

ARNAUD
LARHER
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

— Explorateur du goût. Architecte des textures. —

L'ESPRIT DE NOËL, SIGNÉ ARNAUD LARHER

Pour les fêtes, Arnaud Larher imagine une collection où l'attente devient presque aussi savoureuse que les fêtes elles-mêmes.

Quatre bûches aux identités affirmées et une collection de créations chocolatées composent un univers où le goût, la précision du geste et le plaisir du partage sont de véritables fils conducteurs.

Entre grands classiques réinventés et créations inédites, le Meilleur Ouvrier de France Pâtissier signe une collection qui célèbre autant les grands desserts de fête que les petits plaisirs du quotidien.



Quatre créations pour célébrer Noël

CASSE-NOISETTE MAGNIFIQUE



Hommage au très célèbre ballet, cette bûche met la noix de pécan à l'honneur en la déclinant sous différentes facettes : un biscuit moelleux, un praliné croustillant aux notes torréfiées et un crémeux délicatement fondant. Un cœur caramel apporte une touche chaleureuse tandis qu'une bavaroise vanille et un biscuit joconde viennent équilibrer l'ensemble avec légèreté - le tout sublimé par un glaçage caramel.

Casse-Noisette Magnifique : 69,80€ pour 6/8 parts



PAVLOVA SYMPHONIE



Légère, fraîche et délicatement parfumée, cette création revisite la fameuse pavlova dans une version hivernale où la menthe fraîche vient renouveler avec élégance les codes de la bûche de Noël. Une meringue croustillante renferme une ganache montée à la menthe, aérienne et subtile, accompagnée d'une chantilly très peu sucrée qui laisse s'exprimer un généreux cœur de compotée de fruits rouges – cassis, groseille, framboise et fraise. Un dessert tout en légèreté où l'acidité des fruits dialogue avec la douceur des textures.

Pavlova Symphonie : 65,80€ pour 6/8 parts

NUAGE BAHIA



Inspirée du mythique Saint-Honoré, la bûche Nuage Bahia réinterprète un grand classique dans une composition contemporaine aux accents exotiques. Le croquant d'une pâte sablée et d'un praliné feuilleté rencontre la douceur d'un biscuit coco, avant de laisser place à une crème mangue-mandarine. Une chantilly au caramel beurre salé vient envelopper l'ensemble d'une gourmandise réconfortante, offrant un équilibre subtil entre fraîcheur et intensité.

Nuage Bahia : 65,80€ pour 6/8 parts

PARIS S'ÉVEILLE



Ici, le chef met la vanille à l'honneur et la révèle dans toute sa richesse. Fond croustillant aux amandes parfumé à la vanille, frangipane délicatement imbibée d'un jus de vanille, ganache onctueuse, chantilly infusée à la vanille de Madagascar et glaçage vanille composent une véritable ode à cette épice précieuse. Une création délicate, toute en harmonie et particulièrement régressive.

Paris s'éveille : 65,80€ pour 6/8 parts

Les sujets de Noël

Chocolatier de référence, **Arnaud Larher** nous régale avec une nouvelle série de *sujets en chocolat*, inspirés de l'imaginaire des fêtes et de l'hiver.

Le traditionnel **Casse-Noisette**, le **Père Noël**, le **Cerf** ou encore le **Pingouin** se croisent et se déclinent en délicats moulages de *chocolat noir*, *lait* ou *blanc*.

Enfin, un **magnifique Sapin** cache sous son écorce de *chocolat* un généreux *praliné noisette* et des *perles rouges ultra croustillantes*.



- Le Père Noël (50g / 12cm) : 16€
- Le Casse-Noisette (40g / 12 cm) : 12€
- Le Cerf (35g / 11cm) : 11€
- Le Pingouin (35g / 9cm) : 11€
- Le Sapin (220g / 15cm) : 33€



- Coffret Bouchées (130g) : 19,50€
- Coffret Fritures (132g) : 19,50€

La collection se prolonge avec **deux coffrets festifs** à glisser sous le sapin ou à offrir à ses hôtes. D'un côté, le **Coffret Bouchée** se compose d'un Père Noël, d'un Cerf et d'un Pingouin, tous les trois garnis de *praliné pistache* et enrobés de *chocolat au lait*. De l'autre, le **Coffret Fritures** propose lui le Père-Noël et le Cerf au *praliné* tout en complétant ce duo gourmand de *fritures au chocolat au lait* et *chocolat noir*. Autant de créations pensées pour raconter l'esprit de Noël, entre gourmandise et émerveillement.

À découvrir...

Dans les boutiques **Arnaud Larher**

- ❖ 53 rue Caulaincourt, 75018 Paris
- ❖ 57 rue Damrémont, 75018 Paris
- ❖ 93 rue de Seine, 75006 Paris
- ❖ 32 grande rue du Général de Gaulle, 92600 Asnières-sur-Seine

Disponible sur le site www.arnaudlarher.com

Instagram [@arnaud_larher](https://www.instagram.com/arnaud_larher)



Contact presse Agence *madeleine*

Fanny Cravoisier - fannyc@agencemadeleine.fr - 06 33 05 47 06

Madeleine Brunet - madeleineb@agencemadeleine.fr - 06 70 23 22 10