

L'OFFICIEL

N° 1020 DÉCEMBRE-JANVIER 2017/2018
WWW.LOFFICIEL.COM

DE LA COUTURE ET DE LA MODE

1€

ELLE FANNING HOLLYWOOD PRINCESSE

KAIA GERBER
ET CINDY
CRAWFORD,
TOP DE MÈRE
EN FILLE

ANTHONY
VACCARELLO,
L'ÉTINCELLE
DE SAINT
LAURENT

SPÉCIAL JOAILLERIE LES TRÉSORS DE LA PLACE VENDÔME

Elle Fanning en Miu Miu et collier Van Cleef & Arpels, photographiée par Mathien César

La bûche de Noël

Galvaudée jusqu'à la cime, la traditionnelle pâtisserie de fin d'année est pourtant l'occasion de nouvelles folies de la part des pros du sucré. Le meilleur marronnier de l'année.

Par EUGÉNIE ADDA

Photographie VALENTIN FOUGERAY



Chez Sébastien Gaudard, la bûche se décline en saveurs tropicales.

Le mythe

Brûlée en guise d'offrande avant même l'arrivée des religions monothéistes, consommée à Noël pour son "feu nouveau" et la protection divine qu'offrent ses cendres par les chrétiens, la bûche, dont la tradition voulait qu'elle flambe au moins trois jours dans l'âtre, ne devient un dessert qu'à la fin du XIX^e siècle. Génoise roulée d'abord, recouverte d'un glaçage pâtissier ensuite, elle s'installe aux tables bourgeoises pendant l'Avent vers l'après-guerre, avant de se démocratiser et d'atterrir tristement en version glacée dans tous les congélateurs de France.

La lubie

Si les années 2000 l'ont rendue indigeste, entre traiteurs clinquants et grandes surfaces, la nouvelle garde des pâtisseries, qu'ils officient dans les cuisines du Meurice ou dans leur repaire de poche sur les hauteurs de Montmartre, l'élève comme jamais au

rang de quasi-œuvre d'art. Collaborations avec de grandes maisons ou des artistes contemporains, recherches techniques toujours plus poussées et éditions ultra-limitées, la bûche de Noël se réinvente en pièce de collection.

Le sourcing

À chaque hiver, sa tendance phare. Si l'hiver 2016 était aux mousses nougatine et aux chocolats Valrhona chargés en cacao, la livraison 2017, plus légère, mise sur la vanille de Madagascar, les agrumes et les pralinés maison, avec éclats de marrons si on a la chance.

Carnet d'adresses

En version de poche chez Sébastien Gaudard

Outre sa bûche pensée comme une forêt noire, le pâtissier star a imaginé une version de poche au biscuit incrusté de fruits secs, avec crème chocolat et alliage coco et de bananes flambées (22, rue des Martyrs, Paris 9^e).

Banquise chez Yann Menguy

Comme une plaque de glace immaculée, le dessert de Noël signé par la pâtisserie La Goutte d'Or allie un biscuit amande-vanille à un confit de mandarines corses et un praliné pécan-fleur de sel, le tout enrobé d'une coque de chocolat blanc (183, rue Marcadet, Paris 18^e).

Cool chez À la Mère de Famille

La chocolaterie préférée du Tout-Paris nous amuse encore créée le Renne Mère fourré au chocolat noir ou lait, puis garni de croustillant et décoré de pâte d'amande. Pour les conservateurs, la bûche tradi glacée au chocolat noir et praliné (35, rue de Faubourg-Montmartre, Paris 9^e).