

# Le Voyage Gourmand de Chamonix

---

*L'art de la haute pâtisserie alpine au Chalet 4810 et Aux Petits Gourmands*

---

# L'Histoire d'une Passion Alpine

*L'alliance prestigieuse de la rigueur du sport d'élite et de la haute  
gastronomie sucrée.*

# Les Fondateurs de l'Empire Sucré

## Jacqueline Fattier

---

Ancienne championne de ski de fond, elle a troqué avec brio les pistes enneigées pour l'univers créatif du cacao et de la gastronomie alpine.

Sa vision insuffle rigueur, dynamisme et passion au développement de cette signature gourmande emblématique de Chamonix.

## Jean-Philippe Allemand

---

Chef pâtissier d'exception et époux de Jacqueline, il a forgé son talent dans les prestigieuses cuisines du restaurant doublement étoilé "Albert 1er".

Son expertise technique et son audace créative subliment chaque recette de chocolat et entremets d'altitude.

# Le Chalet 4810 : Un Lieu Unique




## Entre Cristal et Chocolat

Installé au 191 Rue Joseph Vallot dans un superbe chalet d'alpage historique datant de 1909, entièrement métamorphosé en 2014 en un élégant temple de gourmandise.

Autrefois magasin de cristaux de roche, le salon rend hommage à ce passé géologique unique à travers une architecture de bois précieux et de superbes créations de chocolat taillées comme des gemmes.



# L'Art de la Haute Pâtisserie

-  **Créations de Sommets** : Des entremets signature raffinés comme la "Torche Mont-Blanc" ou le "Mont Framboise", mariant légèreté et gourmandise.
-  **Matières Premières** : Une sélection sans compromis : vanille de Madagascar infusée pendant 12h, noisettes du Piémont et cacao grands crus.
-  **Esthétique Haute Couture** : Chaque gâteau est conçu comme un bijou, alliant contrastes de textures et équilibre parfait des saveurs.



# Le Chef-d'Œuvre du Chocolat

**4810**  
MÈTRES DE PUR DÉLICE

## Un Hommage au Mont-Blanc

Création iconique récompensée pour sa créativité, ce chocolat signature rend un hommage artistique et gustatif à l'altitude mythique du toit de l'Europe.

Il déploie un savant mariage de chocolat au lait et de chocolat noir, refermant un cœur de praliné croustillant ultra-fondant aux généreuses noisettes du Piémont.

# Nos Trois Temples Gourmands



## Le Chalet 4810

Salon de thé chic & boutique au design minéral, 191 Rue Joseph Vallot à Chamonix.



## Aux Petits Gourmands

L'adresse historique de Chamonix dotée d'une terrasse ensoleillée face aux cimes.



## Saint-Gervais-les-Bains


Notre ambassade d'alpage pour prolonger l'expérience gastronomique au pays du Mont-Blanc.

# Une Expérience à Chamonix

*Prêt pour votre prochaine ascension gustative face aux géants de glace ?*

 191 Rue Joseph Vallot, Chamonix-Mont-Blanc | [www.petitsgourmands.fr](http://www.petitsgourmands.fr)

# Image Sources

 Thumbnail for [https://cdn.prod.website-files.com/6685d47838d06970c17e9c38/69ebe2be4034f31b5fdc8383\\_667.png](https://cdn.prod.website-files.com/6685d47838d06970c17e9c38/69ebe2be4034f31b5fdc8383_667.png)  
Source: [www.banffcollective.com](http://www.banffcollective.com)

---




<https://www.abakingjourney.com/wp-content/uploads/2022/02/Raspberry-Chocolate-Tartlets-feature.jpg>  
Source: [www.abakingjourney.com](http://www.abakingjourney.com)

---



<https://www.alpsinluxury.com/blog/wp-content/uploads/2022/09/1.jpg>  
Source: [www.alpsinluxury.com](http://www.alpsinluxury.com)

---

 Thumbnail for [https://png.pngtree.com/thumb\\_back/fh260/background/20260329/pngtree-close-up-of-dark-chocolate-bark-with-sea-salt-and-hazelnuts-image\\_21651179.webp](https://png.pngtree.com/thumb_back/fh260/background/20260329/pngtree-close-up-of-dark-chocolate-bark-with-sea-salt-and-hazelnuts-image_21651179.webp)  
Source: [pngtree.com](http://pngtree.com)

---



<https://foolproofliving.com/wp-content/uploads/2024/12/mont-blanc-dessert-recipe.jpg>  
Source: [foolproofliving.com](http://foolproofliving.com)