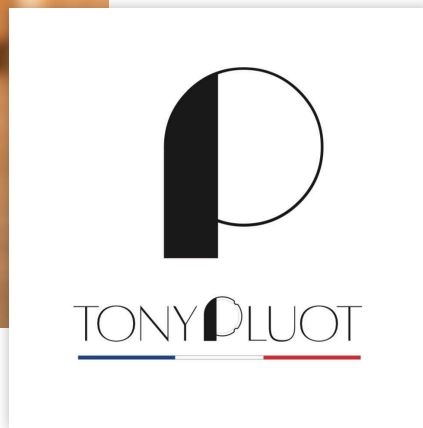




Un vent d'inspiration festive et champenoise souffle sur les créations du Chef Pâtissier Tony Pluot

Le jeune Chef Pâtissier Tony Pluot dévoile ses créations de fin d'année à travers des douceurs imaginées pour la saison des fêtes en déclinant trois gammes de desserts et des incontournables de la saison.



Au programme, sa collection signature « Capsule » inspirée de l'univers champenois déclinée sous forme de bûche se parant de la magie de Noël, ses galettes au feuilletage inversé pour plus de légèreté et de gourmandise ou encore son pain d'épices au moelleux irrésistible et autres merveilles gourmandes hivernales.

Les bûches, pour clôturer le repas en beauté

Signature Capsule

Signature hivernale de la collection 2025, la bûche Capsule capture l'essence pâtissière du Chef Tony Pluot dans un esprit de fête. Un visuel sur-mesure, clin d'oeil à sa création signature en résonance avec son amour du terroir champenois.

Moelleux d'un biscuit amande où se rencontrent un croustillant framboise marié à une compotée de framboises à l'eau de rose de Damas et un gel de champagne Rosé de Saignée Les Chênes Millésime 2020 de la maison Barfontarc, la bûche s'habille d'une crème légère soyeuse vanille Bourbon de Madagascar fumée. **65€ (pour 6-8 personnes)**

Disponible à partir du 15 décembre 2025

Option COFFRET D'EXCEPTION

**"Un même terroir + deux savoir-faire
= un accord parfait"**

La Signature Capsule (pour 6-8 personnes) est disponible avec le coffret d'exception d'une bouteille de Champagne Rosé de Saignée Les Chênes Millésime 2020 de la Maison Barfontarc. **115€ l'ensemble**

Disponible à partir du 15 décembre 2025



Torino

Hommage aux noisettes du Piémont, la bûche Torino se compose d'un crescendo de textures et de goûts qui s'ouvre sur un croustillant praliné, suivi d'un biscuit noisette moelleux, un crémeux intensément onctueux, coeur de praliné coulant, le tout enfermé dans une crème légère au praliné.

Bûche individuelle 6€

Disponible à partir du 3 décembre 2025

Pour 6-8 personnes 45€

Disponible à partir du 15 décembre 2025



Alliance

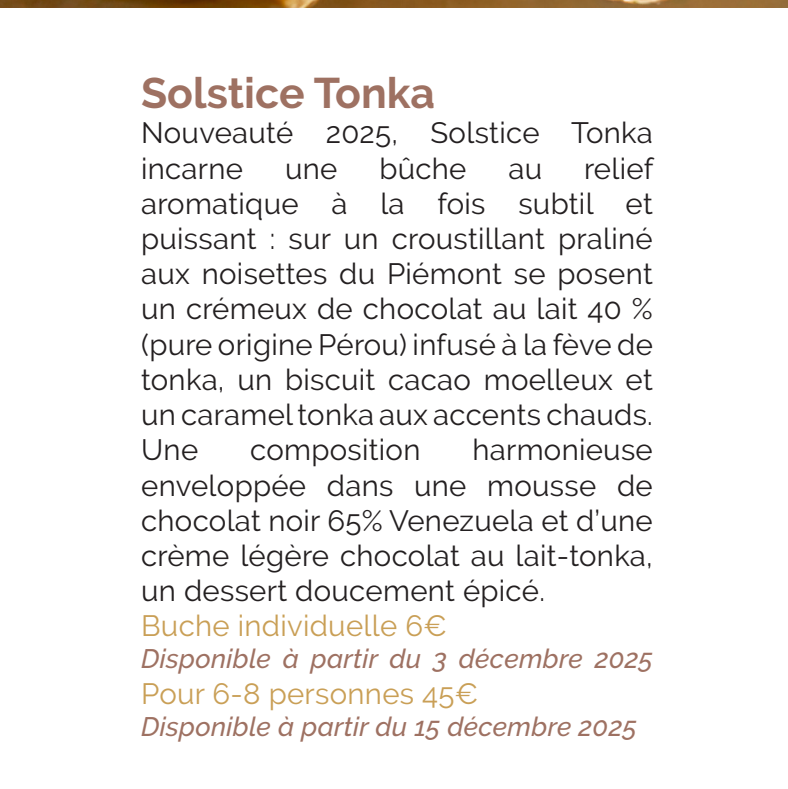
Célébration d'un dessert fraîcheur, Alliance réunit un croustillant aux agrumes et un confit de clémentines corses, sur un biscuit moelleux au citron jaune de Nice relevé d'une touche de yuzu de Provence. L'ensemble s'équilibre avec un crémeux à la vanille de Madagascar et une crème légère à la vanille, une bûche tout en douceur fruitée.

