouit et réjouit le cœur des invités dès le pas de la porte. La bûche signature « Gemmes Lenôtre » a été imaginée dans cet esprit, celui d'un joyau précieux rassembleur et gourmand à partager. Cette bûche signature « Gemmes Lenôtre » est un véritable bijou, une œuvre d'art et d'artisanat, dont le cœur précieux cache bien des surprises !



MOUSSE AU CHOCOLAT ET CRÉMEUX INFUSÉS À LA FEUILLE DE LIME, CROUSTILLANT AUX ÉCLATS DE NOISETTES, BISCUIT MOELLEUX AU CHOCOLAT, COMPOTÉE D'AGRUMES



Avec ses décors en chocolat, ciselés tel un métal précieux, cette couronne au laqué parfait cache une bûche généreuse aux parfums d'agrumes et chocolat infusé à la feuille de lime. Sous le glaçage cacao intense se révèle une ganache chocolat réveillée par un confit d'agrumes et une crème délicate infusée à la feuille de lime, avec en base un croustillant aux éclats de noisettes. Les éléments végétaux qui viennent décorer et magnifier l'ensemble sont en chocolat sublimés de finitions velours et scintillantes.

8 personnes 190 €

Disponible à partir du 18 décembre 2024

BÛCHE SIGNATURE

Gemmes Lenôtre



Glaçage chocolat

Mousse chocolat lime

Crème infusée à la feuille de lime

Confit d'agrumes

Biscuit chocolat

Ganache chocolat

Croustillant aux éclats de noisettes



L'INVITÉ EXOTIQUE

La crème est infusée avec des feuilles de lime kaffir, très utilisées en cuisine asiatique, au parfum frais et complexe (notes citronnées, verveine et gingembre) qui réveille l'onctuosité de la crème et dialogue avec le chocolat.

8 personnes 190 €

Disponible à partir du 18 décembre 2024

BÛCHE SIGNATURE

Gemmes Lenôtre



Décors

La couronne est décorée d'éléments végétaux (feuillage, pomme de pin...) réalisés en chocolat noir signature.

En trompe-l'oeil : le nœud façon bolduc, à la finition poudrée « ton sur ton », reprend le monogramme de la maison comme imprimé.



Créations sucrées





Nouveauté

BÛCHE MONT-BLANC

Marron & vanille



Cette bûche avec une base de biscuit joconde moelleux, renferme un cœur de crème de marron à la vanille, agrémenté de crème montée à la vanille, de meringue et de brisures de marron.



Pour 4 personnes : 48 €
Pour 6 personnes : 69 €
Pour 8 personnes : 90 €
Bûchette individuelle : 10,50 €

Bûchettes disponibles à partir du 6 décembre 2024
Bûches à partager disponibles à partir du 18 décembre 2024



BÛCHE NOËL SOUS LA NEIGE

Chocolat & caramel



Une bûche composée d'un crémeux au chocolat noir, d'une mousse chocolat noir et caramel, d'un cœur «parfait lacté» au chocolat au lait et d'un fin croustillant amande-noisette aux éclats de caramel d'Isigny.



Pour 4 personnes : 48 €
Pour 6 personnes : 69 €
Pour 8 personnes : 90 €
Bûchette individuelle : 10,50 €

Bûchettes disponibles à partir du 4 décembre 2024
Bûches à partager disponibles à partir du 18 décembre 2024



BÛCHE SOUVENIR D'ENFANCE

Noisette & caramel

Une bûche au cœur croustillant à la noisette et un crémeux onctueux à la noisette, sublimé par un caramel à la fleur de sel et un praliné noisette. Enveloppée d'une mousse à la noisette et vanille ainsi que d'un biscuit joconde moelleux.



BÛCHE NUIT DES FÊTES

Framboise & vanille

Cette bûche révèle un cœur de framboise et un croustillant duja, sur une base biscuit joconde et enveloppée d'une mousse aérienne au fromage blanc.



BÛCHE JARDIN D'AGRUMES

Citron yuzu & vanille

Une bûche au cœur acidulé de crémeux et compotée citron yuzu, enveloppée d'une mousse à la vanille Bourbon de Madagascar, sur un biscuit joconde et habillé d'une fine couche de pâte d'amande.



