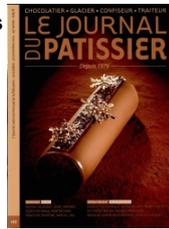


Famille du média : **Médias professionnels**
Périodicité : **Mensuelle**
Audience : **40000**
Sujet du média :
Agroalimentaire-Agriculture



Edition : **Du 20 octobre au 20 novembre 2022 P.30-31**
Journalistes : -
Nombre de mots : **1637**

HÔTELLERIE RESTAURATION

LES BÛCHES DE NOËL & ENTREMETS DE FÊTE AU CHOCOLAT



La Bûche de Noël signée Barrière par les Chefs Pâtissiers Benjamin Siwek et Hugo Sipp, qui ont imaginé une recette à base d'ingrédients bio et 100 % sans gluten. Revisitant la forêt-noire, ils associent un crémeux au chocolat Andoa Bio de chez Valrhona à une crème d'Isigny de Normandie, une mousse vanille Bourbon bio de Madagascar, au sucré d'une compotée de griotte au kirsch et au croquant de meringue chocolat. La recette est dans nos pages centrales.



La bûche vénitienne de l'hôtel Brach imaginée par Yann Brys M.O.F., directeur de la création sucrée du groupe Evok. Crémeux au chocolat, mousse au chocolat au lait gianduja, croustillant noisette gianduja, biscuit moelleux aux noisettes du Piémont, traits façon Yann Brys de praliné semi-pris aux noisettes du Piémont, 95 €.

La bûche Vieux Cacaoyers 1955, de l'hôtel de Crillon. Le Chef Pâtissier Matthieu Carlin a conçu une coque en chocolat à l'image des créations parées de pointes de cristal de roche imaginées par Chahan Minassian. Sa bûche met en vedette le cacao fin 100 % équitable et durable de la Chocolaterie Robert de Madagascar en conjuguant mousse au grué de cacao, biscuit Sacher, crémeux chocolat parfumé de zeste de citron vert, et croustillant praliné amande et fève de cacao. *Édition limitée, bûche pour 8 à 10 personnes, 105 €.*



La hotte de vendanges du père Noël, restaurant Les Belles Perdrix à Troplong Mondot. Adrien Salavert, le Chef Pâtissier du restaurant Les Belles Perdrix de Troplong Mondot, s'est laissé inspirer par l'histoire et les traditions de cette cité médiévale et de son paysage vinicole. Ainsi, pour les fêtes de fin d'année, il réalise un trompe-l'œil dont la forme rappelle les caquettes de vendanges du château Troplong Mondot, en guise de hotte du Père Noël. Les caquettes en osier tressé révèlent à la dégustation un crémeux au chocolat lait Grand Cru du Brésil, une mousse vanille, un confit de clémentine et verjus et un croustillant biscuit caramel. Le sac du Père Noël en chocolat blanc se retire



délicatement sur le dessus, pour faire apparaître les cadeaux. Délicate attention, une étiquette en chocolat personnalisable à la commande au nom de vos enfants et petits-enfants est accrochée au baluchon. 70 € pour 6 personnes.



La bûche de Noël du Café Kitsuné par la Cheffe Pâtissière Kaori Akazawa. Le glaçage de cette bûche en forme de sapin est en chocolat au lait. Elle est composée d'une mousse de vanille de Madagascar aux notes légèrement amères de thé vert Hoji – un breuvage torréfié originaire du pays du Soleil levant –, et mêle également du sarrasin grillé et des amandes pour un côté croustillant. *Taille individuelle uniquement, 14 €.*



La bûche Christmas Mountain du Publicis Drugstore : une pâte sablée au chocolat accompagnée d'un croustillant feuillantine praliné à la fleur de sel, puis un biscuit au chocolat sans farine et sa ganache de caractère au chocolat noir. Une douce montée vers le pic final, où le palais rencontre le confit de framboise, associé à une ganache montée lactée et à une mousse légère à la vanille. *Pour 6 personnes, 48 €.*

La bûche Art déco de l'hôtel Lutetia. Le Chef Pâtissier Nicolas Guercio a joué des lignes et des angles aux décors de plaques de chocolat dorées. Il a conjugué les saveurs traditionnelles de chocolat et de praliné, associées à une audacieuse note truffée. Se rencontrent ainsi une mousse au chocolat noir Komuntu 80 %, une pâte sucrée cacaoïté pour une note croquante, une dacquoise noisette relevée par un croustillant fleur de sel, ainsi qu'un savoureux crémeux chocolat au lait Valrhona noisette et un praliné coulant parfumé à la truffe réalisé à base de truffe noire du Périgord. *Pour 10 personnes, 145 €.*



La bûche de Noël de l'hôtel Park Hyatt Paris-Vendôme. En transposant le mythique drapé de la couturière Jeanne Paquin en bûche de Noël délicate et épurée, la Cheffe Pâtissière rend hommage à la première reine de la haute couture des années 1930, dont les ateliers étaient au 5, rue de la Paix, non loin de l'hôtel. Naraé Kim a donc osé allier la fraîcheur de la poire, au cœur de la bûche, à l'intensité de la noisette cuisinée de deux façons : un biscuit noisette et une pâte de noisettes fermentées pendant trois mois. Enfin, une mousse à chocolat 72 % Venezuela entoure cet insert et la crème poire eau-de-vie apporte une légèreté à la dégustation. *Pour 6 à 8 personnes, 95 €.*





