



DARCIS
CHOCOLATIER



DOSSIER DE PRESSE · NOËL 2026

Sous la verrière

Sélection de bûches de Noël 2026, inspirée de Victor Horta



À l'attention de Madame Peggy Linois-Debut
Relais Desserts



Trente ans de gourmandise, *sous les verrières de l'Art Nouveau*



Pour ses 30 ans, la maison Darcis présente une collection de Noël inspirée des verrières de Victor Horta, l'architecte qui a fait de la lumière un matériau. Six créations à partager, à découvrir jusqu'au 24 décembre.

En 1996, Jean-Philippe Darcis lançait à Verviers l'aventure d'une maison qui allait devenir l'une des signatures du chocolat belge. Trente ans plus tard, l'artisan devenu entrepreneur n'a rien perdu de sa passion pour le geste juste et le beau produit. Et il célèbre cette année un second anniversaire : les 10 ans de La Chocolaterie, ouverte en 2016 sur l'Esplanade de la Grâce, à Verviers, où l'atelier, la torréfaction des fèves, le musée du chocolat, l'académie et la boutique vivent sous un même toit.

Pour marquer ce double anniversaire, les équipes de Darcis ont puisé dans un patrimoine qui a fait la fierté de la Belgique : l'Art Nouveau de Victor Horta. Ses verrières, ses ferronneries en « coup de fouet » et ses arabesques végétales se retrouvent dans chacune des créations, des panneaux ajourés

qui habillent les bûches jusqu'à la pièce maîtresse de la collection.

« *Je suis un entrepreneur, mais je reste un artisan.* »

JEAN-PHILIPPE DARCIS

Cette pièce maîtresse, l'Édition Spéciale **30 ans**, est une véritable serre en chocolat : arches en plein cintre, rosaces en éventail et frises ajourées abritent une bûche au glaçage cuivré. Autour d'elle, cinq créations composent la sélection : l'élégante **Aphrodite** aux notes vanille et passion, **Rumba** et son duo de chocolats, le **Framboisier** rouge de Noël, **Mill'Ending** tout chocolat et la spectaculaire **Corne d'abondance**.

La pièce maîtresse se partage à dix, les autres créations à six. Toutes sont disponibles jusqu'au 24 décembre 2026, dans la limite des stocks.



Six créations, une même lumière



Édition Spéciale
30 ANS · LA VERRIÈRE



Aphrodite
LA DÉSSE IVOIRE



Rumba
LE DUO CHOCOLAT



Framboisier
LE ROUGE DE NOËL



Mill'Ending
LE CHOCOLAT ABSOLU



Corne d'abondance
LA PIÈCE À PARTAGER

Un même fil conducteur relie les six créations: des panneaux en chocolat ajourés de volutes, dessinés comme des ferronneries Art Nouveau, et un flocon posé à la main en guise de signature hivernale.





L'INSPIRATION

Victor Horta, *l'architecte de la lumière*



Figure majeure de l'Art Nouveau, Victor Horta (1861-1947) a fait entrer la lumière au cœur des maisons bruxelloises. Verrières zénithales, ossatures de fer laissées apparentes, lignes végétales qui s'enroulent en « coup de fouet » : ses intérieurs ont révolutionné l'architecture de la fin du XIX^e siècle.

Ses grandes demeures, l'Hôtel Tassel, l'Hôtel Solvay, l'Hôtel van Eetvelde et sa propre Maison & Atelier, aujourd'hui Musée Horta, sont inscrites au patrimoine mondial de l'UNESCO. C'est ce vocabulaire que les chocolatiers de Darcis ont transposé en chocolat pour Noël 2026.

LA VERRIÈRE

Arches en plein cintre et montants fins : la structure de l'Édition Spéciale reprend l'ossature des serres et verrières Art Nouveau.

LE COUP DE FOUET

La ligne signature de Horta devient volutes et arabesques ajourées sur les flancs de chaque bûche.

LA LUMIÈRE

Glaçages miroir, ivoire, rouge, acajou ou cuivré : chaque bûche capte la lumière comme un vitrail.



N° 01 · ÉDITION SPÉCIALE 30 ANS



La Verrière *de chocolat*

La pièce maîtresse des 30 ans de la maison: une serre entièrement façonnée en chocolat, véritable hommage aux verrières de Victor Horta.

Arches en plein cintre, frises ajourées et rosaces en éventail aux pignons: la verrière se soulève comme un écrin pour révéler une bûche au glaçage cuivré, frappée du médaillon Darcis.

