

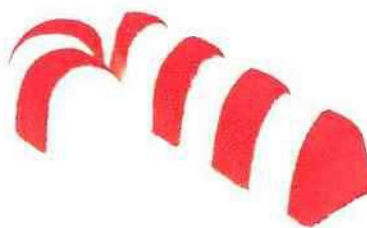


Tout chaud



RONDEUR STYLÉE

En un clin d'œil joyeux, Mariage Frères métamorphose la traditionnelle bûche de Noël. Sous un décor à l'américaine, la ganache est parfumée au thé de Noël et rehaussée d'un confit d'orange au gingembre frais. Pour 8 personnes, 90 €, Mariage Frères. En boutiques et en ligne.



RÊVE D'ENFANT

Replongeant dans le conte de Hansel et Gretel, ce dessert de Noël à partager allie mousse coco, crémeux passion et mousse au chocolat blanc à un praliné feuilleté croustillant. Pour 8 personnes, 90 €, Restaurant du Palais Royal.



MINI-BONNETS DE PÈRE NOËL

Meringue et gelée de fraise sculptent de jolis bonnets très déco. A croquer en une bouchée! 5,95 € les 8 pièces, Picard. En boutiques et en ligne.



A SUSPENDRE

Des décorations 100% chocolat à accrocher aux branches du sapin de Noël. Qui osera les croquer? C'est un vrai délice! 20,90 € le coffret de 8 suspensions gourmandes, de Neuville. En boutiques et en ligne.

Plaisirs festifs

Période de fête oblige, l'imagination prend le pouvoir et toutes les fantaisies sont autorisées pour exciter la vue et les papilles. Nos idées à offrir, à s'offrir et surtout à partager!

Sabine Alaguillaume et Franck Schmitt



INVITATION AU VOYAGE

Présentée en tablettes de 50 g, une sélection des 10 meilleurs crus de cacao du monde, venus de Papouasie, Indonésie, Sao Tomé, Trinidad, Venezuela, Ghana, Madagascar, Colombie et Equateur. 19,90 €, François Pralus. En ligne.



ECHAPPÉES DU SAPIN

Très gourmand, un coffret de 6 boules à recomposer en variant les parfums et à savourer à la lueur des guirlandes lumineuses du sapin... Pour 6 personnes, 70 €, La Réserve Paris. En ligne.



100 ANS

Ouverte en 1915 au cœur de Bordeaux, la Maison Darricau, outre ses 70 variétés de bonbons de chocolat, remet sur le devant de la scène le très addictif Bêret Basque, son unique pâtisserie! Darricau.



FAÇON BONBONNIÈRE

Tout se mange! Dont la coque rouge remplie de truffes fondantes. Un petit plaisir aussi téméraire que savoureux! 34,50 €, L'Atelier du Chocolat. En boutiques et en ligne.

TWEET

VOTRE DESSERT PRÉFÉRÉ ?

Le chocolat s'affirme comme le grand gagnant ! Avec en tête la mousse au chocolat (26% des votes), suivie de près par le fondant au chocolat (25%). (sondage Harris Interactive).



CALENDRIER GLACÉ

Imaginé par Paola Navone, ce dessert allie les best-sellers du glacier, *Macadamia Nut* et *Dulce de Leche*. Tout en savourant, on en profite pour évoquer les meilleurs moments de l'année écoulée. Pour 12 personnes, 59 €, *Haagen-Dazs*. En boutiques et en ligne



PIMPANT

Très populaire en Italie, la maison Lazzaroni propose en exclusivité pour les fêtes, un généreux panettone au bon goût de brioche. A partir de 16,99 €, *Monoprix*. En boutiques et en ligne.



RÉÉDITION

Un joli graphisme à l'ancienne pour cette boîte en fer qui renferme 8 spécialités chocolatées. Des *Praslines*, des *Givrettes*, des *Framboisettes*... 900 g, 55,50 €, *Mazet*. En boutiques et en ligne.

SAISON 4

Depuis le 14 octobre, M6 a relancé une saison du « Meilleur Pâtissier », avec le trio de choc : Faustine Bollaert, Cyril Lignac et Mercotte. Onze amateurs passionnés de pâtisserie ont été sélectionnés parmi 5000 candidats ! Des records d'audience le mercredi soir.



À LIRE



HAUTE VOLTIGE!

Elle a fait ses classes chez les plus grands et a été chef-pâtissière chez Lasserre. Claire Heitzler imagine des desserts savoureux

tout en créativité, légèreté et finesse. Dans ce bel ouvrage, elle nous livre les secrets de 30 desserts d'exception, illustrés pas à pas. Un monde de goût, de textures et de saveurs à découvrir !

