

Noël en cuisine !

DOSSIER DE PRESSE
NOËL 2026



PIERRE MARCOLINI
BRUSSELS



Cette année, Noël se partage
et rassemble, avec la cuisine
comme inspiration constante.

Noël en cuisine !

Et la cuisine devient une fête

Après le lancement en septembre 2026 de ses chocolats à cuisiner, Pierre Marcolini prolonge l'esprit du partage et de la convivialité, avec sa collection de fêtes : Noël en cuisine. Le cacao revient à son essence : un ingrédient brut, vivant et frais, transformable à l'envi pour créer mousses, sabayons et autres ganaches. Pierre Marcolini dévoile une collection de chocolats et pièces maîtresses à déguster, pour retrouver cette commensalité, chère au chocolatier.

Une invitation totale à renouer, à goûter, à partager pour remettre la cuisine au centre de la table.



POUR PATIENTER

Le Calendrier de l'Avent

L'attente, tout en gourmandise

Pièce maîtresse de la collection de Noël, le calendrier de l'Avent se mue en un livre de cuisine, à ouvrir, et à dévorer case par case, jusqu'au 25 décembre. 25 douceurs à découvrir, avec pralinés et cœurs onctueux, truffes et Petits Bonheurs – rejoints par 2 exclusivités : pâte d'amande pistache et guimauve soyeuse.

Avec sa tranche beige et sa reliure façon grimoire, ce calendrier trouve sa place au pied du sapin comme en cuisine... avec, en plus, quatre recettes exclusives de Pierre Marcolini pour cuisiner une mousse parfaite ou un chocolat chaud ultra gourmand.

La collaboration en édition limitée avec Moleskine contient un carnet de recettes de Pierre Marcolini aux couleurs de la collection, pour laisser libre cours à la créativité et conserver les recettes les plus précieuses du chef.



Calendrier de l'Avent
Prix de vente TTC : 55,00 €
Poids : 179 g
DLC : 3 mois



Calendrier de l'Avent - édition limitée Moleskine
Prix de vente TTC : 79,00 €
Poids : 179 g
DLC : 3 mois



Carnet Moleskine
148 pages
Prix de vente TTC : 24,50 €

POUR OUVRIR SES SENS

Les Cabosses de Noël

Un florilège de ganaches

Les cabosses de Noël dévoilent des ganaches savoureuses aux parfums inédits au cœur d'un chocolat grand cru, dans un effet cabossé élégant. Ces ganaches puissantes et veloutées allient six saveurs exclusives au cœur d'un chocolat noir ou au lait :



Ganache au chocolat noir de São Tomé et Equateur et oranges confites, enrobée de chocolat noir



Ganache aux cafés guatémaltèque et éthiopien, enrobée de chocolat au lait



Ganache au chocolat noir Congo et São Tomé, aux notes florales et poivrées, praliné à la vanille et aux noix de pécan, enrobée de chocolat noir



Ganache au thé hojicha, praliné noisette du Piémont avec une pointe de gingembre, enrobée de chocolat au lait



Ganache au chocolat noir fumé Équateur et São Tomé, mariée à un caramel au sucre muscovado, enrobée de chocolat au lait



Ganache au chocolat au lait, compote de pommes parfumée à la muscade et à la cannelle, enrobée de chocolat blanc



Coffret 24 cabosses
Prix de vente : 44,00 €
Poids : 233 g
DLC : 6 semaines – stockage au frigo

Coffret 12 cabosses
Prix de vente TTC : 27,00 €
Poids : 116 g
DLC : 6 semaines – stockage au frigo



POUR S'ÉMERVEILLER

Le Coffret Sapin de Noël

L'art de la gourmandise truffée

Une boîte sapin, symbole de l'esprit de Noël dévoile un assortiment délicat de truffes au praliné noisette, de truffes au chocolat vanillé et de truffes au caramel. Un ensemble à mettre au centre de la table pour savourer ensemble ce chocolat phare, onctueux et ultra fondant.