En bouche, la surprise continue. La rondeur du chocolat au lait rencontre l'éclat acidulé de la clémentine, tandis qu'une infusion au jasmin apporte une note florale tout en délicatesse, comme un parfum de jardin d'hiver. Au cœur de la bûche, le financier et le croustillant aux noisettes torréfiées signent la touche gourmande.



COMPOSITION

Biscuit financier à la noisette

Crèmeux clémentine

Mousse chocolat au lait & clémentine

Crèmeux chocolat Ivoire

Infusion au jasmin

Croustillant aux noisettes torréfiées

POUR 10 PERSONNES · DISPONIBLE JUSQU'AU 24 DÉCEMBRE 2026, DANS LA LIMITE DES STOCKS

DARCIS · NOËL 2026 · DOSSIER DE PRESSE



N° 02 · LA DÉESSE IVOIRE

Aphrodite

Une déesse de blanc vêtue. Un glaçage ivoire, des panneaux ajourés de volutes et un flocon en chocolat blanc: Aphrodite a la douceur d'un vitrail baigné de lumière d'hiver.

Sous sa robe lisse, la vanille enveloppe un cœur caramel-passion dont la pointe acidulée réveille chaque bouchée, avant que le biscuit chocolat ne vienne ancrer l'ensemble. Une bûche lumineuse, pour celles et ceux qui aiment la fraîcheur au moment du dessert.



EN COUPE : BISCUIT CHOCOLAT, CRÉMEUX CARAMEL-PASSION

COMPOSITION

Mousse vanille

Crémeux caramel-passion

Biscuit chocolat

POUR 6 PERSONNES · DISPONIBLE JUSQU'AU 24 DÉCEMBRE 2026, DANS LA LIMITE DES STOCKS

DARCIS · NOËL 2026 · DOSSIER DE PRESSE



N° 03 · LE DUO CHOCOLAT

Rumba



Deux chocolats qui dansent ensemble. Rumba habille son glaçage miroir acajou de volutes en chocolat au lait, comme une ferronnerie Art Nouveau saisie en plein mouvement.

Le chocolat noir donne le rythme, le chocolat au lait arrondit le pas, et le biscuit noisette praliné apporte le croquant et la gourmandise. La bûche des inconditionnels du chocolat, ronde et généreuse.



GLAÇAGE MIROIR ACAJOU ET VOLUTES EN CHOCOLAT AU LAIT

COMPOSITION

Mousse chocolat noir

Mousse chocolat au lait

Biscuit noisette praliné

POUR 6 PERSONNES · DISPONIBLE JUSQU'AU 24 DÉCEMBRE 2026, DANS LA LIMITE DES STOCKS

DARCIS · NOËL 2026 · DOSSIER DE PRESSE



N° 04 · LE ROUGE DE NOËL

Framboisier



Le rouge éclatant des fêtes, cerclé d'ivoire. Le Framboisier joue la carte du classique revisité, avec ses arabesques en chocolat blanc et son flocon posé à la main.

La framboise, vive et fruitée, rencontre la rondeur délicate d'un crémeux au lait d'amande. En dessous, un biscuit à la pistache apporte sa note verte et son moelleux. Un trio de saveurs qui conjugue fraîcheur et élégance.



POSE DU DÉCOR, À LA MAIN, AVANT LA SÉANCE PHOTO

COMPOSITION

Mousse framboise

Crémeux lait d'amande

Biscuit pistache

POUR 6 PERSONNES · DISPONIBLE JUSQU'AU 24 DÉCEMBRE 2026, DANS LA LIMITE DES STOCKS

DARCIS · NOËL 2026 · DOSSIER DE PRESSE



N° 05 · LE CHOCOLAT ABSOLU

Mill'Ending

*Noir profond, glaçage miroir et volutes de chocolat :
Mill'Ending signe une fin d'année tout en intensité, pour
une happy end résolument chocolat.*

La mousse au chocolat enveloppe un cœur crémeux au lait d'amande, tout en douceur, qui repose sur un double socle : un biscuit chocolat et un biscuit praliné. Une bûche à la fois intense et réconfortante, faite pour clore le repas en beauté.



EN COUPE : LE CŒUR CRÉMEUX AU
LAIT D'AMANDE

COMPOSITION

Mousse chocolat

Crèmeux lait d'amande

Biscuit chocolat & biscuit praliné

POUR 6 PERSONNES · DISPONIBLE JUSQU'AU 24 DÉCEMBRE 2026, DANS LA LIMITE DES STOCKS

DARCIS · NOËL 2026 · DOSSIER DE PRESSE



N° 06 · LA PIÈCE À PARTAGER

Corne d'abondance

Symbole de prospérité depuis l'Antiquité, la corne d'abondance se fait ici chocolat. De sa corne sculptée débordent des choux dorés, nappés de chocolat et constellés de flocons.

