HUGO & VICTOR

PARIS

Pâtissier – Chocolatier

Hugues Pouget, artisan-créateur engagé

Chacune des expériences qui définissent son parcours ont façonné l'artisan créateur qu'il est aujourd'hui : un chef insatiable, un globe-trotter des saveurs et un entrepreneur exigeant.

Hugues Pouget commence sa carrière dans de belles maisons telles que Le Carlton, Ladurée et Le Bristol. À 25 ans, il poursuit son parcours aux côtés de Guy Savoy (3 étoiles) qui le nomme chef exécutif et lui confie l'ouverture d'un de ses restaurants à Las Vegas.

Passionné par son métier, il participe au Championnat de France du Dessert qu'il remporte en 2003. Fort de ce bel héritage gastronomique, il réalise son rêve en ouvrant sa première boutique parisienne en février 2010...

Depuis toujours, Hugues Pouget travaille des produits de saison. Avec son laboratoire implanté en plein cœur des Yvelines, il est en recherche constante de goût et d'authenticité et se fournit auprès de producteurs locaux engagés dans une démarche éthique de qualité et de « savoir manger ». Avec des circuits courts, les fruits cueillis à leur juste maturité révèlent toute leur saveur sucrée et subliment les créations du chef.

Des couleurs éclatantes de santé ! Ses créations gourmandes directement inspirées par la nature l'ont peu à peu amené à ne plus utiliser de colorants et d'additifs dans ses créations et il utilise désormais des poudres naturelles de fruits, de légumes et des épices pour colorer sa gamme de macarons Nature ainsi que certains chocolats. Soucieux de la santé de tous, il crée également des desserts sans gluten et sans produit d'origine animale tout en privilégiant l'absolue gourmandise.

Carnets chocolats artisanaux | Ganaches et pralinés

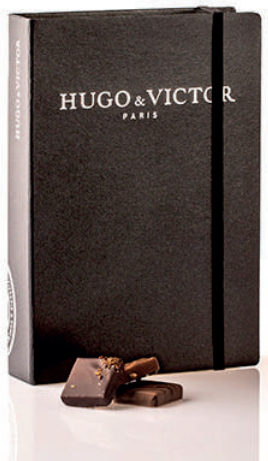
Box of artisan chocolates | Ganaches and pralines

