Noël 2026 : La Pâtisserie des Marseillais embarque les gourmands pour quatre destinations, avec une étonnante bûche en forme de locomotive !

Cette année, le Père Noël pourrait bien troquer son traîneau contre une locomotive !

Au cœur du Marseille historique, La Pâtisserie des Marseillais dévoile une collection de Noël qui invite à prendre le large, sans quitter la table du réveillon.

Quatre bûches artisanales, quatre destinations et autant d'associations gourmandes : de la pistache à la mandarine, du praliné aux noisettes du Piémont aux marrons d'Ardèche, le chef pâtissier Pascal Guglielmi compose un itinéraire où chaque dessert raconte une escale.

Pièce maîtresse de cette édition 2026 : Salvador, une spectaculaire bûche en forme de locomotive, clin d'œil à l'ancienne vie de cheminot du pâtissier.

Baptisée « Quatre destinations, mille émotions gourmandes », cette nouvelle collection célèbre le plaisir des fêtes à travers une pâtisserie française exigeante, élégante et résolument tournée vers le goût.



Au pied du Vieux-Port, La Pâtisserie des Marseillais donne à Noël un délicieux parfum d’évasion

Il est des adresses où choisir son dessert ressemble déjà à un voyage. Installée au 28 Grand Rue, au pied de l’Hôtel de Cabre, La Pâtisserie des Marseillais a fait de cette idée sa signature.

Dans cette maison artisanale, Pascal Guglielmi imagine des créations qui empruntent leurs noms aux villes et aux destinations, avec une même ambition : faire découvrir des associations de saveurs originales tout en célébrant les grands fondamentaux de la pâtisserie française.

Pour Noël 2026, cette identité prend une dimension particulièrement festive.

Quatre escales composent la nouvelle collection :

- **Salvador**, une rencontre entre chocolat au lait et noix de coco, à bord d’une locomotive gourmande ;
- **Oran**, une alliance lumineuse de pistache et de mandarine ;
- **Turin**, un hommage au praliné et aux noisettes du Piémont ;
- **Aubena**s, une escapade ardéchoise entre marrons, cassis et mûres.

Quatre univers, du soleil brésilien aux terroirs français, pour réinventer le dessert incontournable des réveillons.


LA PÂTISSERIE
DES MARSEILLAIS
Maison fondée par
Pascal Guglielmi
Formé à l'école Bellouet Conseil aux
côtés de Jean-Michel Perruchon,
Meilleur Ouvrier de France.
À Marseille, l'art de la pâtisserie se
conjugue avec élégance et exigence.
House founded by Pascal Guglielmi
mardi au samedi
0h - 19h30
Le dimanche
10h - 13h
Fermé le lundi
JOYEUSES
FETES
JOYEUSES
FETES

Salvador, Oran, Turin, Aubenas : quatre bûches pour faire le tour des saveurs à Noël

Salvador : le train de Noël entre en gare, direction chocolat et noix de coco

Chocolat au lait et noix de coco | 8 à 10 parts | 56 €

C’est incontestablement la création la plus singulière de cette collection.

Avec sa silhouette de locomotive, Salvador transforme la traditionnelle bûche en véritable invitation au départ. Derrière cette forme inattendue se cache une association généreuse entre la douceur du chocolat au lait et les notes exotiques de la noix de coco.

Une pièce festive qui attire le regard autant qu’elle éveille la gourmandise, et dont la forme possède une signification toute particulière pour son créateur.



Oran : la Méditerranée s’invite à table avec un duo pistache-mandarine

Pistache et mandarine | 8 à 10 parts | 56 €

Direction les rives de la Méditerranée avec une création qui mise sur le contraste des saveurs.

La rondeur de la pistache rencontre la fraîcheur acidulée de la mandarine, dans un accord qui conjugue intensité gourmande et vivacité fruitée.

Une proposition ensoleillée pour apporter un peu de légèreté et de fraîcheur aux tables de Noël.



Turin : le Piémont livre ses plus belles noisettes aux amateurs de praliné

Praliné aux noisettes du Piémont | 6 parts | 42 €

Cap sur l’Italie et l’un de ses trésors gourmands : la noisette du Piémont.

Avec Turin, Pascal Guglielmi célèbre le praliné et ses notes délicatement torréfiées. Une création qui fait la part belle aux saveurs profondes et réconfortantes, dans l’esprit des grands desserts de tradition.

Une escale particulièrement séduisante pour les amoureux de noisette et de gourmandise authentique.