4 personnes 48 € / 6 personnes 69 € / 8 personnes 90 € / Bûchette individuelle : 10,50 €

Bûchettes disponibles à partir du 6 décembre 2024 / Bûches à partager disponibles à partir du 18 décembre 2024

Entremets des fêtes



FLOCON AUX FRUITS EXOTIQUES



Un entremets festif aux saveurs exotiques, composé de croustillant et de dacquoise à la noix de coco et au gingembre. Une compotée de mangue et d'ananas ajoute des notes fruitées et acidulées, le tout enrobé de ganache montée à la vanille et recouvert de noix de coco râpée.



Pour 6 personnes - 62 €
Version individuelle - 10,50 €

Disponible à partir du 4 décembre 2024



FORÊT NOIRE



Une onctueuse mousse chocolat noir aux trois origines (Sao Tomé, Tanzanie et Ghana), alliée à une compotée griotte et framboise sur un biscuit moelleux cacao punché griotte et framboise, surmonté d'une crème fouettée à la vanille et de copeaux de chocolat.



Pour 6 personnes - 62 €
Version individuelle - 10,50 €

Disponible à partir du 4 décembre 2024

SOUFFLÉ GLACÉ ROTHSCHILD



Un grand classique en édition limitée ! La version revisitée du soufflé glacé Rothschild Lenôtre se compose d'un merveilleux soufflé parfait glacé aux fruits confits, parsemé de perles de liqueur de Grand Marnier® et décoré de craquelin de nougatine.



Pour 4/5 personnes - 69 €

Disponible à partir du 4 décembre 2024

Création glacée

Édition
limitée



À propos du soufflé Rothschild

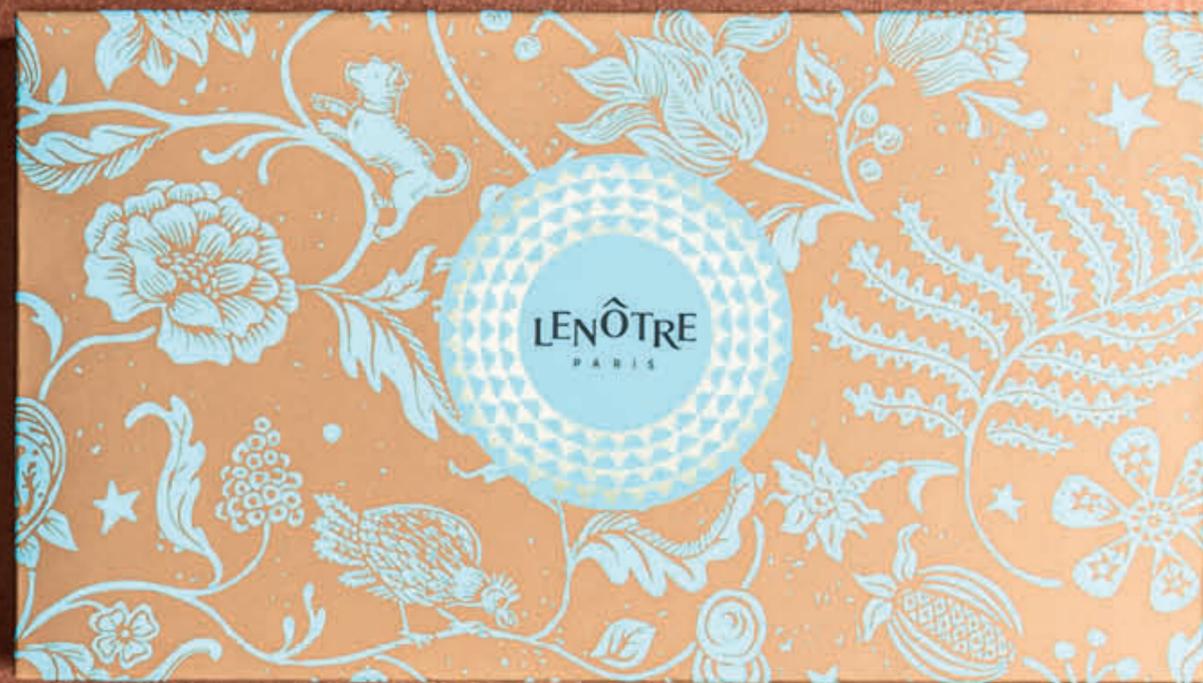
La recette du soufflé Rothschild est un classique de la pâtisserie française, attribuée à Antonin Carême au XIX^e siècle. C'est Gaston Lenôtre qui a entrepris en 1963 une réinterprétation audacieuse de ce dessert emblématique. Cette combinaison harmonieuse d'éléments simples mais parfaitement équilibrés fait du soufflé glacé Rothschild une véritable œuvre d'art culinaire, qui célèbre à la fois la tradition et l'innovation dans le secteur de la glace.





