

**News
cuisine**

**CALENDRIERS
DE L'AVENT**



Venue d'Allemagne, cette tradition est destinée à faire patienter les enfants jusqu'à Noël. Ce calendrier qui cache des confiseries derrière ses portes numérotées de 1 à 24 s'en inspire.

Calendrier Heidel,
15,80 € au BHV/Marais.



Aujourd'hui, le calendrier de l'Avent devient un objet de mode et se décline version chic, voire griffée. Toujours sur le même principe, ce modèle en coffret dévoile vingt-quatre petites cases qui cachent de délicieux chocolats.

Calendrier **Mazet** 22 €
aux Galeries Lafayette.



**Les folies
pâtisseries
des chefs**

Chaque année, c'est l'exercice imposé : les chefs pâtisseries rivalisent d'imagination pour créer la plus étonnante des bûches.

Ils se prêtent tous au jeu, de Christophe Michalak à Cyril Lignac, en passant par des chefs moins connus, mais non moins talentueux, comme Laurent André du Royal Monceau qui a créé cette année une bûche de foie gras ! Claire Damon chez Des Gâteaux et du Pain, ou Hugues Pouget chez Hugo & Victor excellent aussi dans cet exercice. Leurs créations sont très attendues comme celles des couturiers lors de la Fashionweek !

1. Traîneau du Père Noël d'Arnaud Larher. 2. Bûche enchantée de François Perret. 3. Jardin à la française de Eddie Benghanem au Trianon Palace. 4. Paris sous la neige des Fées Pâtisseries. 5. Bûche signée Patrick et Pierre Frey et Guy Krenzer, directeur de la création chez Lenôtre.