Ganache onctueusement vanillée,
fine coque de chocolat noir



Caramel à la vanille de Madagascar relevé d'une pointe de sel de Maldon,
fine coque de chocolat au lait



Casse-Noisette relevé d'une pointe de sel de Maldon,
fine coque de chocolat au lait



Prix vente TTC : 15,90 €

Poids : 78 g

DLC : 3 mois

LA PIÈCE SIGNATURE - ÉDITION LIMITÉE

Le Fouet XL

Un geste de cuisine, sculpté dans le chocolat

Le Fouet XL est la pièce-manifeste de la collection. Une structure en chocolat noir dessine les fils d'un fouet de pâtissier, dont l'intérieur est garni d'un praliné et de noisettes entières ; l'ensemble se dresse sur un socle en chocolat au lait accompagné de 2 coffrets de saison.

Façoné dans l'atelier à Bruxelles, il est produit en très petite série, disponible à Bruxelles et Paris sur commande.



Chocolat noir, praliné et noisettes entières, socle chocolat au lait
Prix sur demande - Édition limitée
Poids de la sculpture : 1,2 kg
Poids des coffrets : 461 g





LE CŒUR DE LA TABLE - POUR SIX COUVERTS

La Cocotte à partager

La bûche maîtresse

La bûche de Noël se transforme en cocotte et se présente avec un couvercle de chocolat, comme une marmite qu'on apporte à table. Une fois le couvercle soulevé, la curiosité et l'émerveillement des convives s'expriment. Sous la coque, une base croustillante, un insert gourmand et une mousse légère ou un sabayon onctueux.

Ce nouveau format original invite au partage et à la convivialité : soulever le couvercle, y plonger une cuillère et savourer.

Trois recettes :



CHOCOLAT

Cocotte en chocolat noir, meringue au gruê de cacao, crème concorde, truffe au chocolat vanillé réalisée à la main, coulis et copeaux de chocolat noir Grand Cru Congo.



CAPPUCCINO

Cocotte en chocolat au lait clair, meringue aux grains de café (mélange Guatemala-Éthiopie), crème mascarpone au tiramisu et biscuit cuillère fait maison, coulis de café, poudre de cacao.



NOISETTE

Cocotte en chocolat au lait, meringue vanillée aux noisettes du Piémont, praliné à l'ancienne et noisettes extra torréfiées relevées d'une pointe de vanille et de sel, noisettes du Piémont caramélisées.

Pour six personnes : 55 €

Également déclinée en format individuel

À conserver à 4 °C

La Maison

Du cacao à la cuisine

Pionnier du bean-to-bar depuis 2001, Pierre Marcolini réalise son chocolat, de la fève à la tablette : tout se fait dans son atelier bruxellois, de la sélection des fèves, directement auprès des plantations, à la torréfaction lente, jusqu'à l'assemblage des origines, comme on compose un vin. Une filière intégrée, en circuit court, signée par un double Champion du Monde de Pâtisserie.

Le Chocolat à Cuisiner, né pour et utilisé par plus d'une centaine de chefs, entre en septembre 2026 dans la cuisine des particuliers – le même chocolat que Pierre Marcolini utilise pour ses créations, sans compromis. « Noël en cuisine » en est le prolongement : moins de sucre, plus de goût, et le plaisir du geste partagé.



Collection disponible en ligne à partir du lundi 26 octobre 2026
www.pierremarcolini.com

Collection disponible en boutique à partir du
vendredi 6 novembre 2026 jusqu'au dimanche 17 janvier 2027

CONTACT PRESSE

BELGIQUE

Top Secret Communication
Stephanie Boucquillon
+32 (0)2 216 5614
stephanie@top-secret.be

FRANCE

Nérolì
Clémence Mareschal
+33 6 72 98 22 42
clemence@agenceneroli.com

ROYAUME-UNI

Bland.PR
Alice Bland
+44 773 667 5329
press.uk@pierremarcolini.com

PIERRE MARCOLINI
BRUSSELS