

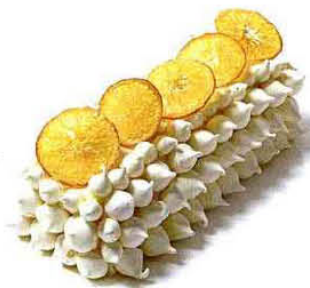
La Bûche Grimoire.

La Bûche Trésor du Jardin.

Hugo & Victor

L'Or domine chez Hugo & Victor en cette fin d'année. La bûche vedette sera **Trésor du Jardin**, une bûche lingot - citron et combawa - ornée de perles de citron caviar et de suprêmes de bergamote. Tous les agrumes proviennent de la fameuse plantation privée d'Hugo & Victor. Préparée « à la minute » par Hugues Pouguet, elle est disponible uniquement sur rendez-vous (6/8 personnes, 90 €).

La maison propose également **Aube Enneigée**, une bûche glacée : glace vanille de Tahiti et sorbet jus de clémentine, meringues croquantes aux zestes de clémentine et chips de clémentine séchée, dacquoise noisette zestée (6/8 personnes, 78 €). Et enfin, **la Bûche Grimoire**, une bûche sans gluten avec déclinaison de 6 recettes de grands crus de chocolat, biscuit chocolat, mousse et crémeux de Tanzanie, mousseux du Pérou, mousseux caramel, riz soufflé nougatine (6/8 personnes, 78 €).



La Bûche Aube enneigée.

La Pâtisserie by Cyril Lignac

Cyril Lignac et le chef pâtissier Benoît Couvrard cassent les codes de la bûche traditionnelle et proposent une création sous la forme d'un cube délibérément graphique : **Le Cubissime**.

Sous le velours de chocolat gris perlé, une mousse de marrons et une crème légère à la vanille Bourbon enveloppent des morceaux de poires et se confrontent au croquant d'un croustillant praliné.
En série limitée au tarif de 60 € (8 parts).



La Maison du Chocolat

Nicolas Cloiseau, le chef de la Maison du Chocolat, propose la **Bûche Constellation** : dacquoise aux zestes frais de Clémentine de Corse, mousse au chocolat noir

République Dominicaine, ganache tendre de chocolat au lait au caramel, fine feuille de chocolat noir craquant, génoise au cacao imbibée de jus de clémentines fraîches. Etoiles

en chocolat noir et lait ajourées et décorées de petites étoiles en chocolat recouvertes de feuille d'or et de paillettes de sucre (120 € pièce, taille unique de 6/8 personnes).



Hôtel Mandarin Oriental

La bûche 2012 de l'hôtel parisien Mandarin Oriental, à Paris, s'appelle **Sarments**. Une création fruit de la rencontre entre deux étoiles montantes de la pâtisserie et du design : Pierre Mathieu et Ramy Fischler. Le Chef Pâtissier du Mandarin Oriental Paris fait la connaissance du designer belge alors que ce dernier collabore avec Patrick Jouin sur l'ouverture du restaurant Sur Mesure par Thierry Marx. Résultat, véritable trait d'union entre tradition et innovation, « Sarments » associe un jeu

de textures et de saveurs authentiques aux lignes épurées et contemporaines d'un design original. Ramy Fischler « Une bûche de Noël est pour moi l'occasion de perpétuer une tradition culinaire qui, dans les grands restaurants, a toujours stimulé l'envie de dépasser les limites du possible. En temps que designer, ce fut une expérience passionnante que d'élaborer avec Pierre Mathieu une création originale qui joint la prouesse technique au plaisir de l'œil et du palais ».

La bûche de Noël se dévoile : un assemblage de tubes en biscuit chocolat sans farine forme un élégant fagot drapé de poudre de cacao. Le cœur en brunoise de mangue vanillée est enveloppé de mousses légères aux chocolats lait et noir, associées à un croustillant de riz soufflé noisette et à un caramel exotique. *Bûche du Mandarin Oriental 118 € (6 personnes). Se déclinaison également en format individuel au prix de 18 € sur place et 12 € à emporter.*