



Apothéoses sucrées

par Corinne Sadaune

En 10 Bûches et 5 galettes, la rédaction du Monde du Luxe va vous faire rêver... Ravissement des papilles, des yeux et merveilleuses saveurs pour votre table de fête.

LA BÛCHE LABYRINTHE DE L'AUBERGE DU JEU DE PAUME

Cette étonnante forêt enchantée de couleur vert émeraude, signée **Joachim Bendacha**, chef pâtissier du restaurant gastronomique deux étoiles Michelin, rend hommage aux œuvres paysagères dessinées par **André Le Nôtre**. Mélant la pistache à l'acidité de kalamansi, fruit exotique au goût d'orange amère, le dessert est d'une grande finesse.



www.aubergedujeudepaumechantilly.fr

LA BÛCHE 1928 BY LE PRINCE DE GALLES



www.princedegallesparis.com

Cette création graphique est en forme d'une mosaïque, créée en 1928, inspirée d'un détail de la décoration du patio du palace parisien. Elle est constituée de 8 parts individuelles aux formes géométriques s'emboîtant les unes aux autres. Cette bûche gourmande, poudrée et habillée de tons chocolatés associe deux saveurs incontournables pour la saison des fêtes: le marron glacé et la mandarine corse. La bûche 1928 est enchâssée dans un élégant coffret en bois numéroté (de 1 à 100) et griffé Prince de Galles.



LA BÛCHE FORÊT-NOIRE DU LANCASTER

Julien Rocheteau (chef doublement étoilé Michelin) et son chef pâtissier **Hugo Correia** ont imaginé une Forêt Noire – dessert de prédilection du chef pâtissier – revisitée avec biscuit joconde, amarena, Chantilly kirsch, cœur de griotte, crémeux chocolat guanaja et cigarette chocolat. Les deux feuilles en chocolat enserrant la bûche ont été modelées à partir des feuilles d'un arbre qui pousse sur le toit de l'hôtel ! Un véritable délice.



www.hotel-lancaster.com

LE VERRE HARCOURT DE GUY MARTIN À LA CRISTAL ROOM BACCARAT



Ce dessert de Noël rend hommage au fameux verre Harcourt commandé par le roi de France Louis-Philippe. Baptiste Trudel a créé un calice en chocolat blanc, habillé du fameux rouge Baccarat, avec une garniture de fruits exotiques: papaye, passion et mangue, relevés d'épices et d'herbes fraîches. Un dessert d'apparat et de saveurs aériennes.

Réservation : 01 40 22 11 10

LA BÛCHE BLANCHE NEIGE DU BURGUNDY

Julien Chamblas, chef pâtissier de l'hôtel **Le Burgundy** a imaginé une création sophistiquée et pleine de charme. Sous un beau manteau de chocolat blanc se cache un savoureux croustillant chocolat au lait enrobé de mousse vanille et d'un éventail de douceurs : dacquoise noisette-noix de coco mêlée à un confit de fruits exotiques et une brunoise de mangues. Sur commande uniquement à l'hôtel **Burgundy**.



www.leburgundy.com



LA BÛCHE FÉERIQUE DE LA MAISON DU CHOCOLAT

Des feuilles de houx tourbillonnantes, aux fines attaches de chocolat, entourent avec grâce le dessert. Certaines sont recouvertes d'or ! **Nicolas Cloiseau** a marié avec délicatesse fraîcheur de l'orange et acidité du fruit de la passion dans un tourbillon de mousse sabayon au chocolat, mêlé de meringue croquante et de fruits entiers épicés. Un dessert léger, aérien et fruité.

www.lamaisonduchocolat.fr



LA BÛCHE PRALINÉ-CITRON DE PHILIPPE CONTICINI



Le praliné, véritable marque de fabrique du maître pâtissier, est associé avec bonheur avec les saveurs du citron. Cette bûche est composée d'un croustillant praliné et fleur de sel, d'un biscuit noisette, d'un crémeux praliné, d'un insert de crème au citron jaune, d'une crème mousseuse vanille et citron jaune et d'un glaçage au praliné. Les deux saveurs, entre vivacité et rondeur, fruitées et boisées s'équilibrent harmonieusement.