Aubenas : marrons d’Ardèche et fruits noirs pour un Noël tout en contrastes

Marrons de l’Ardèche, cassis et mûres | 8 à 10 parts | 56 €

Dernière destination de ce voyage gourmand : l’Ardèche et ses saveurs emblématiques.

Le marron, incontournable des desserts d’hiver, s’associe ici au cassis et à la mûre, deux fruits noirs qui viennent réveiller sa douceur naturelle.

Une composition où la rondeur du marron dialogue avec l’acidité des fruits, pour une interprétation plus fruitée de la bûche traditionnelle.



Une pâtisserie qui cultive l’élégance française, loin de la course au spectaculaire

Si les destinations changent, la philosophie de La Pâtisserie des Marseillais reste la même : le goût avant tout.

À contre-courant de la multiplication des pâtisseries en trompe-l’œil, Pascal Guglielmi défend une vision de la haute pâtisserie où l’esthétique accompagne la dégustation sans jamais lui voler la vedette.

Sa démarche repose sur trois exigences :

- **Des matières premières soigneusement sélectionnées**, comme les noisettes du Piémont ou les marrons d’Ardèche ;
- **Des associations de saveurs simples et élégantes,** qui privilégient l’équilibre et la justesse plutôt que la surenchère.
- **Un savoir-faire artisanal**, nourri des traditions de la pâtisserie française et d’une attention particulière portée à la précision des réalisations.

Une signature qui trouve naturellement sa place à Marseille, où la maison cultive une élégance inspirée des grandes traditions pâtissières françaises, avec sa propre personnalité méditerranéenne.


La Pâtisserie
des Marseillais

Après les bûches de Noël, les galettes des Rois prolongeront la fête en janvier 2027

La gourmandise ne prendra pas de vacances après le réveillon !

La Pâtisserie des Marseillais prépare déjà l’Épiphanie du 6 janvier 2027, avec trois créations artisanales qui feront dialoguer tradition provençale et associations plus personnelles.

Au programme :

- **La brioche des Rois à la mandarine et aux fruits confits**, pour retrouver les saveurs emblématiques du Sud ;
- **La galette frangipane pistache-griottes**, une création incontournable de la maison, où la gourmandise de la pistache rencontre le caractère fruité de la griotte ;
- **La galette frangipane traditionnelle**, fidèle au grand classique de l’Épiphanie.

Une belle manière de prolonger le plaisir des fêtes et de retrouver l’univers gourmand de Pascal Guglielmi dès les premiers jours de l’année.



Derrière la locomotive de Noël, l’histoire d’un ancien cheminot devenu artisan pâtissier

La bûche Salvador n’est pas seulement un exercice de créativité. Elle raconte aussi un parcours de vie peu ordinaire.

Avant de manier la poche à douille, Pascal Guglielmi a passé quatorze années à la SNCF, où il exerçait notamment comme contrôleur.

Mais la pâtisserie, passion héritée de son père, lui donne envie de prendre une autre direction.

Il décide alors de se reconvertir, se forme à Marseille, puis perfectionne sa technique à Paris auprès de Bellouet Conseil et de la maison Stohrer.

En 2021, il ouvre sa propre pâtisserie au cœur de Marseille, avec l’ambition de proposer une haute pâtisserie française à la fois exigeante, élégante et accessible.

Son histoire, il l’a également racontée dans Des Trains au Vacherin, un ouvrage autobiographique publié en 2025.

Avec Salvador, son passé ferroviaire retrouve aujourd’hui une place de choix dans son univers gourmand. Une façon originale de relier ses deux passions, et de rappeler que les plus beaux voyages sont parfois ceux qui nous conduisent à changer de vie.



Noël 2026 : comment réserver les bûches de La Pâtisserie des Marseillais ?

Collection « Quatre destinations, mille émotions gourmandes »

- Commandes : jusqu’au 16 décembre 2026, dans la limite des quantités disponibles ;
- Retraits en boutique : du 22 au 31 décembre 2026 ;
- Tarifs : 42 € pour Turin (6 parts), 56 € pour Salvador, Oran et Aubenas (8 à 10 parts) ;
- Adresse : La Pâtisserie des Marseillais, 28 Grand Rue, 13002 Marseille ;
- Téléphone : 04 91 89 20 17.

Site web : http://www.lapatisseriedesmarseillais.fr

Réseaux sociaux :
Instagram

Contact presse

Pascal Guglielmi
lapatisseriedesmarseillais@gmail.com
0788329829