Carnet de 6 chocolats
Box of 6 chocolates
CRCHL-6

Poids - weight : 0,048 kg

Carnet de 12 chocolats
Box of 12 chocolates
CRCHL-12

Poids - weight : 0,096 kg



Carnet de 24 chocolats
Box of 24 chocolates
CRCHL-24

Poids - weight : 0,192 kg

Carnet de 48 chocolats
Box of 48 chocolates
CRCHL-48

Poids - weight : 0,384 kg

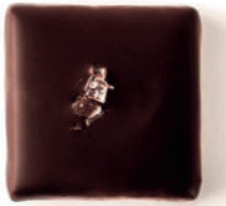
Saveurs
Flavours

GANACHE CAFÉ CARDAMOME
COFFEE CARDAMOMUM GANACHE

VOIE LACTÉE
MILKYWAY

GANACHE PÉROU 75%
PERU GANACHE 75%

GANACHE VENEZUELA 75%
VENEZUELA GANACHE 75%



GANACHE CARAMEL BEURRE SALÉ
SALTED BUTTER FUDGE GANACHE

GANACHE ORANGE GIROFLE
ORANGE AND CLOVE GANACHE

GANACHE CASSIS
BLACKCURRANT GANACHE

GANACHE THÉ EARL GREY
EARL GREY TEA GANACHE

GANACHE VANILLE ET PRALINÉ
VANILLA GANACHE AND PRALINE

GANACHE MIEL DE CHÂTAIGNIER
CHESTNUT HONEY GANACHE

GANACHE CITRON GINGEMBRE
LEMON GINGER GANACHE

GANACHE FRAMBOISE
RASPBERRY GANACHE

PRALINE FEUILLETINE
FEUILLETINE PRALINE

GIANDUJA PISTACHE
PISTACHIO GIANDUJA

GANACHE FÈVE TONKA
TONKA BEAN GANACHE

PÂTE D'AMANDE PISTACHE
PISTACHIO MARZIPAN

PRALINÉ ROCHER NOIR
DARK CHOCOLATE ROCHER PRALINE

GIANDUJA ROOIBOS
ROOIBOS GIANDUJA

PRALINÉ NOISETTE
HAZELNUT PRALINE

GIANDUJA AMANDE
ALMOND GIANDUJA

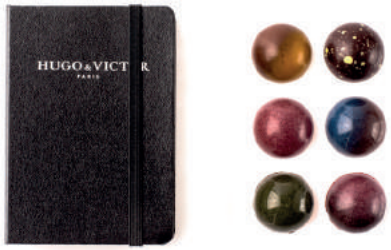
DLC : 2 mois
Best before: 2 months

Carnets chocolats artisanaux | Sphères caramel aux fruits

Box of artisan chocolates | Caramel-infused spheres

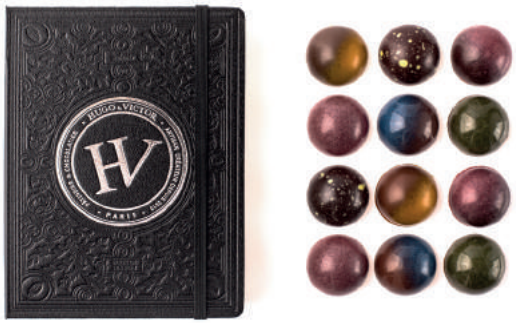
Ecrin de 3 sphères
Case of 3 spheres
ECRSPH-3

Poids - weight : 0,024 kg



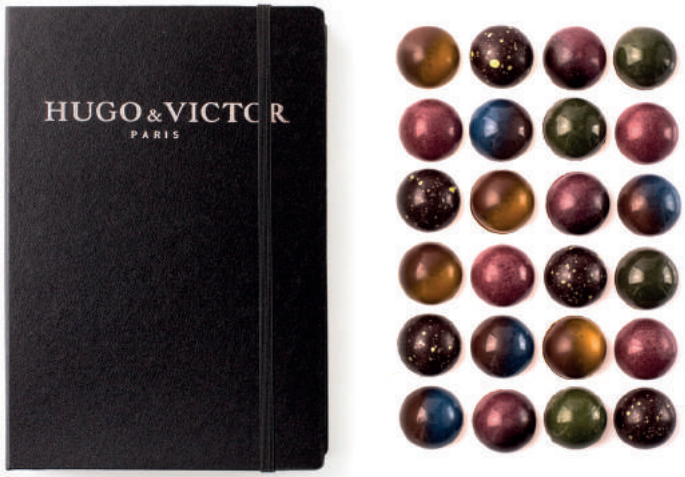
Carnet de 6 sphères
Box of 6 spheres
CRSPH-6

Poids - weight : 0,048 kg



Carnet de 12 sphères
Box of 12 spheres
CRSPH-12

Poids - weight : 0,096 kg



Carnet de 24 sphères
Box of 24 spheres
CRSPH-24

Poids - weight : 0,192 kg

Saveurs
Flavours

Sans colorant | Coloré aux poudres végétales
Food-colorant free | Colored with plant powders

Automne-Hiver

Mandarine
Mandarine

Poire
Pear

Passion
Passion

Caramel
Caramel

Citron
Lemon

Praliné
Praline

DLC : 3 mois
Best before: 3 months

Printemps-Eté

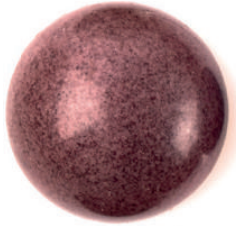
Praliné
Praline

Caramel
Caramel

Cerise
Cherry

Myrtille
Blueberry

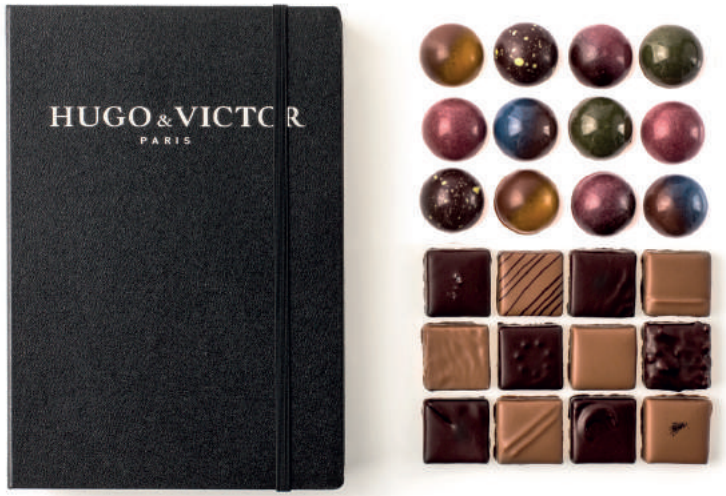
Verveine
Verbena



Fraise
Strawberry

Carnets chocolats artisanaux | Mixte

Box of artisan chocolates | Mixte



Carnet de 24 pièces | Mixte
Box of 24 pieces
CRMIXT-24

Poids - weight : 0,192 kg

Boîte de 350 carrés | 10 alvéoles de 35 pièces
Box of 350 units | 10 racks of 35 pieces each