Coffret de 12 macarons

Gemmes



COFFRET DE 12 MACARONS EN ÉDITION LIMITÉE :

- 2 macarons saveur panettone
- 2 macarons crème de marron
- 2 macarons pistache
- 2 macarons chocolat aux trois origines
- 2 macarons framboise intense
- 2 macarons tout vanille Bourbon de Madagascar

Coffret : 34€

Disponible à partir du 15 novembre 2024



Macarons

éditions limitées



PANETTONE

Une coque aux amandes Valencia garnie d'une mousseline saveur panettone au confit d'orange et à la vanille.

CRÈME DE MARRON

Une coque aux amandes Valencia garnie d'une délicieuse crème de marron vanillée.



2,50 € pièce
Disponible à partir du 9 novembre 2024

SAPIN GOURMAND FOURRÉ PRALINÉ

CHOCOLAT NOIR



Un délicieux sapin en coque de chocolat noir garni d'une généreuse couche de pâte à tartiner, élaborée à partir de praliné pur noisettes françaises, de pâte de noisettes françaises et de feuilletine, pour une texture croquante et une saveur irrésistible.



Tarif : 37 €

Disponible à partir du 15 novembre 2024

Créations chocolatées

SAPIN GOURMAND FOURRÉ PRALINÉ

CHOCOLAT LAIT



Un délicieux sapin en coque de chocolat noir garni d'une généreuse couche de pâte à tartiner, élaborée à partir de praliné pur noisettes françaises, de pâte de noisettes françaises et de feuilletine, pour une texture croquante et une saveur irrésistible.



Tarif : 37 €

Disponible à partir du 15 novembre 2024

Sucettes

chocolat lait - chocolat blanc



Une sucette gourmande au chocolat lait ou blanc dans l'esprit d'un sucre d'orge, qui fera voyager petits et grands au pays de la gourmandise !

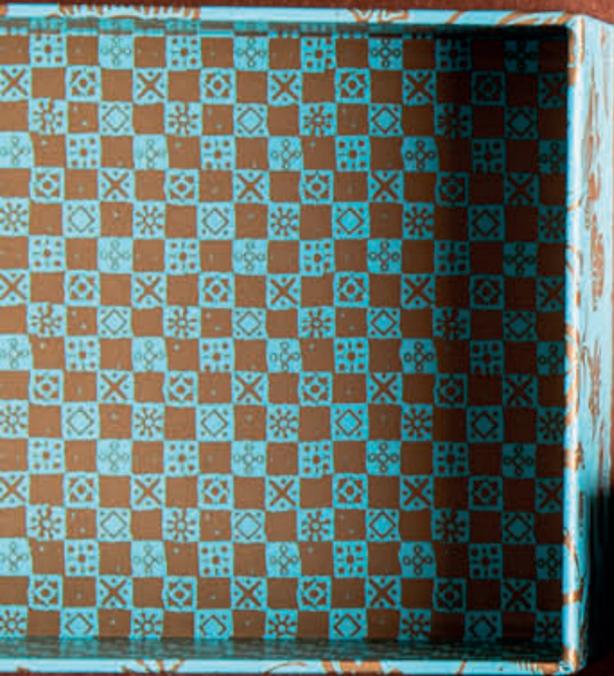


7,50 € pièce

Disponible à partir du 15 novembre 2024

Coffret de confiseries

Gemmes



Ecrin de confiseries composé de noisettes enrobées de chocolat au lait, d'amandes enrobées de chocolat noir et de fritures de Noël en chocolat lait et noir, fourrées de praliné.

Coffret : 40€

Disponible à partir du 15 novembre 2024

Créations salées

Rassemblant les techniques de la haute gastronomie française, la collection salée est une démonstration des savoir-faire Lenôtre. La volaille black and white au laquage contrasté impressionne par son élégance. Le bijou de homard est dressé comme une parure éphémère. Clou de la sélection : la tourte des fêtes. « La pâtisserie salée est un art spectaculaire, qui partage avec la haute joaillerie le choix des matières premières, l'harmonie des structures, et une finition parfaite » témoigne Fabrice Brunet, Chef de la création salée et Un des Meilleurs Ouvriers de France. « Des pièces comme la tourte des fêtes sont créées pour émerveiller, devenir le plus beaux des centres de tables et attirer tous les regards... avant bien sûr de régaler les convives ».



