



# 5 Miam, les bonnes Bûches

Incontournable dessert des fêtes de fin d'année, la bûche trouve toujours sa place sur les tablées de Noël. Tradition du nord de l'Europe, cette génoise roulée s'est répandue dans toute la France au cours de la seconde moitié du XXe siècle. Pour faire briller ce dessert traditionnel, les pâtisseries montpelliéraines n'ont pas hésité à le réinventer.

**Textes : Ludmilla Cremoux**

## La Pâtisserie fine Gabriel et ses créations gourmandes

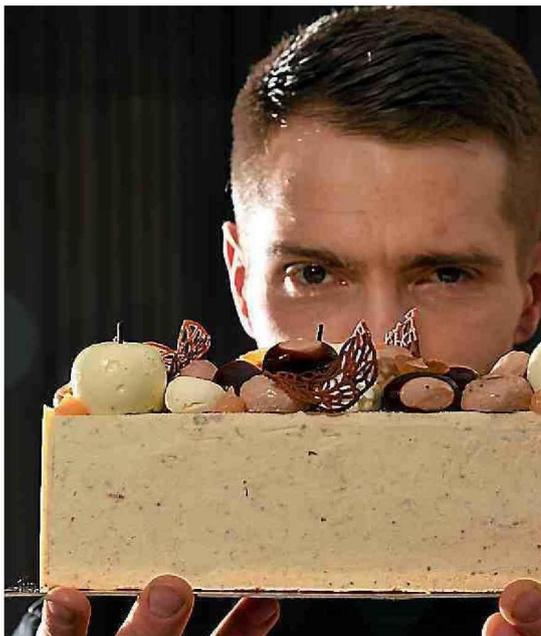
**1 CITRON** Gabriel, chef pâtissier propose chaque année un large choix de bûches. À l'honneur, pour cette fin décembre, une bûche avec un crémeux citron et une mousse pralinée sur un succès noisette. Le dessert parfait pour finir le repas sur une touche légère et acidulée. Pour les habitués, la traditionnelle bûche mousse chocolat, crème brûlée à la vanille de Madagascar et feuilletines croustillantes est toujours en vitrine. Au total, sept bûches, dont une glacée, aux saveurs de crème de marrons, pomme, mangue passion, cacahuète et caramel pour satisfaire tous les désirs. Toujours disponibles à la précommande, les desserts de Gabriel pourront clôturer votre repas de Noël.

> Bûche de Noël, taille unique pour 6 personnes, prix : 34 €, Gabriel, créateur de gourmandises, pâtisserie fine, 16 boulevard Louis-Blanc, ouvert le samedi 24 décembre de 8 h à 18 h.





## Au domaine de Verchant, l'inspiration vient des Cévennes



**2 GASTRONOMIE** Le nouveau chef du Domaine de Verchant avait envie de proposer une bûche de Noël qui mêle les saveurs de son enfance. Il y parvient en créant une bûche inspirée des Cévennes, aux délicats goûts de marrons et de pomme reinette. Sans gluten et légèrement sucrée, ce dessert témoigne de la maîtrise du chef pâtissier qui a multiplié les expériences dans de grands restaurants. La nature des Cévennes se retrouve aussi sur le visuel du dessert. Véritable création artistique, la bûche d'un blanc sobre, est recouverte d'un décor trompe-l'œil entre écorces, châtaignes et pommes.

> Bûche de Noël entièrement sans gluten, disponible en taille unique pour 6-8 personnes, prix : 69 €, Domaine de Verchant, 1 boulevard Philippe-Lamour, 34 170 Castelnau-le-Lez.

## Maison Bonnaire met le chocolat à l'honneur avec sa bûche impériale

**3 TRADITIONNELLE** La "Bûche Impériale" de la Maison Bonnaire propose une fin de repas chocolatée. Composé d'une mousse au chocolat grand cru, d'un biscuit dacquoise aux éclats de noisettes et d'un croustillant noisette feuilletine, le dessert est destiné aux amateurs de cacao. Pas de bûches individuelles pour cette année, mais un choix de 6 bûches au total. Fruits rouges, parfums exotiques ou citron, la pâtisserie unit les saveurs de Noël dans ses différentes productions. Une sélection de pâtisseries a aussi été pensée pour le nouvel an.

> Bûches de Noël, Bûche taille unique 4-6 personnes : 65 €, Pâtisserie Maison Bonnaire, 45 Rue Saint-Guilhem.



## Le Nuage Pâtissier, se faire vraiment plaisir sans excès de sucre

**4 SANS SUCRE** Si "fêtes de fin d'année" rime souvent avec excès, il est possible de se faire un petit plaisir sucré qui n'en sera pas un. Le nuage pâtissier est spécialiste des pâtisseries et chocolats à faible

indice glycémique. Sans sucre de saccharose et faites maisons, les bûches artisanales conviennent à des régimes limités en sucres. Elles n'en restent pas moins appétissantes. La Merry Berry sans gluten et sans lactose, aux saveurs framboise, amande et chocolat est la bûche phare de ce Noël. Que ce soit par contrainte ou par choix, le Nuage pâtissier offre la possibilité de ne pas trahir son régime alimentaire sans sucre, même pendant les fêtes.

Bûches de Noël, choix sans lactose et sans gluten, tarifs : 4 pers : 26 €, 6 pers : 39 €, le Nuage Pâtissier, 965 rue de Bugarel, 50 rue Saint-Guilhem, Montpellier.



## Tout en maîtrise et en saveur avec la signature de Jacques Cenatiempo

# 5

**REVISITÉ** Avec audace, Jacques Cenatiempo s'est aussi permis de revisiter la bûche de Noël en version salée. Sa bûche au saumon, entre saumon fumé, gravlax et crémeux ail et fines herbes, mêle saveurs et décors de Noël, dès l'entrée du repas du réveillon. Au foie gras, ou encore aux champignons et canard, les incontournables

de la saison sont réunis dans des entrées à l'aspect de dessert. Les innovations de Jacques Cenatiempo se poursuivent avec les desserts. Revisiter les classiques de la pâtisserie façon Noël, c'est un défi réussi pour la pâtisserie Jacques Cenatiempo. Aux portes de Montpellier, le chef, sétois d'origine, a revisité la classique profiterole. Mousse au chocolat, crémeux vanille, biscuit brownie et minichoux vanille composent la star de la vitrine.

> *Bûches de Noël, tarif sucré : 35,90 €, salé : 38,90 €, 6/8 pers, Jacques Cenatiempo, 510 avenue Georges-Frêche-Rochelongue, à Castelnau-le-Lez.*

