

SPÉCIAL CHAMPAGNE

PHOTOS : BERNHARD WINKELMANN
 CONCEPTION DÉCOR : KARINE RÉVILLON, RÉALISATION DÉCOR : LUC GAIGNARD.
 TEXTES : FRÉDÉRIC DURAND-BAZIN ET KARINE RÉVILLON.

Des bulles et des bûches



Bûche Noto, Hugo & Victor, champagne Barons de Rothschild. Bûche Chilling Christmas, Yann Couvreur, champagne Henriot. Bûche de Bois et de Pin, Lenôtre, champagne RSRV M umm. Bûche Marrons Glacés, Jean-Paul Hévin, champagne Gosset. Bûche Glacée Infiniment Praliné Noisette, Pierre Hermé, champagne Billecart-Salmon. Bûche Pure Vanille, Philippe Conticini, champagne Laurent-Perrier.

Chaque année, les pâtisseries réinventent ce dessert. Pour Noël, on note un retour en force du gâteau roulé et du chocolat. Nous avons sélectionné celles qui nous ont le plus bluffés et les avons mariées avec de belles cuvées.



SPÉCIAL CHAMPAGNE

BÛCHE PURE VANILLE PAR PIERRE CONTICINI

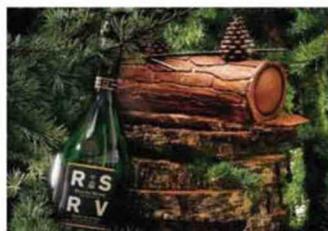


Le célèbre pâtissier travaille toute la gousse de vanille pour l'ensemble de sa bûche, les grains dans le crémeux, la mousse et le biscuit, tandis que la peau séchée et broyée est incorporée au croustillant duja.

Bûche pure Vanille. 48 € pour 4 personnes, 72 € pour 6 personnes.

L'accord. Champagne **Laurent-Perrier** cuvée Harmony (demi-sec). Ce vin propose des notes de fruits secs (amandes et noisettes), de miel et de sève de pin. Un vin ample et généreux, avec beaucoup de rondeur. 38,90 €.

BÛCHE DE BOIS ET POMME DE PIN PAR LENÔTRE



Sous la coque en cacao de Madagascar bio représentant l'écorce du rondin se cache un parfait chocolaté au sucre brun, un biscuit chocolaté puis, en son centre, un praliné croustillant de pignons de pins et noisettes, légèrement coulant.

Bûche de Bois et Pomme de Pin.

120 € pour 8 à 10 personnes.

L'accord. Champagne **Mumm** cuvée RSRV blanc de noirs 2009. Cette cuvée relève le défi de marier du chocolat avec un champagne. Elle offre des notes de fruits secs, de noisettes, de café, et de la vanille. 60 €, à commander sur l'appli RSRV avec le code GALA19.

BÛCHE GLACÉE INFINIMENT PRALINÉ NOISETTE PAR PIERRE HERMÉ



Enveloppée au sein d'un biscuit noisette, la fraîcheur et l'onctuosité de la glace contrastent avec le croquant des noisettes caramélisées et la texture fondante et croustillante du praliné.

Bûche Glacée Infiniment Praliné Noisette.

71 € pour 6 personnes.

L'accord. **Billecart-Salmon** cuvée sous bois. Cette cuvée a bénéficié d'une vinification en fût. Arômes de fruits secs, d'agrumes et de fruits blancs, subtilement beurrés. 63 €.

BÛCHE CHILLING CHRISTMAS PAR YANN COUVREUR



Un gâteau surprenant de réalisme sur lequel se prélassent un mignon renard. Il se compose de mousse aux marrons et de brisures de marrons confits, avec un biscuit marron et au miel de châtaignier, croustillant à la cassettes, crémeux et caramel.

Chilling Christmas. 90 € pour 6 personnes.

L'accord. Champagne **Henriot** Brut souverain. La cuvée phare de la maison s'ouvre sur des notes d'agrumes et de fleurs, de brioche et de fruits secs. Le vin est fruité et gourmand. 36 €.

BÛCHE MARRONS GLACÉS PAR JEAN-PAUL HÉVIN

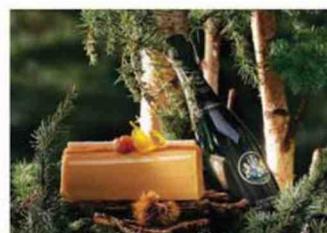


Un délicieux biscuit aux amandes et châtaignes sert de support à un parfait et une glace aux marrons glacés, le tout recouvert d'une chantilly.

Bûche Marrons Glacés. 44 € pour 8 personnes.

L'accord. Champagne **Gosset** cuvée « petite douceur rosé » extradry. La plus ancienne maison de vins de champagne a concocté une cuvée subtilement sucrée pour vos desserts. Elle offre des arômes de fraises mûres, de framboise, de coing. La bouche est fruitée, acidulée, avec des notes d'agrumes. 55 €.

BUCHÉ NOTO PAR HUGO & VICTOR



Un gâteau composé d'une mousse rafraîchissante de poire Williams, d'une compotée de poire et d'un crémeux au marron.

Bûche Noto. 6 parts, 52 €.

L'accord. Champagne **Barons de Rothschild** extra-brut. Un vin précis et droit, pour ne pas masquer la subtilité de la poire. Il offre des notes de poire, de fruits secs, de fleurs blanches et de brioche. 46 € env.