Fabrice Brunet

Chef de la création salée &
Un des Meilleurs Ouvriers de France cuisinier

Nouveauté



BIJOU DE HOMARD



Queue et pince de homard, accompagnées d'un crémeux de chou-fleur aux amandes et d'une sauce homardine, décorées d'oeufs de truite et de brochet, ainsi que de perles au hareng.



Tarif : 42 €

Disponible à partir du 18 décembre 2024

Les plats festifs

LENÔTRE
PARIS

LA VOLAILLE

Black & white



Un plat de fêtes à partager, servi dans une élégante cocotte en fonte : filet de poulet nappé de velouté de volaille, cuisse de poulet à la sauce Périgueux au charbon végétal, accompagné de pommes boulangères et décoré d'une feuille d'or.



1 personne : 37 €

4/6 personnes : 210 €

Disponible à partir du 18 décembre 2024



MIGNON DE VEAU, CÈPES

émulsion de beurre aux truffes

Un mignon de veau poêlé tendre à souhait, accompagné de rosaces de pommes de terres fondantes, de cèpes colorés au beurre, de marrons braisés et de petits légumes : minis poireaux et oignons nouveaux glacés. Une émulsion au beurre parfumé au jus de truffe noire 5,9% et à la truffe blanche d'Alba 2,9% vient parfaire ce plat de fête.



2 personnes : 98 € / 4 personnes : 196 € / 6 personnes : 294 €

Disponible de 1 à 8 personnes



RISOTTO À LA TRUFFE

noire du Périgord

Un risotto onctueux à la truffe noire du Périgord 1,7% sublimé par un bouillon de légumes et des oignons, parfumé au vin blanc et assaisonné d'huile d'olive. En guise de finition, des lamelles de truffes noire ajoutent une touche d'élégance et d'intensité aromatique.



2 personnes : 62 € / 4 personnes : 124 € / 6 personnes : 186 €

Disponible de 1 à 6 personnes



FILET DE BOEUF, BUTTERNUT

& foie gras de canard sur brioche

Un tendre filet de boeuf et son jus de veau, accompagné d'un moelleux de butternut ainsi que de girolles et foie gras de canard, présentés sur une brioche moelleuse.



2 personnes : 98 € / 4 personnes : 196 € / 6 personnes : 294 €

Disponible de 1 à 8 personnes

Magie des belles pièces en pâte

TOURTE DES FÊTES



Sous une pâte feuilletée dorée, une farce fine de porc, de poulet, de trompettes de la mort, enrichie de dés de foie gras de canard.



Pour 4 personnes : 48 €
Disponible à partir du 18 décembre 2024



LA GALETTE SALÉE



Galette salée en pâte feuilletée dorée, garnie de fines lamelles de pommes de terre en gratin, viennoise de noix à la ciboulette, et parsemée de trompettes de la mort.



Pour 4 personnes : 48 €
Disponible du 2 janvier au 28 janvier 2024

À l'heure du goûter



PANETTONE

Inspirés par ce gâteau traditionnel italien, les Chefs de la maison Lenôtre vous invitent à découvrir leur panettone, composé d'une pâte à brioche extra-moelleuse parfumée à l'écorce d'orange confite et aux raisins secs. Généreusement décoré d'amandes effilées et de grains de sucre, le Panettone des Chefs ravira toute la famille au petit-déjeuner ou au moment du goûter.

À partager : 28,50 €



BRIOCHE MANNELE

Spécialité typique d'Alsace, ce bonhomme réalisé en pain viennois et décoré de façon traditionnelle avec des perles de sucre, fera craquer les enfants avec son grand sourire et son goût brioché !



Individuelle : 3,50 €

Disponible du 4 décembre 2024

STOLLEN

Spécialité alsacienne en hommage aux origines de Guy Kenzer, Directeur de la Création de la Maison, composée d'un pain brioché agrémenté de fruits confits et de raisins secs et garni en son coeur d'un biscuit moelleux aux amandes, recouvert d'un confit de zestes d'orange.



À partager : 24 €

L'Épiphanie

Etienne Leroy et les équipes de la Maison ont imaginé cette année la galette signature comme le joyau de cette collection de l'Épiphanie. Une galette unique inspirée du panettone. Pour les amateurs de tradition, la galette aux amandes Lenôtre sera bien évidemment de retour ainsi que l'incontournable Brioche Bordelaise aux fruits confits.



