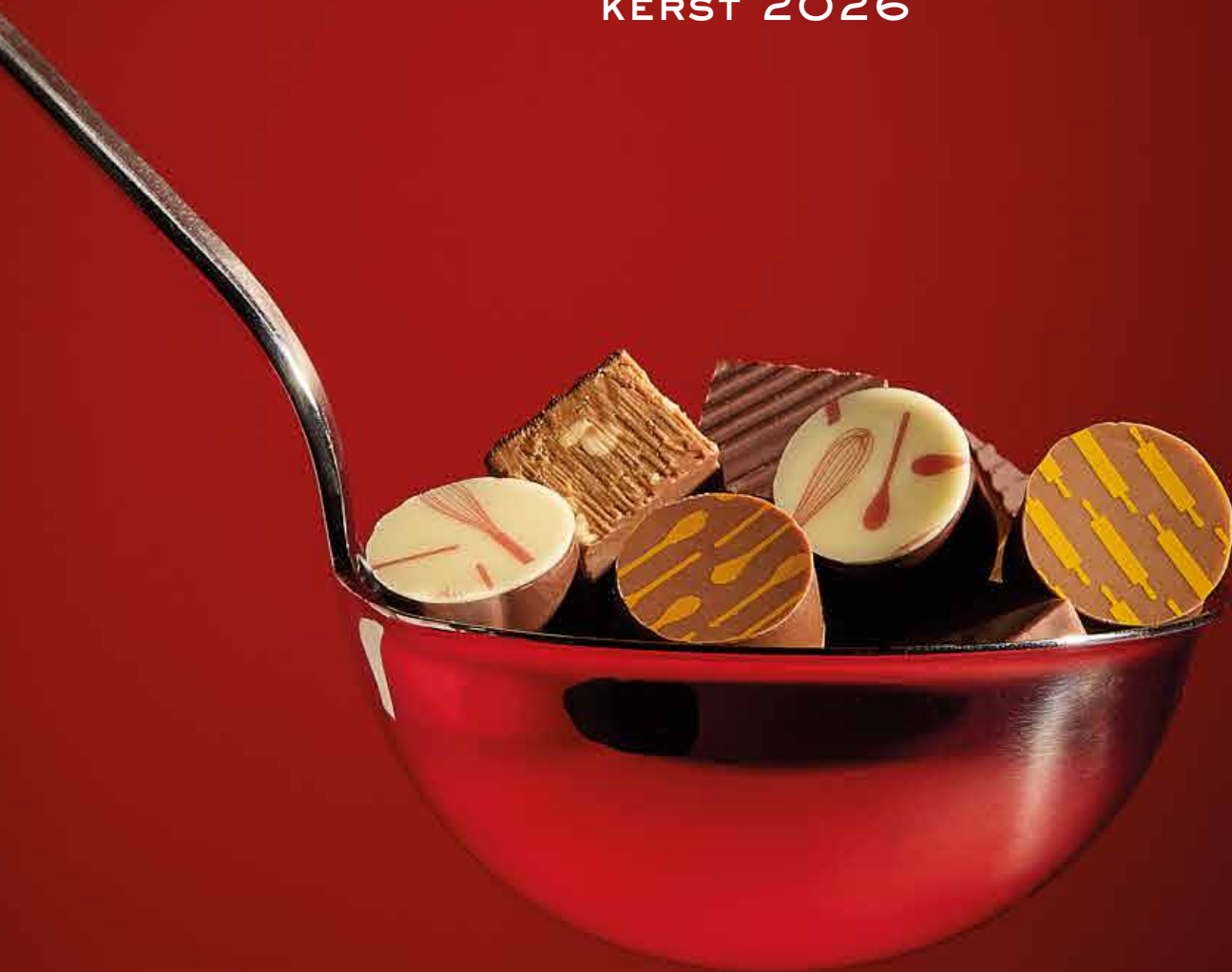


Kerst in de keuken !

PERSDOSSIER
KERST 2026



PIERRE MARCOLINI
BRUSSELS



Dit jaar draait Kerstmis om
samen delen en samen genieten,
met de keuken als constante
bron van inspiratie.

Kerst in de keuken !

