

# FOU DE Pâtisserie

Tendances • Recettes • Pas à pas • Inspiration • Fiches techniques

NOUVELLE  
FORMULE

NOTRE SÉLECTION  
DES MEILLEURS  
CHOCOLATS  
DE NOËL !



Julien Alvarez  
Maxence Barbot  
Michael Bartocetti  
Frédéric Bau  
Sébastien Bouillet  
Pierre Chirac  
Yann Couvreur  
François Daubinet  
Jérémy Del Val  
Julien Dugourd  
Jean-François  
Foucher  
Jacques Genin  
Hugo & Victor  
Claire Heitzler  
Pierre Hermé  
Jean-Paul Hévin  
Florence Lesage  
Gilles Marchal  
Florent Margaillan  
Carl Marletti  
Nicolas Paciello  
David Wesmaël

PRESSMAKER

CADEAU  
1 N° HORS SÉRIE SPECIAL FÊTES  
OFFERT

7,50 € au lieu de 15,40 €

L 11009 - 43 - F - 7,50 € - RD



**LES PLUS BEAUX DESSERTS  
DES FÊTES 2020**  
PAR LES PLUS GRANDS CHEFS PÂTISSIERS

## MASTERCLASS

La bûche chocolat  
et thym de Gilles Marchal

## FRUITISSIME

Marrons et châtaignes  
duo de stars en hiver

## BOULANGERIE

Le pain d'épice aux fruits  
confits de Claire Heitzler



© HUGO &amp; VICTOR

## BÛCHE ÉLÉGANCE

Par Hugues Pouget (Hugo & Victor, Paris)

**H**ugues Pouget a fêté les 10 ans de sa maison en 2020. Une réussite exemplaire pour un pâtissier qui avait surtout fait ses classes dans des restaurants, dont un long bail chez Guy Savoy, tout en décrochant un titre de champion de France des desserts en 2003. Il a notamment pu mener à bien sa petite révolution personnelle, supprimant définitivement les additifs mais aussi les colorants, remplacés par des poudres de fruits et de légumes, ou encore des épices pour donner un éclat naturel à ses chocolats et à ses gâteaux. Dans l'exercice imposé des bûches, il a toujours cherché à innover, notamment avec des collaborations inédites. En 2020, sa création phare est le fruit d'une rencontre avec

Frédéric Mairesse, directeur général de Champagne Barons de Rothschild, et prend la forme d'une bûche au nom qui tombe sous le sens : Éléance. Le pâtissier a puisé l'inspiration dans la cuvée rosée du vigneron pour associer le pamplemousse et le litchi. La texture croquante est apportée par un pain de Gènes aux zestes de pamplemousse de Corse, un crumble et des amandes bâton, tandis que l'onctuosité réside dans un confit et un crémeux de pamplemousse, mais aussi dans une compotée et une mousse de litchi. Tout en équilibre, entre amertume et suavité, punch et délicatesse, un gâteau de fête que l'on servira bien sûr avec un verre de champagne.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 120 