



PARIS & MOI Je savoure

The Westin Paris-Vendôme



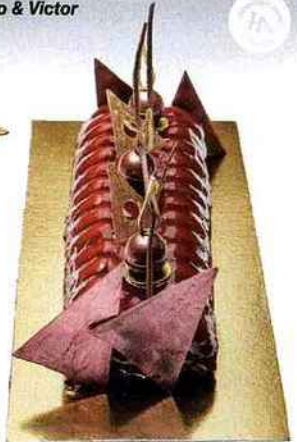
Jean-Paul Hévin



Hugo & Victor



Dominique Saibron



Guy Martin

MISES EN BÛCHES

Le compte à rebours est déclenché... Et si, cette année, vous commenciez par choisir la bûche idéale pour clore le dîner de Noël en beauté ?

LES ARTY

THE WESTIN PARIS-VENDÔME

Dans le Cadeau se nichent une mousse aux amandes, une compotée de griottes et un riz au lait, le tout reposant sur un crumble au citron vert.

Pour 6 à 8 personnes, 75 €. 3, rue de Castiglione, Paris 1^{er}. 01 44 77 10 20.

ANGELINA

Le célèbre salon de thé s'associe à Annick Goutal pour une création aussi chic que succulente. Inspirée du parfum Eau d'Hadrien, cette bûche est envoûtée par les agrumes.

Pour 6 à 8 personnes, 70 €. 226, rue de Rivoli, 1^{er}. 01 42 60 82 00.

CAFÉ POUCHKINE

C'est sur les bords de la Volga que Damien Piscioneri a créé ce bijou finement ciselé. Skulptoura allie féerie slave et magie de Noël avec la poire pochée, le caramel au beurre salé, la vanille et les fèves tonka.

Pour 8 personnes, 96 €. 155, bd Saint-Germain, 6^e. 01 42 22 58 44.

LES CLASSIQUES

LE 68 GUY MARTIN

Le chef étoilé du Grand Véfour et le pâtissier Fabrice Capdepont ont imaginé l'Insolente. Pétillante à l'extérieur et plus classique à l'intérieur, avec sa légère mousse de marrons, son cœur au cassis et à la violette.

Pour 8 personnes, 52 €. 68, av. des Champs-Élysées, 8^e. 01 45 62 54 10.

DOMINIQUE SAIBRON

Une mousse de marrons fondante et légère qui cache un cœur de génoise aux amandes. La simplicité a du goût.

De 4 à 12 personnes, 29,70 € à 57 €. 77, av. du Général-Leclerc, 14^e. 01 43 35 01 07

LES FÉES PÂTISSIÈRES

Sur un sablé croustillant à la vanille, on savoure une mousse aux vanilles de Madagascar, de Tahiti et d'Inde, avec un biscuit moelleux aux amandes et une ganache toute vanille.

Pour 4 personnes, 20 €, 8 personnes 38 €. 21, rue Rambuteau, 4^e. 01 42 77 42 15. 105, av. Victor-Hugo, 16^e. 01 42 25 30 50.

TOUT CHOCO

JEAN-PAUL HÉVIN

Cette année, le créateur chocolatier a la tête dans les étoiles. Interstellar renferme un gianduja au sésame noir très original, un grand cru du Brésil associé à une dacquoise au café bien dosé.

Pour 6 personnes, 36 €. 231, rue Saint-Honoré, 1^{er}. 01 55 35 35 96.

AMORINO

Le Tronchetto conjugue exotisme avec un sorbet Passion et gourmandise avec une glace chocolatée, le tout enrobé d'une dacquoise noisettes-cacao.

Pour 6 à 8 personnes, 24 €. amorino.com.

LA MAISON DU CHOCOLAT

Qu'elle est belle, avec ses feuilles de houx délicatement posées par l'orfèvre Nicolas Cloiseau ! Mousse au chocolat, fruit de la Passion, orange et mendiant croquant se côtoient dans un festival de saveurs.

Pour 6 à 8 personnes, 95 €. lamaisonduchocolat.fr.

POPELINI

Pour sa première création de Noël, la maison du chou fait les choses en grand avec une bûche légère au chocolat et éclats de noix de pécan. Divine.

Pour 8 personnes, 68 €, 29, rue Debelleyme, 3^e. 01 44 61 31 44. 44, rue des Martyrs, 9^e. 01 42 81 35 79.

SANS GLUTEN

HUGO & VICTOR

La Tenue de soirée revisite la forêt-noire. Un mélange de chocolat, vanille, chantilly et cerise qui se laisse déguster avec grand plaisir.

Pour 2, 4 et 6 personnes, 19, 39 et 59 €. 40, bd Raspail, 14^e. 01 44 39 97 73. 7, rue Gomboust, 1^{er}. 01 42 96 10 20.

NOURA

Un biscuit aux amandes, des noisettes, des pistaches, un sorbet à la fleur d'orange et une glace à la rose le tout enrobé de chocolat blanc : l'Orient s'invite à votre table.

Pour 6 à 8 personnes, 46 €. noura.com.

Page réalisée par Johanna Alam, Jérôme Capon, Emmanuelle Dreyfus et Florence Sage