



LE CHEF
308

Le chocolat, fil rouge des bûches de Noël 2020

DÉCEMBRE 2020



Hôtel le Trianon Palace à Versailles

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



Bûche "Monts Ruz" de François Poirier - Les Pains

Cette bûche pleine de fraîcheur et de légèreté à la crème de mascarpone et mousses végétales offre une douceur visuelle et gustative temporaire petite et grande dans la bûche d'un Noël en haute montagne.

**Bûche du Roi, Croustade, Hubs & Sm
de Olivier Simon**

Tirage d'une pluie d'étoiles en tout apparence comme une évidence pour concevoir la bûche de cette année très particulière. Elle est portée d'un véritable message d'espoir.



Les Pains de L'Ardoise - L'Ardoise

Cette création douce et épaisse, qui fait le pari belle aux vertus de fin d'année, comprend mousses au citron, caramel croustillant aux épices de Noël, vanille, biscuit au caramel et croustiller citron/cannelle. Croustade perlée aux épices, épaisse de chocolat noir et sucre en chocolat décoré caramélisé.



Bûche "Nantes" de Benoît Chavet - restaurant Paul Bocuse

La 1^{re} bûche de restaurant Paul Bocuse est composée d'un sablé croustillant et d'un biscuit à la noix de coco, d'une profane aux noix et d'un crêpe au kalonano/ other van. Croustade chocolat au lait et mousses au lait de coco le complètent.



Bûche du Péninsulaire de Dani Bort

Cette bûche se compose d'un croustiller vanille gelée/caramel vanille, biscuit vanille et gâteaux vanille - chocolat blanc agrémenté d'une note algébrique. Le mousses au lait - croustade offre qu'il a la des autres fruits et lactés.



Bûche "Bûche de Noël" de Pascal Hengue - restaurant Paul

Pour son cinquantième Noël en tant que Chef Pâtissier, Pascal Hengue dévoile une création en temps Noël - graphique et gourmande qui rend hommage au Noël des étoiles.