Poids net : 2,8~3,1kg en fonction des références
Net weight: 2,8~3,1kg depending on the flavours

Boîte de 252 sphères | 4 alvéoles de 63 pièces
Box of 252 spheres | 4 racks of 63 pieces each

Poids net : 2,1~2,3kg en fonction des références
Net weight: 2,1~2,3kg depending on the flavours

Coffrets cadeaux Hugo & Victor

Hugo & Victor gift sets

Boîte Chapeau
Gift Box
CFTPRES-72

Assortiment de gourmandises à composer soi-même
Unique assortment of your choice

Coffret Prestige
Prestige Box
CFTPRES-72

Assortiment de sphères et carrés de chocolat | 72 pièces
Sweet assortment of spheres and ganaches | 72 pieces

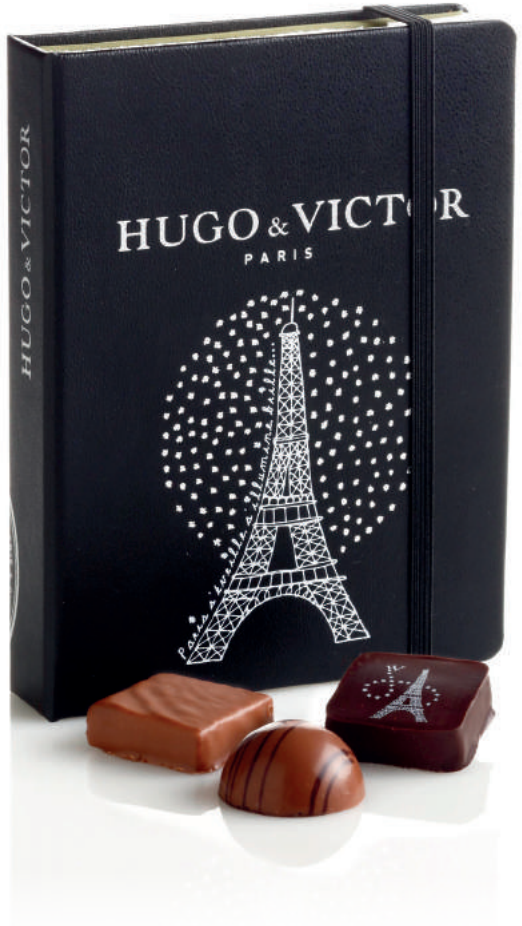
Poids - weight : ±0,576 kg

Grimoire
Grimoire
CFTPRES-72

Assortiment de carrés | 105 pièces
Sweet assortment of ganaches | 105 pieces

Poids - weight : ± 0,840 kg

Personnalisation et offres sur-mesure
Tailor-made offers



Transferts sur carrés de chocolat
Customized decorations on chocolate

Livraison sous 1 mois | 1-month delivery

Personnalisation et offres sur-mesure
Tailor-made offers

Carnets avec bandeaux personnalisés
Boxes with customized banners

Livraison sous 10 jours
10-day delivery

Personnalisation et offres sur-mesure
Tailor-made offers

Carnets personnalisés par marquage à chaud
Customized boxes with hot stamping
or hot image transfers

Minimum de commande : 50 carnets
Minimum order: 50 units

Livraison sous 3 mois | 3-month delivery

Chocolats artisanaux Hugo & Victor

Hugo & Victor artisan chocolates

Boîte gingembrettes
Candied ginger covered with dark chocolate (box)
BTGGT-1

Poids - weight : 0,250 kg

Boîte orangettes
Candied orange covered with dark chocolate (box)
BTORG-1

Poids - weight : 0,250 kg

Boîte pamplemoussettes
Candied grapefruit covered with milk chocolate (box)
BTPMP-1

Poids - weight : 0,250 kg

Sachet gingembrettes
Candied ginger covered with dark chocolate (bag)
SCHGGT-1

Sachet orangettes
Candied orange covered with dark chocolate (bag)
SCHORT-1

Poids - weight : 0,100 kg

Sachet pamplemoussettes
Candied grapefruit covered with milk chocolate (bag)
SCHPMP-1

Poids - weight : 0,100 kg

Chocolats artisanaux Hugo & Victor

Hugo & Victor artisan chocolates

Rochers – Noir
Riz soufflé et oranges confites,
enrobé de chocolat noir
Puffed rice and candied oranges
covered with dark chocolate
BTRCHNR-2