Nouveauté

LA GALETTE SIGNATURE ÉCLAT DE PANETTONE



Son cœur est garni d'une tranche de panettone imbibée d'agrumes, d'une crème frangipane parfumée au panettone et d'un gourmand confit d'orange. Son feuilletage croustillant porte le motif du grain de blé, symbole de la Maison Lenôtre. Un croustillant aux amandes orné d'une tranche d'orange confite vient couronner le tout.



Pour 6 personnes : 59 €
Disponible à partir du 2 janvier 2025

Les classiques gourmands

GALETTE AUX AMANDES



Composée d'une pâte feuilletée aérienne au beurre Charentes-Poitou et garnie d'une onctueuse crème d'amandes, notre galette amandes est sublimée par la maîtrise du geste des pâtissiers de la maison Lenôtre et invite à un joyeux moment de convivialité !



À la part : 8,50 €

Pour 4 personnes : 34,50€

Pour 6 personnes : 51 €

Pour 8 personnes : 65,50 €

Pour 10 personnes : 79 €

Disponible à partir du 2 janvier 2025



BRIOCHE BORDELAISE AUX FRUITS CONFITS



Exquise spécialité régionale, la brioche bordelaise est l'ancêtre de la galette des rois. Moelleuse et dorée, parsemée de perles de sucre, c'est la recette de la brioche Lenôtre enrichie de fruits confits (orange, citron, cédrat, pomelo).



Individuelle : 7,50 €

À partager : 47 €

Disponible à partir du 2 janvier 2025



LES FÈVES



Collection de 4 fèves en édition limitée pour l'Épiphanie 2025, à retrouver dans un écrin illustré par la maison Antoinette Poisson.



Coffret de 4 fèves : 32 €
Disponible à partir de début janvier 2025

IDÉE CADEAU LE LIVRE DES BÛCHES



Événement en ce Noël 2024 : Lenôtre dévoile, dans un ouvrage à paraître aux éditions Flammarion, 30 recettes de bûches de Noël. Dans l'esprit de transmission cher à Gaston Lenôtre, le premier grand pâtissier à partager son savoir au travers de livres devenus incontournables, Guy Krenzer, Directeur de la création Lenôtre révèle tous ses secrets de fabrication. Le livre, partagé en deux parties, rassemble 15 bûches de haute pâtisserie, rappelant que la Maison fut l'une des premières à initier le travail artistique autour de bûches d'exception.

Dans sa seconde partie, le livre décline ces 15 recettes, pensées par les chefs de l'école des Arts Culinaires Lenôtre pour être reproduites à la maison, sans besoin d'instrument professionnel ou d'ingrédient rare. Préfacé par Pierre Hermé, c'est un ouvrage qui permet à chacun de toucher du doigt l'excellence de la pâtisserie française.

Livre : 35 €
Disponible à partir du 23 octobre 2024



Bûches

30 recettes de bûches iconiques
et pâtisseries





LENÔTRE, EN QUELQUES MOTS...

Depuis 1957, nous célébrons les petits et grands moments de votre vie, dans nos boutiques, lors d'événements sur mesure et au sein de notre école. Pionniers de l'excellence française engagée, les femmes, les hommes, les chefs et les Meilleurs Ouvriers de France de la maison Lenôtre s'unissent à leurs clients, pour leur faire vivre des émotions intenses, que seules nos créations peuvent susciter.

Lenôtre, artisans-créateurs d'émotions

A PARIS CHEZ ANTOINETTE POISSON

Vincent Farelly et Jean-Baptiste Martin, fondateurs de A Paris chez Antoinette Poisson, redécouvrent le savoir-faire artisanal des dominotiers du XVIII^{ème} siècle en imprimant à la planche gravée, l'ancêtre du papier peint, des feuilles de 35 x 45 cm, dont les couleurs sont rehaussées au pochoir. Que les motifs soient des créations originales ou inspirés de documents historiques, ils surprennent par leur harmonie colorée et leur style intemporel. Sont développés à partir des papiers dominotés du lin imprimé, du papier peint en rouleau, des objets de décoration en papier mâché, une ligne de papeterie et plus récemment 3 eaux de parfum. L'ensemble de la proposition est entièrement réalisé en France et dans l'atelier parisien puis distribué à travers le monde par une sélection pointue de revendeurs.



CONTACTS PRESSE

Maison Lenôtre :

Anissa DEBLAOUÏ - Directrice de la Communication
anissa.deblaoui@lenotre.fr / 07 78 32 46 11

Bureau de presse Pascale Venot :

Mélanie GUYON - Attachée de presse
melanie@pascalevenot.fr / 06 32 01 56 70