Une alternative spectaculaire à la bûche, pensée pour le centre de la table et le plaisir du partage : chacun se sert, chou après chou, au fil de la soirée. Une manière festive de souhaiter à ses convives une année riche et gourmande.



CHOUX DORÉS NAPPÉS DE CHOCOLAT ET FLOCONS EN CHOCOLAT BLANC

LE PRINCIPE

Corne en chocolat, choux dorés nappés de chocolat, décor de flocons en chocolat blanc.

POUR 6 PERSONNES · DISPONIBLE JUSQU'AU 24 DÉCEMBRE 2026, DANS LA LIMITE DES STOCKS

DARCIS · NOËL 2026 · DOSSIER DE PRESSE



CÔTÉ GLACE

Les bûches glacées

Pour celles et ceux qui préfèrent terminer le repas sur une note de fraîcheur, la maison Darcis propose également, pour les fêtes, une sélection de bûches glacées.

Parfums, informations et visuels en haute définition sur simple demande.



Darcis, 30 ans de passion



1996

LES DÉBUTS À VERVIERS

Jean-Philippe Darcis, pâtissier passé par les grands concours internationaux, lance sa maison. Il sera aussi l'un des pionniers du macaron en Belgique.

2016

LA CHOCOLATERIE

Ouverture, à Verviers, d'un lieu unique : atelier, torréfaction des fèves de cacao, musée du chocolat, académie et boutique réunis.

2026

DOUBLE ANNIVERSAIRE

Les 30 ans de la maison et les 10 ans de La Chocolaterie, célébrés avec la collection de Noël « Sous la verrière ».

Ambassadeur du chocolat belge, Jean-Philippe Darcis a fait de Verviers le point d'ancrage d'une maison artisanale aujourd'hui appréciée bien au-delà des frontières belges, jusqu'au Japon. À La Chocolaterie, les fèves sont torréfiées sur place, et le public découvre l'histoire du cacao, des Mayas jusqu'aux premières chocolateries.

Trente ans après ses débuts, la philosophie n'a pas changé : un savoir-faire de pâtissier mis au service du chocolat, des créations façonnées à la main et une équipe passionnée. « Un entrepreneur n'est rien sans les gens qui l'entourent », aime rappeler le fondateur.



Pour vos *lecteurs*



LA COLLECTION

Édition Spéciale 30 ans · Aphrodite · Rumba ·
Framboisier · Mill'Ending · Corne d'abondance

Édition Spéciale 30 ans: pour 10 personnes. Autres
créations: pour 6 personnes.

Disponible jusqu'au 24 décembre 2026, dans la
limite des stocks, exclusivement en boutique.

EN LIGNE

Horaires et boutique la plus proche sur
darcis.com/contact

*Pralines, tablettes et coffrets sont également disponibles
sur le-shop darcis.com. Les bûches, elles, sont à retirer
en boutique.*

NOS BOUTIQUES

La Chocolaterie

Esplanade de la Grâce 1, 4800 Verviers

+32 87 71 72 73

Darcis Belle-Île

Quai des Vennes 1, 4020 Liège

+32 4 343 58 23

Darcis Heusy

Avenue Victor Nicolai 51, 4802 Heusy

+32 87 26 66 30

Darcis Herve

Rue de Nazareth 2b, 4651 Herve

+32 87 74 07 96

Darcis Ixelles

Place Georges Brugmann 8, 1050 Ixelles

+32 2 346 49 39

Darcis Cora

Chaussée de Tongres 269, 4000 Liège (Rocourt)

+32 4 337 71 55

Darcis Liège Centre

Rue des Dominicains 20, 4000 Liège

+32 4 222 99 10

Darcis Chaineux

Avenue du Parc 25, 4650 Chaineux

+32 87 66 18 98

Darcis Blegny

Rue Entre-Deux-Villes 6, 4670 Blegny

+32 4 226 22 60

Darcis Durbuy

Rue Alfonse Eloy 10, 6940 Durbuy

+32 86 21 23 00



Emmanuelle Vandeloise

RESPONSABLE MARKETING & COMMUNICATION

marketing@darcis.com

Photos en haute définition disponibles sur simple demande.