Claire Heitzler, pâtissière, Editions du Chêne, 39,90€.



POUR LES FÊTES

Un petit livre classique et indispensable qui propose 35 desserts dans la pure tradition de

Noël : la maison en pain d'épices, le kouglof, le gâteau bonhomme de neige. Des recettes sophistiquées et gourmandes.

Desserts de Noël, Marabout, 7,99€.



MOELLEUX À SOUHAIT

Fondant aux poires et caramel, cake fondant au sarrasin, noix et chocolat... Dans ce petit livre pratique,

Nathalie Heial présente 30 desserts pour fondre de plaisir. Et en bonus, Jean-Paul Hévin, invité prestige, propose la recette du gâteau de son enfance : le fondant Amadou. *Fondants de plaisir*, Editions Solar, 7,50€.

LES PÂTISSIERS À SUIVRE

Trois nouveaux membres ont rejoint la prestigieuse association « Relais Desserts », qui regroupe l'élite de la haute pâtisserie internationale.



JÉRÔME DE OLIVEIRA
a fait ses classes auprès de Michel Michalak au

Plaza Athénée avant de devenir en 2009 le plus jeune champion du monde de pâtisserie. Sa jolie boutique-salon de gourmandise est installée à Cannes (06).



JEAN-MICHEL RAYNAUD
a débuté sa carrière à l'âge de 15 ans à

Marseille. Après avoir travaillé pour de grands pâtisseries et dans des restaurants étoilés, il a choisi de partir explorer de nouveaux horizons en s'installant en Australie en 1988.



HIDEKI KAWAMURA,
Japonais passionné de pâtisserie depuis son plus jeune âge,

a perfectionné ses techniques en Bretagne. Il a ouvert en 2001, à Tokyo, la pâtisserie « A tes souhaits », considérée comme l'une des meilleures de la ville.



DÉCLINAISON COLORÉE

Bien connu pour ses gobelets froissés en porcelaine, Revol joue la carte de la couleur en déclinant assiettes de présentation et cuillères en porcelaine. A partir de 7,50 € la tasse et 20 € les 6 cuillères, Revol. En boutiques et en ligne.



MOT SURPRISE

L'arrivée des papillotes donne le coup d'envoi des fêtes de Noël ! On aime leur saveur chocolatée et la citation d'auteur qui les accompagne. 8,49 € le sachet de 400g, Rebillon. En grandes surfaces.

A LA RUSSE!

La bûche Skulptoura semble avoir été créée dans l'atelier d'une datcha au cœur de la forêt russe... Elle allie les saveurs de poire pochée, de caramel au beurre salé et de vanille. Pour 8 personnes, 96 €, Café Pouchkine.



IL ÉTAIT UNE FOIS

Derrière le doux nom de Fées pâtisseries, se cachent Deborah Lévy et Sarah Harb. Deux jeunes Parisiennes qui rêvent de démocratiser la notion de « haute gourmandise » en transformant, comme par enchantement, les traditionnelles pâtisseries en d'irrésistibles bouchées aux formes élégantes et aux saveurs d'une incroyable finesse. Du baba au paris-brest en passant par la religieuse, elles réinterprètent, avec la complicité du chef Eddie Benghanem, les plus grands classiques de la pâtisserie.



TWEET

NOIR OU AU LAIT ?

Difficile de choisir ! Les femmes ont une légère préférence pour le chocolat noir (48 %), au coude à coude avec le chocolat au lait (46 %), tandis que le chocolat blanc reste un plaisir occasionnel (6 %). (sondage Salon du Chocolat/Terrafemina).

Aux couleurs du temps, 8 personnes, 90 €, les Fées pâtisseries.



TOUTE EN RONDEURS

Sculpturale, cette boule, à peine posée sur la table, sublime la fin du repas. Un entremets qui mêle crème pralinée et biscuit macaron. Pour 5 à 7 personnes, 36,90 €, Dupont. En boutiques et en ligne.



GOURMANDISES GRAPHIQUES

Des rennes, des sapins, des Pères Noël... Des figurines au praliné feuilleté, enrobées de chocolat au lait qui font le bonheur des petits et des grands. 9,50 €, Pascal Caffet. En boutiques et en ligne.

VERSION MENDIANT

Mêlant lamelles d'orange confites, raisins secs, amandes caramélisées ou encore billes croustillantes, ces tablettes évoquent les 13 desserts provençaux de Noël. 4,20 €, Monbana. En boutiques et en ligne.

