

Top gourmet

Bien fagotées
Relookées par pâtissiers et créateurs, ces bûches se dévorent des yeux. Et plus si affinités.

1 **Richard** propose sous un écrin haute couture une association de textures croustifondantes et de chocolats grands crus, à servir avec un coulis Esprit de fève. 50 €/6-8 pers.

2 **Thiriet** déclare la guerre aux calories avec un fagot de rondins en sorbet framboise, mangue, citron posés sur un biscuit aux amandes. 9,50 €/6 pers.

3 **Jean-Paul Hévin** signe un gâteau banquise hérissé de cristaux de glace. Sous la couverture, compotée litchis-ramboises, dacquoise et mousse au chocolat. 42 €/6-8 pers.

4 **Patrice Chapon** a créé pour Lafayette Gourmet un arbre de Noël tout chocolat de 22 cm, à dévorer en famille. 45 €/6 pers.

5 **Christophe Roussel** joue des parfums : géranium, citron vert, coriandre, baies roses. À customiser de baisers. 28,80 €/6 pers.

6 **Kenzo** a imaginé pour Lenôtre un trio de barnabous japonais aux mousses parfumées : marron, orange et azuki. Sur commande, 98 €/8-10 pers.

7 **Pierre Hermé** surprend avec Émotion, risotto sucré et truffé, biscuit marron, sous un dôme de macarons à la truffe noire. Sur commande, 132 €/6 pers.

8 **Meert**, le spécialiste de la gaufre, signe une bûche de forme inédite, à base de bavaroise de chocolat blanc, au fond croustillant infusé au café, avec gelée d'orange. 35,40 €/6 pers.

Adresses en fin de numéro

Cuisine Actuelle - 75