Samen koken, samen genieten

Na de lancering van zijn kookchocolade in september 2026 zet Pierre Marcolini de geest van delen en gezellig samenzijn voort met zijn feestcollectie: Kerst in de keuken. Cacao keert terug naar zijn essentie: een puur, levend en vers ingrediënt dat naar wens kan worden verwerkt tot mousses, sabayons en andere ganaches. Pierre Marcolini onthult een collectie chocolades en pronkstukken om van te genieten en zo opnieuw aan te knopen bij die voor de chocolatier zo dierbare kunst van samen aan tafel gaan.

Een uitnodiging om opnieuw samen te komen, te proeven en te delen, en van de keuken weer dé plek van gezellig samenzijn te maken.

Dit jaar draait Kerstmis om samen delen en samen genieten, met de keuken als constante bron van inspiratie.

OM HET WACHTEN WAT ZOETER TE MAKEN

De adventskalender

Om het wachten wat zoeter te maken

Het pronkstuk van de kerstcollectie, de adventskalender, verandert in een kookboek dat je opent en vakje per vakje verslindt tot 25 december. 25 lekkernijen om te ontdekken, met pralinés en smeugige harten, truffels en Petits Bonheurs – aangevuld met 2 exclusieve creaties: pistachemarsepein en zijdezachte marshmallow.

Als een ode aan de keuken, waar creativiteit en gourmandise samenkomen, kreeg de adventskalender dit jaar de vorm van een elegant kookboek. Bij het openslaan ontvouwt zich de kleurrijke wereld van Pierre Marcolini, met achter elk van de 25 vakjes een chocoladecreatie om dag na dag te ontdekken.

De beleving gaat verder dan chocolade alleen. Vier exclusieve recepten van Pierre Marcolini nodigen uit om zelf aan de slag te gaan – van een luchtige chocolademousse tot een intens rijke warme chocolademelk.

De collectie wordt vervolledigd met een limited-edition Moleskine in het design van Noël en Cuisine: een stijlvol receptenboekje om favoriete recepten, culinaire ideeën en eigen creaties in te bewaren.



Adventskalender
Verkoopprijs incl. btw: € 55,00
Gewicht: 179 g
Houdbaarheid: 3 maanden

Adventskalender - limited edition Moleskine
Verkoopprijs incl. btw: € 79,00
Gewicht: 179 g
Houdbaarheid: 3 maanden



Moleskine-notitieboek
148 pagina's
Verkoopprijs incl. btw: € 24,50

OM DE ZINTUIGEN TE PRIKKELLEN

De cacaovruchten

Een waaier aan ganaches

Alles begint bij de cacaovrucht. Voor Noël en Cuisine keert Pierre Marcolini terug naar de oorsprong van zijn vak: cacao als ingrediënt en als vertrekpunt voor creativiteit in de keuken. De Cabosses, geïnspireerd op de elegante vorm van de cacaovrucht, brengen die filosofie tot leven in zes verrassende creaties.

In het hart van elke Cabosse ontmoeten Grand Cru-chocolades zorgvuldig gekozen ingrediënten uit de keuken: citrus, specerijen, koffie, thee, noten en karamel. Zes recepten waarin Pierre Marcolini speelt met smaken, herkomsten en texturen:



São Tomé & Ecuador –
Ganache van pure chocolade
met gekonfijte sinaasappel,
omhuld met pure chocolade.



Guatemala & Ethiopië –
Ganache met koffie uit
Guatemala en Ethiopië,
omhuld met melkchocolade.



Congo & São Tomé –
Ganache van pure chocolade
met florale en peperige toetsen,
gecombineerd met
vanillepraliné en pecannoten en
omhuld met pure chocolade.



Hojicha & Piëmont –
Ganache met hojichathee en
praliné van Piëmontese
hazelnoten, verfijnd met een
vleugje gember en omhuld
met melkchocolade.



Ecuador & São Tomé –
Gerookte ganache van pure
chocolade met karamel van
muscovadosuiker, omhuld met
melkchocolade.



Appel & specerijen –
Ganache van melkchocolade
met appelcompote,
nootmuskat en kaneel,
omhuld met witte chocolade.



Doos met 24 cacaovruchten
Verkoopprijs: € 44,00
Gewicht: 233 g
Houdbaarheid: 6 weken – gekoeld bewaren

Doos met 12 cacaovruchten
Verkoopprijs incl. btw: € 27,00
Gewicht: 116 g
Houdbaarheid: 6 weken – gekoeld bewaren



OM TE VERWONDEREN

Het kerstboomdoosje

De kunst van verfijnde truffelverwennerij

Een doosje in de vorm van een kerstboom, symbool van de kerstsfeer, onthult een verfijnd assortiment truffels met hazelnootpraliné, truffels met vanillechocolade en karameltruffels. Een geheel om in het midden van de tafel te plaatsen en samen te genieten van deze iconische chocolade, smeuïg en heerlijk zacht.



