

## PARIS & MOI Je savoure spécial Noël

# LA TRAVERSÉE DU DESSERT

Les pâtisseries ont bûché dur pour créer des gâteaux de Noël, luxueux ou abordables, absolument délicieux.

**1. PRÉCIEUSE** Bûche au gruë de cacao, biscuit de chocolat blanc, parée d'un cristal de baccarat. 95 € pour 6 pers., du 15 au 25 décembre, Shangri-La Hotel, 10, avenue d'Iéna, 16<sup>e</sup>. Commande au 01 53 67 19 98.

**2. CÉLESTE** Constellation marie chocolat et clémentine. 120 € pour 6-8 pers., disponible les 24 et 25 décembre, La Maison du Chocolat, 225, rue du Faubourg-Saint-Honoré, 8<sup>e</sup>. Commande au 01 42 27 39 44.

**3. EMPAQUETÉ** Cette boîte en chocolat contient un gâteau au chocolat blanc, au citron et à la framboise. 119 € pour 8 pers., Dalloyau. Commande et points de vente sur [dalloyau.fr](http://dalloyau.fr).

**4. LUNAIRE** Cet astre est décliné en version glace Macadamia Nut Brittle ou Vanilla Salted Caramel. 43 € pour 6-8 pers., du 3 décembre au 12 janvier, Häagen-Dazs, 49-51, avenue des Champs-Élysées, 8<sup>e</sup>. Commande au 0800 33 32 31.

**5. A PARTS** Des tranches au citron, à la mousse de caramel, aux fraises, au chocolat et aux pommes, aux marrons à la crème sgouchonka, avec ce Poème de Noël, il y en a pour tous les goûts! 62 € pour 6 pers., Café Pouchkine, Printemps de la Mode, 64, boulevard Haussmann, 9<sup>e</sup>. Commande au 01 42 82 43 31.

**6. ARISTO** Sous la robe de crème Chantilly, des dessous en meringue, du sorbet à la framboise et de la glace à la vanille. 45 € pour 6 pers., 250 exemplaires, Sébastien Gaudard. Pâtisserie des Martyrs, 22, rue des Martyrs, 9<sup>e</sup>. Commande au 01 71 18 24 70.

**7. DÉPAYSANTE** La bûche carrot cake, au cream cheese et aux épices en surprendra plus d'un. A partir de 36 € pour 4 pers., Bread & Roses, 25, rue Boissy-d'Anglas, 8<sup>e</sup>, et 62, rue Madame, 6<sup>e</sup>. Commande au 01 47 42 40 00 et au 01 42 22 06 06.

**8. AU SOMMET** Chaque pic de Cristal marie chocolat blanc, mousse de cassis, compotée de coings et chocolat noir. 60 € pour 4 pers., à partir du 18 décembre, Fauchon, 26-30, place de la Madeleine, 8<sup>e</sup>. Commande au 01 70 39 38 00.

**9. BIEN FAGOTÉ** Des biscuits de chocolat sans farine avec un cœur de brunoise de mangue, mousses aux deux chocolats, riz soufflé, caramel. 118 € pour 6 pers., du 17 au 25 décembre, Comptoir des Pâtisseries, hôtel Mandarin Oriental, 251, rue Saint-Honoré, 1<sup>er</sup>. Commande 48 heures à l'avance au 01 70 98 74 00.

**10. ARRONDI** Pain d'épices, confit de fruits et mousseline au citron, ce Flocon d'or est une merveille. 76 € pour 6-8 pers., Pierre Hermé, 72, rue Bonaparte, 6<sup>e</sup>, et 185, rue de Vaugirard, 15<sup>e</sup>. Commande au 01 43 54 47 77.



Par Vanessa Zocchetti