

FAUCHON



DOSSIER DE PRESSE
NOËL 2022

NOËL 2022



- 03 ÉDITO
- 04 MONTS & MERVEILLES SUCRÉES
- 10 TORRENT DE SAVEURS IODÉES
- 12 ENTRE TERRE & MER

FAUCHON TOUT SCHUSS !

Destination FAUCHON tout Schuss ! Niché au cœur des montagnes enneigées, on vous ouvre les portes du chalet cosy de l'une des plus grandes maisons de la gastronomie française. Cette saison, FAUCHON dévale les pentes et emprunte le téléphérique pour éveiller les papilles de tous les épicuriens, qu'ils soient de fines bouches ou de simples gourmands. Sur les pistes endiablées ou au sommet du Mont-Blanc, vous ne résisterez pas à quelques gourmandises au coin du feu ni à l'avalanche de tous les plaisirs gustatifs des mets de fin d'année.

Au menu des festivités, des recettes savoureuses imaginées avec la complicité d'artisans fidèles et engagés avec qui la maison partage l'amour et l'authenticité des produits nobles. Chocolats & macarons gourmands, caviars d'Aquitaine, confiture d'Île-de-France, foies gras du Sud-Ouest... La promesse délicieuse de souvenirs gourmands de haute voltige pour vos repas de fêtes.



MONTS & MERVEILLES SUCRÉES

Maison française de référence en épicerie fine, FAUCHON continue de sélectionner des produits d'exception et des recettes exclusives à l'occasion des fêtes de fin d'année. Cette saison, rendez-vous en haute montagne pour déguster des créations audacieuses autour du chocolat mais pas que...



LES INCONTOURNABLES FAUCHON



COFFRET DE MACARONS

Grâce à leur cœur fondant et crémeux enrobé dans une coque aérienne, les macarons FAUCHON demeurent une valeur sûre pour les palais sucrés. Cette saison, deux nouvelles recettes exclusives inspirées des hautes montagnes.

Assortiment de 12 pièces :

Mont-Blanc (crème de marron, cassis et myrtille) / Megève (duo de chocolats et meringue) / Griottes / Vanille / Praliné noisette. 28 €

ÉCRINS DE CHOCOLATS

Les amoureux de chocolat découvriront non sans plaisir, les nouvelles associations gourmandes : dôme à la fleur de sel et au cassis, rocher au praliné noisette et amande enrobés de chocolat blanc et lait sans oublier le praliné noisette du Piémont, amande, noix de coco et ganache fondante.

Ecrin de 8 rochers : 19 €

Ecrin de 24 chocolats : 40 €



Le Calendrier

CALENDRIER DE L'AVENT FAUCHON 2022

Contient 24 chocolats et confiseries : mini nougats de Montélimar, napolitains au chocolat au lait et noir d'Equateur, caramels à la fleur de sel, mini calissons, giandujas chocolat noir et lait.

Calendrier de L'Avent FAUCHON 2022, 180 g : 39 €



THÉ « UN SOIR DE NOËL »

Ananas rôtis, zestes d'oranges confites, caramel et d'épices de Noël, ce nouveau thé noir de Chine dévoile un mélange naturel et audacieux et des parfums chaleureux et réconfortants.

25 g : 7,50 €

90 g : 16 €

CONFITURE DE NOËL

Véritable concentré de gourmandise, la confiture de Noël demeure un incontournable sucré pour les repas de fin d'année. Cette saison, la maison FAUCHON choisit de marier la myrtille aux fleurs de montagne. Le fruit est sélectionné avec soin et à maturité, puis cuit en petite quantité au sucre et en chaudron de cuivre.

250 g : 8,90 €



LES PETITES ATTENTIONS



1. LES FRITURES DE NOËL

A Noël, craquez pour les petites fritures FAUCHON dont les formes s'inspirent de la montagne. Au programme, de petites gourmandises chocolatées pour gravir les sommets et atteindre les papilles.

Assortiment de chocolat noir 70 %, de lait 40 % et de chocolat blanc crémeux. 150 g : 12 €

2. LES PALETS GOURMANDS

Décorés de noisettes, d'amandes et de pistaches caramélisées, ces mendiants dévoilent un cœur coulant ultra fondant. Au chocolat noir, au lait ou blanc, vous n'en ferez qu'une seule bouchée !

Assortiment de 135 g : 16 €



3. LES BARRES CHOCOLATÉES

Une petite pause gourmande entre deux descentes ? Succombez aux nouvelles barres chocolatées de la Maison ! L'une ultra croustillante au riz soufflé et caramel, enrobée de chocolat au lait, et l'autre, des éclats d'amandes torréfiées et praliné amandes recouvertes de chocolat noir.

Croustille-Barre 40 g : 7,50 €
Croque-Barre 35 g : 7,50 €



LE RONDIN

LE RONDIN FAUCHON

Sous son écorce de chocolat noir 70 %, le rondin à partager abrite un praliné onctueux aux noisettes du Piémont accompagné de ces éclats de noisettes, caramel et biscuit.

