

## Le plus acidulé

**UN BISCUIT** de Savoie à la légèreté aérienne assorti à une crème fruitée acidulée. Avec cette bûche étoilée, Hugo & Victor mise sur un « simple » gâteau roulé aux fragrances citronnées, agrémenté de « perles craquantes », fins morceaux de riz soufflé. Le tout enrichi d'une marmelade de groseilles et d'une crème au citron vert. Un mariage subtil d'agrumes et de fruits rouges.

Pour embellir l'ensemble, de minuscules meringues ainsi que des étoiles en petits sablés. Une véritable œuvre d'art, dessinée par la styliste Agnès b. qui donne une touche élégante à ce dessert.

■ **Hugo & Victor**, 40, boulevard Raspail (VII<sup>e</sup>) et 7, rue Gomboust (I<sup>er</sup>). La bûche étoilée : 19 € (2 pers.), 45 € (4 pers.) et 65 € (6 pers.). En vente aussi sur Internet : [www.hugovictor.com](http://www.hugovictor.com)



◀ La bûche étoilée, par Hugo & Victor.

## Le plus métissé



▲ La bûche Pavlova, chez Ô Gâteau.

**AVEC SON NOM** aux consonances slaves, jamais on ne croirait que la recette de ce dessert plutôt léger nous vient... de Nouvelle-Zélande ! La Pavlova doit son appellation à une danseuse russe du Bolchoï des années 1920. Sa base : un savant assemblage de meringue croustillante et de crème chantilly et un appareil aux saveurs fruitées. La Pâtisserie Ô Gâteau a baptisé « Mont-Blanc » sa version à la crème

de marrons. Ce métissage délicat est idéal après un repas planétaire. L'entreprise propose également une alternative fruitée aux arômes de fraise et de citron vert. Un choix cornélien.

■ **Ô Gâteau**, 135, rue des Pyrénées (XX<sup>e</sup>) et 7, rue des Précheurs (I<sup>er</sup>). La bûche Pavlova : de 33 € à 36 € (6 pers.). Renseignements au 01.43.67.70.23.

◀ L'Absolu, une création Lenôtre.

## Le plus spectaculaire



**LE RAMENER INTACT** à destination sera un vrai challenge. Car il est bien fragile cet Absolu de Lenôtre en habits de fête, 100 % chocolat. Fragile, certes, mais qu'est-ce qu'il en jette avec ses six boules en effet

miroir en forme de têtes de rennes, ses fines lamelles de chocolat saupoudrées de sucre glace et ses petits éléments de décoration !

La mousse au chocolat noir est crémeuse, le mi-cuit sur lequel re-

pose cet incroyable ensemble, plutôt savoureux. C'est bon, sans être inoubliable, mais on salue le design de cette création qui frôle l'œuvre d'art. D'où son prix, élevé.

■ **Lenôtre**. Liste des points de vente sur [lenotre.com](http://lenotre.com). L'Absolu : de 42 € (4 pers.) à 84 € (8 pers.).

# La crème des desserts de Noël

En panne d'inspiration pour finir en beauté votre repas de fête ? Voici nos six coups de cœur gourmands.

PAR LA RÉDACTION LOISIRS ÎLE-DE-FRANCE

## Le plus slave

**CÔTÉ DÉCO**, c'est un hommage du chef Joël Veysière, de l'Hôtel du collectionneur, à l'architecture des églises russes et aux couleurs glacées du pays en hiver.

Baptisée Douceur du Grand Nord, cette bûche aux allures féériques allie saveurs de pain d'épice et d'agrumes. Sa base est composée de palets de crème brûlée à l'orange et d'un lit de croustillant riz soufflé. Le tout surmonté d'une mousse à la vanille, figurant les dômes en forme de clochers à bulbes. Une pure gourmandise aux parfums d'enfance.



▲ Douceur du Grand Nord, par Hôtel du collectionneur.

■ **Hôtel du collectionneur**.

Arc de Triomphe, 51-57, rue de Courcelles (VII<sup>e</sup>). Douceur du Grand Nord : 75 € (10 parts). À commander 72 heures à l'avance au 01.58.36.67.97.

**AVEC SON MANTEAU** en chocolat blanc, l'astre semble scintiller. Passé l'enchantement, problème : comment découper ce bijou sans l'abîmer ? Mission impossible... Il faut se résoudre à décrocher le croissant de lune enchanteur de

son socle croustillant au chocolat et amandes. À l'intérieur du croissant, la mousse à la vanille de Madagascar dissimule un cœur coulant mangue, ananas et yuzu, avec un soupçon de coriandre fraîche. Tout en délicatesse. Existe aussi au chocolat, façon forêt noire revisitée.

■ **Pierre Marcolini**, 235, rue Saint-Honoré (I<sup>er</sup>), 52, rue de Rivoli (I<sup>er</sup>), 89, rue de Selve (VI<sup>e</sup>), 3, rue Scribe (IX<sup>e</sup>). Bûches Clair de lune : 12 € (2 pers.), 45 € (8 pers.).

◀ Bûches Clair de lune, de Pierre Marcolini.



## Le plus géométrique

**CEUX-LÀ**, on ne passera pas trois heures à le découper. Allez hop, un cône par personne ! Atout numéro 1 : son jeu de texture savoureux avec un praliné au pain d'épices gourmand à souhait et une guimauve à l'orange qui (d')étonne dans un dessert de Noël.

Ce n'est pas léger-léger, mais la portion, mesurée, permet de finir le repas sans pavé dans l'estomac. À noter : la maison décidément portée sur la géométrie, a aussi

conçu de jolis sapins en chocolat dans lesquels triangles, boules et rectangles fusionnent dans une belle harmonie.

■ **Jadis et gourmande**, 46 bis, avenue Franklin-D.-Roosevelt (VIII<sup>e</sup>), 27, rue Boissy-d'Anglas (VII<sup>e</sup>), 39, rue des Archives (IV<sup>e</sup>), 58, rue Saint-Placide (VI<sup>e</sup>), 88, boulevard de Port-Royal (V<sup>e</sup>). Cônes en chocolat : 4,50 € la bouchée individuelle.

◀ Cônes en chocolat, réalisés par Jadis et gourmande.