Bûche individuelle 6€

Disponible à partir du 3 décembre 2025

Pour 6-8 personnes 45€

Disponible à partir du 15 décembre 2025



Solstice Tonka

Nouveauté 2025, Solstice Tonka incarne une bûche au relief aromatique à la fois subtil et puissant : sur un croustillant praliné aux noisettes du Piémont se posent un crémeux de chocolat au lait 40 % (pure origine Pérou) infusé à la fève de tonka, un biscuit cacao moelleux et un caramel tonka aux accents chauds. Une composition harmonieuse enveloppée dans une mousse de chocolat noir 65% Venezuela et d'une crème légère chocolat au lait-tonka, un dessert doucement épicé.

Bûche individuelle 6€

Disponible à partir du 3 décembre 2025

Pour 6-8 personnes 45€

Disponible à partir du 15 décembre 2025



Le pain d'épices, l'incontournable aux saveurs d'enfance

Moelleux et parfumé, le pain d'épices du Chef Tony Pluot marie la douceur du miel à une infusion de zestes d'agrumes, relevée de cannelle, badiane et gingembre. Des notes chaudes et envoûtantes, parfaites pour les fêtes.

Format cake de voyage. 19€

Disponible à partir du 21 novembre 2025



Autour des marrons, produits iconiques des fêtes

Les déclinaisons Mont-Blanc

• Tartelette et Tarte Mont-Blanc

Signature onctueuse de la saison hivernale, la tartelette façon Mont-Blanc marie une crème légère à la vanille à la richesse d'une crème de marrons de Naples, rehaussée par l'éclat acidulé d'un gel de cassis en billes. Tartelette Mont-Blanc 6€ - Tarte Mont-Blanc 35€ (pour 6 personnes)

Disponible à partir du 21 novembre 2025

• Éclair Mont-Blanc

Plus original, le Mont-Blanc se réinvente en éclair : un crémeux vanille soyeux rencontre la fraîcheur acidulée d'un gel de cassis, avant de s'achever sur la rondeur d'une crème de marrons de Naples. 4€

Disponible à partir du 21 novembre 2025

• Les marrons glacés, le cadeau pour faire plaisir ou se faire plaisir

Charnus et généreux, les marrons de Naples sont longuement confits puis glacés pour révéler une texture tendre aux arômes profonds.

Marron glacé 3,95€ à l'unité / En ballotin de 4pcs 15,75€ / En ballotin de 10pcs 39,40€

Disponible à partir du 21 novembre 2025



Les galettes, débuter l'année sous le signe du raffinement

Accompagnées d'une fève au design de la Capsule, entremets signature du Chef Tony Pluot, réalisée en collaboration avec Caroline Corroy @scaraterra - artiste céramiste auboise - et produite en série limitée, les douceurs de janvier raviront les palais traditionnels et de ceux qui cherchent une alternative tout aussi gourmande.



Galette frangipane

Avec son coeur onctueux de frangipane à l'amande et son feuilletage inversé ultra-croustillant, ce grand classique indémodable reste la reine des galettes. 32€

Disponible à partir du 2 janvier 2026

Galette noisette du Piémont

Toute la richesse gourmande des noisettes du Piémont s'exprime dans cette galette au feuilletage inversé, frangipane à la noisette soulignée par un généreux praliné noisette maison pour en exalter les saveurs. 32€

Disponible à partir du 2 janvier 2026

Couronne de l'Épiphanie

Avec son visuel graphique et contemporain, en écho à la signature de feuilletage du Chef Tony Pluot, la Couronne de l'Épiphanie renferme une frangipane à l'amande sur un confit de clémentines corses, une création unique, raffinée et savoureuse. 35€

Disponible à partir du 2 janvier 2026

A propos de Tony Pluot,

l'exigence du goût, la signature du geste

Artisan habité par la passion, Tony Pluot incarne une génération de chefs pâtissiers pour qui **la précision, l'émotion et la transmission ne font qu'un**.

À quatorze ans, il découvre la pâtisserie, c'est une révélation. À vingt ans, il rejoint la prestigieuse brigade d'un Meilleur Ouvrier de France et Champion du Monde des métiers du dessert, une école d'excellence où s'affinent sa rigueur et son exigence, les gestes justes, le respect de la matière et le goût du travail bien fait.

Porté par un sens profond pour la recherche et l'innovation, il décide d'affirmer pleinement son univers : **une pâtisserie de goût et contemporaine**, signée Tony Pluot. Une vision qui repose sur une alliance subtile entre **geste artisanal, élégance du design et justesse sensorielle**. Chaque création raconte une histoire, une émotion, un équilibre. Au coeur de son atelier, dans un terroir champenois qui l'inspire profondément, il compose des créations à la fois graphiques, épurées et généreuses, une pâtisserie d'émotion guidée par l'excellence.



Contact Presse



• Amandine Chamoin-Volhuer

06 70 35 01 77

amandine@amare-communication.com