

# Hugo & Victor, première pâtisserie-chocolaterie de luxe sur Amazon

Avoir sa chocolaterie préférée à côté de chez soi est un luxe... auquel Internet permet désormais d'accéder ! L'idée même de proximité est redéfinie, donnant ainsi l'opportunité aux plus gourmands et fins gourmets d'acheter en ligne des produits de haute qualité et d'en profiter très rapidement.

C'est donc pour accompagner les amoureux du chocolat dans leur quête d'excellence que la Maison [Hugo & Victor](#) annonce son lancement sur Amazon, devenant ainsi la première pâtisserie-chocolaterie de luxe à y vendre ses créations chocolatées.



## Hugo & Victor en quelques mots

Hugo & Victor est une pâtisserie-chocolaterie haut de gamme créée en 2010 par le Chef Hugues Pouget. Il conçoit des desserts, des chocolats et autres douceurs de manière artisanale avec comme préoccupation la fraîcheur et la qualité lors de la sélection des matières premières. En 2016, Hugues Pouget innove et développe des poudres végétales pour colorer ses macarons et chocolats, et bannit ainsi de son laboratoire les colorants et additifs tant controversés.

Situées dans le 1<sup>er</sup> et le 7<sup>e</sup> arrondissement parisien, la Maison dispose de deux boutiques en France, sept à l'international dont Tokyo, Séoul ou encore Dubaï.

Amazon apparaît comme une nouvelle aventure dans laquelle elle se lance en 2017 !



# La pâtisserie-chocolaterie de luxe arrive sur Amazon

En perpétuelle recherche d'innovation, la Maison Hugo & Victor a décidé de se lancer sur Amazon, leader des marketplaces et partenaire de choix qui jouit d'une formidable notoriété en France et dans le monde entier : 20 millions de visiteurs uniques par mois et plus de 100 000 références pour la seule catégorie Épicerie, lancée en septembre 2015.

Hugues Pouget, fondateur de Hugo & Victor, affirme :

*Une pâtisserie moderne dans un monde moderne avec des partenaires modernes.*



## Hugo & Victor : Qualité et créativité

Les créations Hugo & Victor sont élaborées à partir de produits de saison soigneusement sélectionnés pour leur goût et leur fraîcheur. Le Chef met un point d'honneur à proposer les créations les plus naturelles possibles. Il prend soin d'incorporer de moins en moins d'additifs et de n'utiliser que des poudres végétales pour colorer ses produits, en favorisant par exemple des poudres de fruits, de légumes ou encore d'épices. Créer autour du produit, de sa saveur, de sa saison et de sa fraîcheur dans le plus grand respect de celui-ci est l'essence même de la Maison Hugo & Victor.

Cette démarche unique dans le monde de la pâtisserie-chocolaterie a été illustrée par une vidéo ludique et devenue virale lors du lancement de la gamme de macarons [Nature](#) en 2016.



*Pâtissier chocolatier engagé, je crée au fil des saisons en respectant la tradition et l'élégance française et en m'ouvrant sur le monde au fil de mes voyages...*

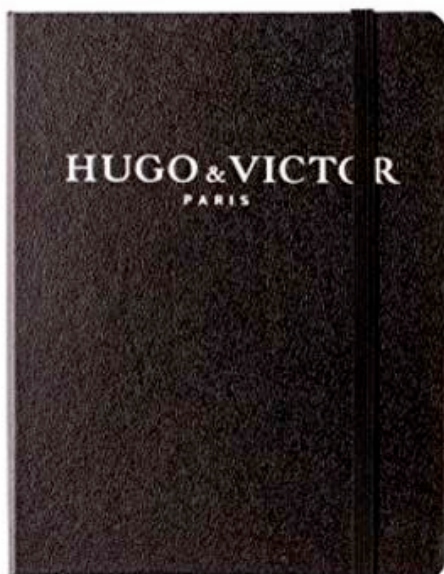
Hugues Pouget

## Les produits Hugo & Victor sur Amazon

### Chocolats

Hugo & Victor proposera trois catégories de produits sur Amazon :

Les chocolats, chez Hugo & Victor, ce sont tout d'abord d'exquises tablettes de chocolat noir ou au lait issues de la créativité et du savoir-faire d'Hugues Pouget, mais surtout les incontournables coffrets écrivains prenant la forme de jolis trompe-l'œil : ces carnets noirs et élégants à l'apparence de livres renferment de délicieux carrés de chocolat ganaches ou pralinés. Plusieurs formats et types d'assortiments sont proposés ; un carnet peut ainsi contenir 6, 12, 24 ou 48 carrés enrobés de chocolat ou demi-sphères au caramel coulant associé aux fruits de saison tels que la clémentine ou la poire.