Le rondin FAUCHON 430 g : 57 €



TORRENT DE SAVEURS IODÉES

La maison FAUCHON s'entoure des meilleurs artisans et producteurs français auprès desquels la marque sélectionne des matières premières d'exception pour offrir le meilleur de la gastronomie française.

LE CAVIAR

LE CAVIAR FRANÇAIS BELUGA

Issu d'une production exclusive d'esturgeons Huso Huso, le caviar Beluga est le premier Beluga (100 %) français ! Le caviar Beluga offre une très belle mâche : sa texture beurrée dévoile des notes d'amande et de fève de tonka et une touche finale acidulée rappelant le citron vert. Le Beluga est l'une des sélections les plus prestigieuses, les plus recherchées et les plus chères dans le monde... Et pour cause : sa taille, sa couleur et sa longueur en bouche sont exceptionnels.

Disponible en boîte de 20 g, 30 g, 50 g, 125 g, 250 g :
prix à partir de 260 € TTC

LE CAVIAR BAERI D'AQUITAINE

Issu d'une production exclusive d'esturgeons Acipenser Baerii, élevé et affiné entre 3 et 6 mois dans des bassins d'Aquitaine, le caviar Baeri est une explosion en bouche de saveurs harmonieusement fruitées et iodées. Son grain brillant associant rondeur et fermeté saura ravir votre palais.

Disponible en boîte de 20 g, 30 g, 50 g, 125 g, 250 g :
prix à partir de 60 € TTC

LE CAVIAR FRANÇAIS D'OSCIÈTRE

Le caviar Oscietre est issu d'une production exclusive d'esturgeons Gueldenstaedtii qui sont élevés dans des bassins d'Aquitaine. Ses grains fermes aux teintes mordorées roulent parfaitement sous le palais, et libèrent des saveurs marines et arômes beurrés, gourmands, de noix et d'avocat.

Disponible en boîte de 20 g, 30 g, 50 g, 125 g, 250 g :
prix à partir de 75 € TTC



ENTRE TERRE & MER



Entre matières brutes et recettes originales, la marque travaille avec soin des produits d'excellence afin de partager des moments d'exception. Délicats et raffinés, FAUCHON pare les tables de fête de mets authentiques.

LE SAUMON



SAUMON FUMÉ FAUCHON À LA FICELLE

Une chair ferme de grande qualité au goût marin caractéristique d'Écosse et une belle longueur en bouche, le saumon est fumé selon un procédé ancestral où se succèdent filetage manuel, fumage traditionnel à la ficelle au bois de hêtre et affinage lent et naturel, pour un grand moment de dégustation.

2 tranches de saumon fumé d'Écosse 100 g : 16 €
4 tranches de saumon fumé d'Écosse 200 g : 27 €
6 tranches de saumon fumé d'Écosse 300 g : 36 €
Cœur de saumon 200 g : 30 €



LE FOIE GRAS

FOIE GRAS DE CANARD À L'AIL DES OURS

Les foies gras de canard entier du Sud-Ouest FAUCHON sont issus d'élevages en plein air. Ils sont sélectionnés, préparés et assaisonnés à la main, sans additif ni conservateur, et fabriqués par un maître artisan, à partir d'un foie de canard frais sélectionné pour sa grande qualité.

Pour Noël, il est associé à l'ail des ours, cette herbe sauvage récoltée à flanc de montagne qui lui donne un goût frais et persillé. Cette recette du terroir vous invite à découvrir le véritable foie gras de canard entier du Sud-Ouest au goût franc et aux arômes musqués.

Foie gras de canard à l'ail des ours 90 g : 29 €

FOIE GRAS D'OIE

Cuisiné dans des ateliers en plein cœur de Strasbourg, de manière artisanale, depuis plus de 5 générations. Le mélange d'épices entrant dans cette recette, secrètement gardée, développe un bouquet d'arômes étonnant (cannelle, girofle, cardamome...).

Foie gras d'oie 40 g : 15 €

Foie gras d'oie 80 g : 61 €

FOIE GRAS D'OIE TRUFFÉ

La Truffe noire du Périgord vous livre des saveurs exceptionnelles. La truffe réhausse noblement les notes douces et épicées du foie gras d'oie. Le croquant du premier contraste joliment avec la texture fondante de ce dernier.

Foie gras d'oie entier mi-cuit truffé 40 g : 19 €

FAUCHON
FAUCHON
FAUCHON
FAUCHON
FAUCHON

INFORMATIONS PRATIQUES

SAUMON, FOIE GRAS ET CAVIARS

Caviars : disponibles sur le site

www.fauchon.com à partir du 1^{er} décembre et en livraison

Chronofresh dans toute la France

Foie gras / saumon: disponibles dans l'ensemble de nos
boutiques

COLLECTION SUCRÉE

disponible dans l'ensemble de nos boutiques et sur le site

www.fauchon.com début novembre en livraison dans toute la

France et en Europe

CONTACT PRESSE

AGENCE 14 SEPTEMBRE

Andreia Mesquita – andreiamesquita@14septembre.com

06 11 35 18 09

FAUCHON
PARIS