Poids - weight : 0,250 kg

Mendiants - Lait
Galets de chocolat lait, amandes,
pistaches, raisins secs
Milk chocolate with dried raisins,
almonds and pistachios
BTMDNLT-2

Poids - weight : 0,250 kg

Rochers - Lait
Riz soufflé et oranges confites,
enrobé de chocolat au lait
Puffed rice and candied oranges
covered with milk chocolate
BTRCHLT-2

Poids - weight : 0,250 kg

Mendiants - Noir
Galets de chocolat noir, amandes,
pistaches, raisins secs
Dark chocolate with dried raisins,
almonds and pistachios
BTMDNNR-2

Poids - weight : 0,250 kg

Chocolats artisanaux Hugo & Victor

Hugo & Victor artisan chocolates

Sachet amandes au chocolat blanc
White chocolate covered almonds
SHAMCBL-1

Poids - weight : 0,200 kg

Sachet amandes au chocolat lait
Milk chocolate covered almonds
SHAMCLT-1

Poids - weight : 0,200 kg

Sachet amandes au chocolat noir
Dark chocolate covered almonds
SHAMCHN-1

Poids - weight : 0,200 kg

Egalement disponibles en vrac de 1kg
Also available in bulk of 1kg

Créations artisanales Hugo & Victor

Hugo & Victor artisan creations

Ecrin de 2 lingots
Box of 2 gianduja lingots
ECRLGT-1

Poids - weight : 0,020 kg

Carnet de 15 marrons glacés
Box of 15 marrons glacés
CRN15MG-1

Poids - weight : 0,330 kg

Marron glacé à l'unité
'Marron glacé' per unit
MRGLCUNT-1

Poids - weight : 0,020 kg

Tablettes artisanales Hugo & Victor

Hugo & Victor artisan chocolate bars

Velours - NOIR

Chocolat noir assemblage maison | 68% cacao minimum
Homemade dark chocolate assembly | 68% cocoa minimum
TBLVL-2

Poids - weight : 80 gr

Pérou - NOIR

Chocolat noir origine Pérou | 75% cacao minimum
Origin Peru dark chocolate | 75% cocoa minimum
TBLPR-2

Poids - weight : 80 gr

Voie Lactée - LAIT

Chocolat lait assemblage maison | 33% cacao minimum
Homemade milk chocolate assembly | 33% cocoa minimum
TBLVLCT-2

Poids - weight : 80 gr

Baies Rouges - BLANC

Chocolat blanc et fruits rouges séchés
White chocolate and dried red berries
TBLBR-2

Poids - weight : 80 gr

Tablettes artisanales Hugo & Victor

Hugo & Victor artisan chocolate bars

Vénézuela - NOIR

Chocolat noir origine Venezuela | 75% cacao minimum
Origin Venezuela dark chocolate | 75% cocoa minimum
TBLVNZ-2

Poids - weight : 80 gr

Mendiant - NOIR

Chocolat noir, amandes, raisins secs, noix de pécan, noix de cajou et pistaches
Dark chocolate, almonds, dried raisins, pecan and cashew nuts, and pistachios
TBLMDN-2

Poids - weight : 80 gr

Eclats - LAIT

Chocolat au lait assemblage maison et éclats de noisettes grillées et caramélisées
Homemade milk chocolate assembly with roasted, caramelized hazelnuts
TBLVLCT-2

Poids - weight : 80 gr

Cérémonies d'exception
Unique celebrations

Carnet « Papillon »
Butterfly box
CRNPPL-1

12 pièces / 12 pieces

Carnet « Cadenas »
Padlock box
ECRPDLK-1

12 pièces / 12 pieces

Carnet « Cœur de Fraise »
Strawberry box
ECRCOEFR-1

12 pièces / 12 pieces

Cérémonies d'exception
Unique celebrations

Ecrin « Papillon »
Butterfly case
ECRPPL-2

Ecrin « Cadenas »
Padlock case
ECRPDLK-2

Ecrin « Cœur de Fraise »
Strawberry case
ECRCOEFR-2

Ils nous ont fait confiance

Our clients

Paris | *Tokyo* | *Seoul* | *Dubai*

Service commercial | Sales department
servicecommercial@hugovictor.com
+33 1 39 18 22 38

Boutique Rive Gauche
40 Boulevard Raspail, 75007 Paris
+ 33 1 44 39 97 73

Boutique Rive Droite
7 rue Gomboust, 75001 Paris
+ 33 1 42 96 10 20

©2017 | welye.com Photos non contractuelles