

« **Tapis rouge** »

Graphique et spectaculaire, cette bûche raconte une histoire à celles et ceux qui souhaitent vivre un réveillon d'exception en empruntant les escaliers du Plaza Athénée. Sensible au thème de l'architecture, Christophe Michalak, pâtissier star du palace parisien, a imaginé une explosion de saveurs au chocolat lacté et yuzu sur un biscuit chocolat et croustillant. Taille unique : 6-8 personnes, 89 €.



Ceci est
une bûche...

DANS LE FOISONNEMENT DES
CRÉATIONS DE FIN D'ANNÉE,
LA SÉLECTION DE LA RÉDACTION, DE
LA PLUS SAGE À LA PLUS DÉLIRANTE

Testé par Julie Andrieu

«Nouvelle vague»

A Strasbourg, Thierry Mulhaupt bouscule les codes : un biscuit madeleine à la pistache, bavaroise à la vanille, bavaroise framboise et coulis de myrtille. 5 personnes : 26 €. 12, rue du Vieux-Marché-aux-Poissons, tél. : 03 88 23 15 02. www.mulhaupt.fr



Sculpturale

Enfin une bûche verticale ! Majestueuse, cette « Diva » respire la sensualité. A réserver aux initiés qui ne craignent pas le mariage du chocolat et du thé Darjeeling ylang-ylang. Dalloyau. 6 personnes : 57 €.

Pour les enfants

Originale par sa forme, cette bûche trois chocolats un rien régressive est à réserver aux amateurs de chocolat blanc. « Houla Houp », chez Monoprix. Pour 4 personnes : 18,50 €.



Tout chocolat

Un glaçage parfait pour ce grand classique : un biscuit chocolat sans farine, une ganache pure Chuao relevée par l'acidité du cassis. « Chuao », de Pierre Hermé. 8 personnes : 66 €.



Tradi

Ici, on joue la carte de la tradition avec une pâtisserie ultra-gourmande relevée de fruits secs et d'éclats de caramel au beurre salé. « Nuit d'étoiles », de La Maison du Chocolat. 6 personnes : 49,40 €.

Décor

Une coque en chocolat noir amovible pour apprécier l'esthétisme d'une bûche délicate : chocolat sur tiramisu et lit de crêpes dentelle. « Opéra », de Pierre Marcolini. 6 personnes : 78 €.



Délicate

Recouverte d'un décor moucharabieh inattendu, une meringue cacao et mousse au chocolat truffée d'éclats de noisette. Picard. 8 personnes : 13,50 €.

Exotique

Un coup de bambou au classicisme avec un mélange de thé matcha et de châtaigne. « Rêves », de Kenzo Takada pour Lenôtre. 8 personnes : 98 €.



«Shibuya»

A Lyon, Eric Bergon s'est inspiré du Japon pour cette bûche qui porte le nom d'un quartier de Tokyo : un chocolat noir pur Venezuela, un crémeux de thé Earl Grey aux agrumes, un biscuit chocolat et thé vert. 4 à 5 personnes : 29 €. Bouillet, 15, place de la Croix-Rousse, tél. : 04 78 28 90 89.

