

Thurries

.... magazine

*Homard et Miso à la tomate
de Mory Sacko*

#325

DEC
2020



**CARNET DE RECETTES
C. Coutanceau
& B. Godillon**

L'ALBUM DU CHEF

**ALAIN
DUCASSE**

À LA TABLE DE

**TAKAO
TAKANO**

L'ALBUM DU PÂTISSIER

**CHRISTELLE
BRUA**

LA BÛCHE, INCONTOURNABLE DE NOËL, ENTRE TRADITION ET EXTRAVAGANCE

Terrain de jeu des pâtisseries, la bûche de Noël offre la possibilité aux chefs des palaces et des hôtels étoilés d'exprimer toute leur créativité. À tort ou à raison, certaines bûches sont de plus en plus réalistes, se parent de cernes, de branches pour ressembler de manière troublante à un véritable morceau de bois. D'autres

s'éloignent de leur apparence traditionnelle et se présentent sous la forme d'une boîte de caviar, d'alvéoles d'abeille ou de tison, à la noirceur saisissante. Bûches ou gâteaux de Noël selon leur forme rivalisent d'audace et de saveurs, voici quelques créations, reflet de cette collection 2020.



NUANCES, *MAISON BOCUSE* - COLLONGES-AU-MONT-D'OR

Imaginé en hommage à Monsieur Paul, fasciné par les arts de l'aquarelle, ce coffre surmonté d'une palette d'aquarelle est signé Benoît Charvet, champion du monde des desserts glacés 2018. Ce dessert de fête se compose d'un sablé croustillant, d'un biscuit moelleux à la noix de coco torréfiée, d'une praline onctueuse aux noisettes du Piémont, d'un confit acidulé au kalamansi et citron vert, d'un crémeux chocolat au lait et d'une mousse légère au lait de coco.

POPMUSIC, JEAN-PAUL HEVIN - PARIS

À cheval entre la bûche et l'hommage aux années pop, le maître chocolatier Jean-Paul Hévin célèbre Noël avec douceur et légèreté : biscuit au chocolat sans farine avec un crémeux de cardamome, accompagné d'une mousse chocolat Grand Cru Chanchamayo 63% et d'un Gianduja pistache.



LA POMME D'OR, *L'HOTEL ROYAL ÉVIAN* - ÉVIAN

Le raisonnement le plus rationnel à cette pomme en trompe-l'œil est que la bûche de bois fut jadis arbre fruitier. Genèse de l'entremets, cette création de Stéphane Arrête mêle mousse au miel toutes fleurs du jardin et vanille bio de Madagascar avec une touche de calvados et s'accorde avec un crémeux et un biscuit à la vanille.

LE RAYON DE MIEL, *HÔTELLE BURGUNDY* - PARIS

Pascal Hainigue s'associe à la prestigieuse *Maison Hédène*, spécialisée dans les miels français monofloraux, pour son dessert hivernal. Ces alvéoles extraites de la ruche sont confectionnées à base d'une mousse légère clémentine-miel de sarrasin, d'un biscuit tendre au citron et à la clémentine, d'un crémeux caramel et d'un croustillant sarrasin à la noisette.



TISON, *HÔTEL PRINCE DE GALLES* - PARIS

Imaginé par Tristan Rousselot, cette bûche parfaitement conforme au nom du dessert est garnie d'un insert crémeux caramel, d'un biscuit moelleux au miel de sapin, contrasté avec un croustillant riz soufflé posé sur un socle en chocolat noir. La bûche est floquée au charbon végétal et mousse de sucre noir.

IL ÉTAIT UNE FOIS, WALDORF ASTORIA - VERSAILLES

Eddie Benghanem, talentueux chef du *Trianon Palace*, s'est inspiré des sous-bois et de l'univers onirique de la forêt pour imaginer cette bûche de Noël, à l'allure d'un tronc, affublé d'un visage de vieillard. Cette sculpture chocolatée sortie d'un monde féerique renferme un gâteau à la vanille toastée, une crème citron, un praliné noisette et fleur de sel, un biscuit macaron noisette et un croustillant régressif. De quoi séduire petits et grands.



© RONAN LE MAY

**LA BUCHE, HÔTEL PENINSULA - PARIS**

À l'origine de ce dessert iodé, le chef de cuisine du *Peninsula* : David Bizet. De l'emballage aux glaçons sur lesquels reposent les œufs d'esturgeons : tout est comestible. Cette bûche sans gluten renferme un croustillant à la vanille grillée et au sarrasin torréfié, un biscuit moelleux et une ganache vanille chocolat blanc très peu sucrée. Le tout, agrémenté d'un cœur coulant kiwi caviar.

BUCHE PROVENÇALE, HÔTEL-RESTAURANT CHATEAU DE LA GAUDE - AIX-EN-PROVENCE

Inspirée du jardin du château, la bûche signée Maëlle Bruguera est recouverte de chocolat blanc et de poudre de basilic séché. À l'intérieur, un biscuit moelleux, un croustillant aux amandes, un crémeux citron, une gelée de citron vert et basilic et une mousse d'huile d'olive.

**PLUIE D'ÉTOILES FILANTES, HÔTEL-RESTAURANT ROYAL CHAMPAGNE SPA - CHAMPILLON**

Le chef pâtissier Cédric Servela appelle à des jours meilleurs avec sa bûche composée d'une mousse coco, reposant sur une dacquoise à la noix de coco torréfiée et dévoilant à la découpe un cœur crémeux au fruit de la passion et à l'ananas flambé au rhum. Un joli message d'espoir dans nos assiettes.

LE CITRON MEYER, GRAND-HOTEL DU CAP-FERRAT

La bûche acidulée de Florent Margaillan se compose d'un crémeux citron, d'un cœur coulant au caramel à la menthe glaciale provenant des jardins aromatiques du *Grand-Hôtel du Cap-Ferrat*. Le tout reposant sur un sablé au citron et un biscuit citron. Les branches surmontant le dessert seront cristallisées dans le sucre pendant 36 heures afin de conférer cet effet naturel d'une branche d'arbre givrée.

