

LE Chef

depuis 1986

N° 308 - 5 euros

LE MAGAZINE DES CHEFS DE CUISINE

Décembre 2020

ISSN 0980-8396



CHRISTOPHE HAY LA LOIRE DANS LA PEAU



Thierry Marx
Paroles de chef



Poire
Parlons produit



Stéphane Arrête
Chef pâtissier

LE CHOCOLAT, FIL ROUGE DES BÛCHES DE NOËL 2020

Si le contexte sanitaire et économique met à mal la période des fêtes de fin d'année, il n'empêche pas les pâtisseries de nous montrer leur créativité. Car c'est bel et bien de gourmandise - synonyme de réconfort - dont chacun a besoin ces derniers temps. Les chefs ont entendu le message, et ont travaillé sur des bûches 2020 aux saveurs douces, sucrées et, pour la plupart, chocolatées. La petite fève exotique, star de tous les desserts, est en effet érigée au rang de reine de Noël cette année. Surmontée de griottes ou renfermant des brisures de marrons comme au Bristol, en mousse délicate, en crémeux au lait avec la toute première bûche du restaurant Paul Bocuse (« Nuances ») par Benoit Charvet : le chocolat est partout. Ses saveurs identifiables et réconfortantes au possible permettent non seulement aux pâtisseries de révéler leur maîtrise d'une matière compliquée à travailler, et aux gourmands, de retrouver des repères, souvent manquants

en la période actuelle. Légères et aériennes, comptant nombre de délicats inserts, les bûches 2020 confirment cette année encore la technicité et le savoir-faire des chefs pâtisseries. Mais elles opèrent également de véritables « retours en enfance » au travers de réalisations dignes des univers les plus féériques et imaginaires. Des mondes enchantés notamment célébrés par Eddie Benghanem (bûche « Il était une fois » au Trianon Palace Versailles), Angelo Musa et Alexandre Dufeu (« Sous le sapin » au Plaza Athénée) Matthieu Carlin (« Forêt Noire enchantée » au Crillon), Florence Lesage (« Souvenirs d'enfance » au Westin Paris Vendôme)... Découvrez la sélection de bûches de Noël du magazine *Le Chef*, rendant hommage aux plus belles créations 2020 – cette année décrites par les pâtisseries eux-mêmes. Ces derniers ont en effet pris le temps de nous livrer les détails de leurs pâtisseries, pour une présentation originale. Emilie Niel



BÛCHE DE NOËL CAZETTE
PAR MICHAEL BARTOCETTI - GEORGES V
"Cette bûche « clin d'œil » aux décorations en paperolle présentes pour les Noëls lorrains, dévoile de très fines strates propres à cette technique de papier roulé utilisée pour créer des flocons à suspendre au sapin."



BÛCHE "IL ÉTAIT UNE FOIS"
PAR EDDIE BENGHANEM
HÔTEL LE TRIANON PALACE À VERSAILLES
"Ode au plaisir et au partage, « Il était une fois » mêle l'esprit de la Nature à la magie de Noël pour ensorceler toute la famille et ré-enchanter notre imaginaire gourmand !"

BÛCHE "SOUVENIR D'ENFANCE"
PAR FLORENCE LESAGE - WESTIN PARIS
VENDÔME
"L'année 2020 a été tellement spéciale, qu'avec David Réal, nous avons voulu nous recentrer sur la chose la plus importante de toutes : La Famille. De cette réflexion est née « Souvenir d'Enfance » en écho aux souvenirs partagés les soirs de Noël."



BÛCHE CHOCOLAT TRUFFE NOIRE PAR GUY MARTIN
"Élegante et surprenante, cette bûche aux accords sophistiqués révèle les saveurs de graines de sarrasin au lait à l'impératrice, pain de gène chocolat, praliné croustillant sarrasin, coulant chocolat à la truffe noire, ganache montée chocolat et truffe, et mousse chocolat noir."



BÛCHE "SCÈNE DE NOËL" PAR STÉPHANIE LE QUELLEC
ET PIERRE CHIRAC RESTAURANT LA SCÈNE

*"La bûche Scène de Noël traduit bien notre univers
et notre sensibilité commune. L'idée est d'avoir un
joli travail autour de la vanille, équilibré, gourmand
et surtout avec beaucoup de goût."*



©Stéphanie



DR

BÛCHE BRACH PAR YANN BRY

*Cette création sans gluten dédiée au Brach observe
une base au miel et noix de cajou, un biscuit au rhum vieux,
crèmeux chocolat au lait bio, crème Vanille et crèmeux
mascarpone/fleur d'oranger.*



DR



BÛCHE OR NOIR
PAR FRANÇOIS DAUBINET
FAUCHON

*"Or Noir, c'est une création
glacée dans laquelle j'ai utilisé
un produit que j'affectionne tout
particulièrement : la vanille bleue
de la Réunion."*



DR

BÛCHES PROVENCE PAR MAËLLE BRUGUERA

*"J'ai voulu, à travers cette bûche, exprimer ce qui est selon
moi l'essence même de la Provence en travaillant l'amande,
l'huile d'olive et le basilic."*



BÛCHE PAR CÉDRIC GROLET
ET YOHANN CARON

*"Nous avons souhaité une
bûche « minute » montée
directement au magasin sans
moule. Sa forme est inspirée
d'une de nos meilleures
ventes, le St-Honoré"*



DR