## Gourmandises

Du côté des gourmandises, les internautes auront le choix entre de délicieux rochers aux amandes batonnets enrobés de chocolat noir ou lait, d'orangettes, gingembrettes et pamplemoussettes, qui allient la subtilité des fruits confits à la douceur du chocolat.



## Petit-déjeuner

Hugo & Victor s'invite sur les tables du petit-déjeuner et du goûter avec un joli choix de thés : le thé noir « Aux Sources de Greysa » est parfumé à la bergamote et à l'orange, le thé « Jardins de Saint-Augustin » marie avec bonheur deux thés verts Sencha et Gunpowder de Chine avec de la menthe et des pétales de rose, tandis que le thé « Écllosion de Fruits Rouges » est une véritable explosion de saveurs de fraises, groseilles, framboises et cerises. Pour accompagner ce moment de gourmandise, la Maison parisienne propose une pâte à tartiner au praliné à l'ancienne sans huile de palme et des marmelades aux recettes originales de mangue, passion et épices douces, fraise et écorces de citron, ou encore myrtilles sauvages.



# Hugues Pouget, Maître Chocolatier-Pâtissier nommé Champion de France des desserts

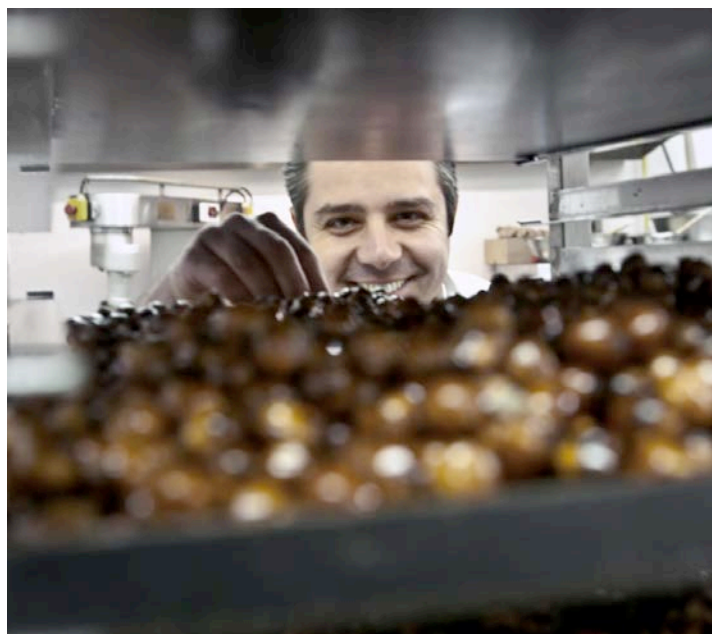
Diplômé de l'école hôtelière de Marseille, Hugues Pouget commence sa carrière au Carlton, à Cannes. Il travaille ensuite chez Ladurée avant d'intégrer le Bristol en 1997, aux côtés du chef triplement étoilé Éric Fréchon. En 2002, juste après l'obtention de sa troisième étoile, le chef triplement étoilé Guy Savoy le nomme chef pâtissier exécutif : Hugues Pouget a alors 26 ans.

L'année suivante, il remporte le Championnat de France des desserts grâce à une surprenante pâtisserie au chocolat et, en 2006, Guy Savoy lui confie l'ouverture d'un de ses restaurants à Las Vegas, le Caesar Palace.

*S'enivrer de nouvelles saveurs et de nouveaux univers est un processus essentiel pour ouvrir sa propre maison et développer sa créativité.*

Hugues Pouget

Avide de voyages et de découvertes, Hugues part ensuite travailler à Singapour, Shanghai, au Japon puis au Brésil où il découvre, déguste et se nourrit de toutes ces nouveautés. En 2010, Hugues Pouget ouvre sa propre maison : une nouvelle histoire commence !



## Pour en savoir plus

Site internet Hugo & Victor : <http://www.hugovictor.com/>

Facebook : <https://www.facebook.com/Hugo-Victor-115511618488698/?fref=ts>

Page instagram : <https://goo.gl/Mnq3XM>

Boutique Hugo & Victor sur Amazon : <https://goo.gl/uCf4gu>

## Contact presse

Coralie Daycard

E-mail : [coralie.daycard@seelk.co](mailto:coralie.daycard@seelk.co)

Téléphone : 06 30 89 74 52