www.lapatisseriedesreves.com

LA BÛCHE MERVEILLEUSE DE SÉBASTIEN GAUDARD

Ce dessert réinterprété par le pâtissier **Roger Mouille** à Hazebrouck (Nord) dans les années 1950 revient sur le devant de la scène grâce au maître pâtissier lorrain. Fidèle à la tradition, cette bûche traditionnelle se présente sous la forme d'une délicieuse Meringue fondante à la vanille avec du chocolat en crème fouettée et copeaux.

Pâtisserie des Martyrs
22 rue des Martyrs, Paris 9^{ème}
www.sebastienгаudard.com





LA BÛCHE LE CADEAU DE L'HÔTEL THE WESTIN VENDÔME



Le jeune chef pâtissier **Ken Thomas** nous régale avec cette création originale, un cadeau emballé surmonté d'un sapin en chocolat. Les branches croquantes sont à partager entre convives. Sous un glaçage rouge, le dessert est emballé dans un nœud de pâte d'amande et de sucre. Une délicate mousse aux amandes enrobe une compotée de griotte et un riz au lait à la vanille de Tahiti disposé sur un savoureux crumble au citron vert. En vente à emporter, sur commande : lefirst@westin.com

LA BÛCHE SARAH PAR PIERRE HERMÉ PARIS

Le pâtissier Pierre Hermé propose cette année 4 bûches au **Royal Monceau Raffles Paris**. Coup de cœur pour Sarah : délicates amertumes du thé vert et du marron avec la douce acidité du fruit de la passion.

Tél : 01 42 99 98 80
Dining.paris@raffles.com



LA GALETTE SÈVE



La maison **Sève** couronne ses galettes de fèves **Christofle**. La fine galette avec la frangipane à la praline rouge sera garnie généreusement de 2 ravissantes fèves ! La collection est inspirée de 20 pièces iconiques du célèbre orfèvre. Avez-vous la chance de trouver la fève gagnante en édition très limitée ? Le précieux sésame en poche donnera l'occasion de se voir offrir un bijou **Christofle**.

www.boutique-seve.com



LA GALETTE RENVERSANTE DE DOMINIQUE SAIBRON

Face aux incontournables galettes classiques, **Dominique Saibron** a inventé la galette avec une crème frangipane aux amandes blottie contre un lit de caramel beurre salé. Une pure gourmandise avec un feuilleté très croustillant qui comblera tous les fins palais.



www.dominique-saibron.com

LA GALETTE DE STÉPHANE VANDERMEERSCH



Rien n'arrête son feuilleté infini et aérien. Sa frangipane onctueuse, émerveille le palais en gourmandise, on aime ce duo de matières qui offre à cette Galette une classe folle dans la magie de sa recette originale. Un must pour ravir nos papilles.

www.boulangerie-patisserie-vandermeersch.com

LA GALETTE LENÔTRE

La Maison Lenôtre s'allie au maître parfumeur Fragonard, qui vient d'inaugurer son nouveau Musée du Parfum, à deux pas de l'Opéra Garnier. Le directeur de la création Lenôtre, Guy Krenzer et ses chefs pâtisseries nous livrent une Provence baignée de soleil. Fragonard oblige, la fleur d'oranger devient la reine de cette galette où valse dans les fines notes d'amandes, un crémeux délicat. On aime son feuilleté et cette interprétation nous change des classiques.





LA GALETTE DU MEURICE

Cédric Grolet aime ce dessert traditionnel et nous adorons sa galette, dorée et croustillante à point, délicatement rayée, elle révèle son goût amande (avec une note fraîche de coriandre) sous un feuilletage aérien.



Disponible au restaurant **Le Dali**

228 rue de Rivoli, Paris 1^{er}

www.dorchestercollection.com/fr/paris/le-dali/