Le Chalet du Plaza de l'hôtel Plaza Athénée est né de la collaboration d'Angelo Musa, M.O.F. Champion du Monde, de la Cheffe Pâtissière Elisabeth Hot et du Chef de Cuisine Jean Imbert. Sous son léger manteau blanc, « Le chalet du Plaza » abrite

un entremets pensé dans la plus pure tradition des fêtes aux parfums d'épices et d'oranges confites, et dont l'esprit haute couture de l'hôtel s'exprime lui dans la sophistication des associations. En soulevant son toit chocolaté, on découvre sur son socle réalisé à base de pâte d'amande candie, un entremets composé d'une base de riz soufflé recouverte d'une onctueuse ganache au chocolat noir. Un biscuit chocolat noir noix de coco est dissimulé en son centre, agrémenté d'un caramel aux épices et d'un gel à l'orange, et sur lequel sont déposées de fines tranches d'oranges confites, pour terminer par un baba imbibé au crémeux chocolat. *Édition limitée, pour 6 personnes, 125 €.*

La bûche aux 5 saveurs de l'hôtel Royal Monceau-Raffles Paris réunit cinq saveurs. La barre vanille avec un biscuit charbon, une confiture de lait à la vanille et une pointe de rhum ambré agrémenté de panna cotta vanille, une bavaroise vanille et une pâte sucrée amande ; elle reprend les marqueurs de la perle vanille signature du palace. La barre chocolat lait et tonka, composée d'un brownie chocolat lait, de panna cotta tonka, d'un biscuit reconstitué au riz soufflé et de mousse au chocolat au lait doux et régressive. La barre tatin, avec un biscuit sarrasin caramel beurre salé et pomme tatin, une mousse yaourt et une pâte sucrée amande réconfortante grâce aux fruits cuits et caramélisés, tout en restant fidèle aux saveurs de la tarte tatin en version entremets. La barre pralinée est un biscuit dacquoise praliné orangé avec



une marmelade citron, une mousse praliné agrémentée de pâte sucrée amande, qui apporte de la fraîcheur grâce aux agrumes, et de la gourmandise par son goût prononcé en praliné. Et pour terminer, la barre chocolat intense et cranberries. Sur un biscuit cacao sans farine, une pâte sucrée cacao, un praliné grué, un gel de cranberries et une mousse au chocolat intense avec une pointe d'acidité grâce au gel de cranberries. *Pour 8 personnes, 110 €.*

La bûche Étoilée de l'hôtel Shangri-La Paris. Le Chef Pâtissier Maxence Barbot aime la fleur de badiane,



également nommée anis étoilé, qui donne le ton de sa bûche. Sous une écorce de chocolat, les huit pétales de la badiane dévoilent des entremets pouvant être dégustés individuellement. À l'intérieur, la douceur et l'onctuosité d'une mousse lactée du Pérou. Subtilement parfumée par de légères touches d'anis, elle se marie à un biscuit et à un croustillant chocolat. Les notes de fraîcheur d'une marmelade de clémentine et d'un confit iyokan, agrume japonais à l'acidité discrète, viennent ensuite parfaire l'équilibre des saveurs et des textures de cette belle et bonne création. *La bûche Étoilée pour 8 personnes au tarif de 118 € et en vente en édition limitée.*

La bûche Papillotes de Terre Blanche du Chef Pâtissier Jérémie Gressier est composée d'un croustillant au grué de cacao, d'un biscuit chocolat recouvert d'une fine couche de crémeux Ouganda 70 % infusé au jasmin ainsi que d'un praliné à la fève de cacao torréfiée et d'une mousse très gourmande au chocolat Ouganda 70 % et jasmin. 90 €.



La bûche Ankraie de l'hôtel Royal Champagne à Champillon (Marne) s'inspire du paysage vallonné dans lequel l'établissement s'inscrit dans la côte champenoise. La nouvelle Cheffe Pâtissière Claire Andreux a imaginé la partie supérieure représentant les parcelles de vignes qui entourent l'hôtel. La fine feuille de chocolat vient s'appuyer sur le sol crayeux de la bûche constituant l'entremets qui fait la part belle aux agrumes (mandarine, kumquat et citron caviar). Et, la Cheffe a opté pour un accord coup de cœur 100 % meunier avec le champagne Cazé-Thibaut : la bûche contient une liqueur de dosage faite maison par le vigneron. Et le tout repose sur une tablette de chocolat. *Pour 6-7 personnes, 90 €.*



La bûche signature forêt-noire de La Scène - Stéphanie Le Quellec se compose d'un biscuit moelleux au cacao imbibé de sirop infusé à la tagette et au kirsch ainsi que d'un confit de griotte et tagette, d'un crémeux chocolat noir Criollo 75 % et d'une crème légère vanille kirsch. Le tout est enroché d'une fine couche de chocolat craquant. *Édition limitée, 6 parts, 95 €.*



La bûche Inspiration Vénitienne de l'hôtel Sinner imaginée par Yann Brys M.O.F., directeur de la création sucrée du groupe Evok, allie croustillant sablé reconstitué au chocolat et grué caramélisé, biscuit au chocolat beurre de noisette, panna cotta Oabika au concentré de jus de cacao, compotée de framboise, mousse au chocolat Manjari, pâtes de fruits à la framboise et caramel Oabika, 95 €.

La bûche Origami de Noël du Waldorf Astoria Versailles Trianon Palace.

Eddie Benghanem a réussi un sacré dessert à l'hôtel Waldorf Astoria Versailles Trianon Palace avec son Origami de Noël : un entremets chocolat au lait sarrasin grillé japonais niché au cœur d'une pièce centre de table qui fera aussi le bonheur des convives pour le café ; tandis que, sur le dessus, les décorations chocolatées feront celui des enfants. Mieux, au regard du prestige de l'établissement, son prix contenu de 84 € pour 6-8 personnes.

