



# Bûche oh ma bûche !

En 1945, la bûche traditionnelle composée de biscuit de génoise fourrée de crème au beurre parfumé, roulé puis recouvert d'une couche de crème au beurre décorée d'objets et de friandises, apparaît dans les vitrines des pâtisseries. Depuis, cette icône française est devenue très populaire dans la plupart des pays du monde tout en évoluant vers des versions glacées où à base de mousses de fruits. Si les bûches sont présentes dans de nombreuses enseignes à Hong-Kong au moment des fêtes, seuls quelques chefs pâtisseries perpétuent la tradition artisanale et rivalisent chaque année de créativité pour élever un nouveau millésime... Revue gourmande 2016...

Par Philippe Dova

« Lorsque j'étais enfant il y avait des bûches de Noël dans toutes les pâtisseries à Hong-Kong ! C'était impressionnant et merveilleux ! » se souvient Tracy Chow, propriétaire et artisan pâtissière de la pâtisserie salon de thé Pomme à Wan Chai. Cette année la jeune hongkongaise diplômée de l'école du Cordon bleu à Paris a créé deux bûches plutôt traditionnelles (HK\$ 380/6) l'une très chocolat (#1), l'autre très crème de marrons et un gâteau de Noël original à base de génoise légère au thé vert.

Chocolat, crème de marrons mais aussi fruits rouges sont à l'honneur également au Stan Café et chez B.A.M. (#2): chocolat, praliné, mousse au chocolat noir pour la première, crème de marrons, rhum et marrons glacés pour la seconde, fruits rouges, chocolat blanc, biscuit framboise et mousse de fraises pour la version fruits. « Nous avons gardé les mêmes prix que l'an dernier (ndlr : HK\$ 320/4, 450/6, 580/8, 650/10) et nous n'utilisons que des fruits bios, de la crème Beillevaire et du chocolat Valrhona » précise Manu Vallier, le propriétaire des deux établissements.

« Dans mes plus beaux souvenirs d'enfance, il n'y avait pas de bûche de Noël ! Je passais Noël chez mes grands-parents à Nîmes et, dans le sud de la France, la tradition était de déguster treize desserts le soir du 24 décembre à la place de la bûche. » se souvient Alexandre.

Dans ses boutiques Passion, Gérard Dubois a revisité façon bûche ses créations et duos à succès (#3) : tiramisu, forêt noire, chocolat noir framboise ou encore mangue caramel. Des bûches vendues 302 HK\$, à commander trois jours à l'avance.

De son côté Cyril Dupuis, le chef pâtissier des restaurants de l'hôtel Intercontinental de Hong-Kong s'est inspiré du ballet "Casse-noisette" pour créer une bûche multicolore (#4) mêlant crème de marrons, framboises, amandes, vanille et chocolat blanc dans le menu des cinq plats du dîner spécial Noël (HK\$1280) servie au Lobby Lounge.

Autre création artistique, la bûche 2016 de Nicolas Lambert, le chef pâtissier du restaurant Caprice à l'hôtel Four Seasons (sur commande, HK\$1500, 8 personnes) (#5) : "C'est une bûche sans gluten, composée d'un croustillant noix de pécan, d'un biscuit chocolat sans farine, d'un crémeux vanille de Tahiti et d'une mousse chocolat noir et à emporter uniquement les 24 et 25 décembre. Elle représente le Père Noël, ses trois lutins et ses sept rennes dont bien entendu Rudolph !" confie le complice gourmand de Fabrice Vulin le chef deux étoiles de l'établissement.

Une bûche légère et peu sucrée c'est le défi d'Alexandre Brusquet, le chef pâtissier de « Pierre » (#6), le restaurant deux étoiles de Pierre Gagnaire au Mandarin Oriental de Hong-Kong, même si dans sa jeunesse, le dessert n'était pas au menu du réveillon. « Dans mes plus beaux souvenirs d'enfance, il n'y avait pas de bûche de Noël ! Je passais Noël chez mes grands-parents à Nîmes et, dans le sud de la France, la tradition était de déguster treize desserts le soir du 24 décembre à la place de la bûche. » se souvient Alexandre. « Le grand dessert » (HK\$ 500) qu'il confectionne ne comporte pas treize mais six desserts et parmi eux, du 1<sup>er</sup> au 26 décembre la bûche millésime 2016 du jeune chef. « Je ne suis pas un grand fan de la bûche traditionnelle, c'est beaucoup trop lourd à la fin d'un dîner de Noël ! J'ai voulu créer une bûche exotique, composée d'une génoise fourrée à la mousse de noix de coco mélangée avec du chocolat blanc et de la liqueur de Malibu, d'une dacquoise aux fruits de la passion, d'un biscuit « Joconde » aux amandes, de marmelade de citron et au centre de poires caramélisées. La bûche est entourée d'une écorce de chocolat noir brossée à la brosse mé-

allique pour donner l'aspect d'un véritable tronc d'arbre » Un travail d'orfèvre ! Dans l'assiette, la part de bûche est délicatement déposée sur une gelée de citron et de combawa, entourée de cubes de fruits frais givrés (ananas, lychees, mangue, fruit du dragon rose), de billes de kaki et de poires japonaises, de feuilles de coriandre fraîche trempées dans une marinade sucrée

d'huile d'olive et citron, le tout surmonté de chocolat blanc râpé imitant à merveille la noix de coco ! Les différentes textures et le parfait équilibre entre l'acide et le sucre des ingrédients procurent une véritable explosion de saveurs au palais dès la première bouchée. Un raffinement extrême. Du très grand art !