Smeuïge vanilleganache,
dun omhulsel van pure chocolade



Karamel met vanille uit Madagaskar, verfijnd met een vleugje Maldon-zout,
dun omhulsel van melkchocolade



Casse-Noisette, verfijnd met een vleugje Maldon-zout,
dun omhulsel van melkchocolade



Verkoopprijs incl. btw: € 15,90

Gewicht: 78 g

Houdbaarheid: 3 maanden



HET SIGNATUURSTUK - LIMITED EDITION

De monumentale garde

Een keukengebaar, beeldhouwd in chocolade

Een iconisch keukenobject, heruitgevonden door Pierre Marcolini als een monumentale chocoladecreatie. Het is een structuur van pure chocolade en tekent de draden van een banketbakkersgarde, waarvan de binnenkant gevuld is met praliné en hele hazelnoten; het geheel staat op een sokkel van melkchocolade en wordt vergezeld door 2 seizoensdozen.

Vervaardigd in het atelier in Brussel, wordt het in een zeer beperkte oplage geproduceerd en is het op bestelling verkrijgbaar in Brussel en Parijs.



Pure chocolade, praliné en hele hazelnoten, sokkel van melkchocolade

Prijs op aanvraag - Limited edition

Gewicht van het sculptuur: 1,2 kg

Gewicht van de dozen: 461 g





HET HART VAN DE TAFEL - VOOR ZES PERSONEN

De cocotte om te delen

Het pronkstuk onder de kerststronken

De kerststronk verandert in een cocotte en wordt gepresenteerd met een deksel van chocolade, als een stoofpotje dat op tafel wordt gezet. Zodra het deksel wordt opgetild, maken nieuwsgierigheid en verwondering zich meester van de gasten. Onder het omhulsel: een krokante basis, een gulzige invulling en een luchtige mousse of smeugige sabayon.

Dit nieuwe, originele formaat nodigt uit tot delen en gezelligheid: til het deksel op, duik erin met een lepel en geniet.

Drie recepten:



CHOCOLADE

Cocotte van pure chocolade, meringue met cacaonibs, concordecrème, handgemaakte truffel met vanillechocolade, coulis en schilfers van pure Grand Cru-chocolade uit Congo.



CAPPUCCINO

Cocotte van lichte melkchocolade, meringue met koffiebonen (blend Guatemala-Ethiopië), mascarponecrème met tiramisu en huisgemaakte zachte biscuit, koffiecoulis, cacaopoeder.



HAZELNOOT

Cocotte van melkchocolade, vanillemeringue met Piëmontese hazelnoten, traditionele praliné en extra geroosterde hazelnoten, verfijnd met een vleugje vanille en zout, gekaramelliseerde Piëmontese hazelnoten.

Voor zes personen: € 55

Ook verkrijgbaar in individueel formaat

Te bewaren bij 4 °C

Het huis

Van de cacaoboon naar de keuken

Pionier van bean-to-bar sinds 2001, maakt Pierre Marcolini zijn chocolade van boon tot reep: alles gebeurt in zijn Brusselse atelier, van de selectie van de bonen, rechtstreeks bij de plantages, over het langzaam roosteren tot het samenstellen van de origines, zoals men een wijn assembleert. Een geïntegreerde keten, met korte circuits, ondertekend door een tweevoudig wereldkampioen patisserie.

De Chocolat à Cuisiner, ontwikkeld voor en gebruikt door meer dan honderd chefs, vindt in september 2026 zijn weg naar de keukens van particulieren – dezelfde chocolade die Pierre Marcolini voor zijn creaties gebruikt, zonder compromissen. ‘Kerst in de keuken’ is het verlengde daarvan: minder suiker, meer smaak en het plezier van het gedeelde gebaar.



Collectie online verkrijgbaar vanaf maandag 26 oktober 2026
www.pierremarcolini.com

Collectie verkrijgbaar in de boetieks
vanaf vrijdag 6 november 2026 tot en met zondag 17 januari 2027

PERSCONTACT

BELGIË

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

FRANKRIJK

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

VERENIGD KONINKRIJK

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

PIERRE MARCOLINI
BRUSSELS