

# Maison actuelle

Aménagement intérieur • Construction & rénovation n°85 novembre / décembre 2023 3,90 €

**XOTHERM®**  
LE VÉRITABLE RÉFLECTEUR  
DE CHALEUR SOLAIRE

**PANASONIC**  
UNE NOUVELLE GÉNÉRATION  
DE POMPES À CHALEUR

**FORESTEA**  
LE SPÉCIALISTE DU BOIS  
SUR INTERNET

**PIERRES EXCLUSIVES**  
L'EXCELLENCE FRANÇAISE DANS  
L'AMÉNAGEMENT DES SURFACES

## Déco et mobilier

CRÉER UN INTÉRIEUR  
ÉLÉGANT ET INTEMPOREL

**GASTRONOMIE**  
DOUCEURS À BOIRE OU À MANGER  
POUR UNE FIN D'ANNÉE GOURMANDE

**SYSTÈME DE CHAUFFE**  
LE CHOIX ÉCOLOGIQUE  
ET ÉCONOMIQUE

*Joyeuses fêtes*  
PRÉPAREZ LA PÉRIODE DES FÊTES  
GRÂCE À NOTRE DOSSIER SPÉCIAL

*Cahier d'artistes*  
DÉCOUVREZ NOS  
ARTISTES À L'HONNEUR

**HÉBERGEMENTS**  
RESSOURCEZ-VOUS  
EN PROVENCE OU EN  
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

+ NOS PAGES DE  
SHOPPING, NEWS...

L 15011 - 85 - F - 3,90 € - RD



**LA BÛCHE DE L'HÔTEL FOUQUET'S PARIS**  
 Imaginée par Anthony Coquereau et Hugo Sipp, tout commence par le dernier étage de cette création de Noël qui laisse apparaître une délicieuse sélection de petits gâteaux de Noël issus de la pure tradition alsacienne, région dont est originaire le Chef Pâtissier du Fouquet's Dubai, Hugo Sipp. Les étages inférieurs renferment chacun les différents étages d'un savoureux entremet aux saveurs noisettes, citron. Composé d'un biscuit noisette recouvert d'un praliné feuillantine, ce dernier se cache en son sein une onctueuse mousse au citron ainsi qu'un crémeux noisette, le tout enrobé d'un chocolat croquant. Un entremet qui sera monté en salle pour le plus grand plaisir des convives.  
*Bûche à consommer sur place uniquement au Fouquet's Paris et au Fouquet's Dubai.*  
 Pour 4 à 6 personnes: 95 €

# Vignes bûches



**CHAMPAGNE DUBREUIL FRÈRES**  
 Prestige 2017  
 Ses bulles fines et délicates sont relevées au travers d'une robe claire aux légères nuances dorées. Cette cuvée est le résultat d'un subtil et étonnant assemblage de chardonnay qui assure la fraîcheur et de pinot noir qui donne du corps à ce vin. Sa Bouche est longue et fine et équilibrée.  
 Prix sur demande  
<https://champagne-dubreuil-freres.fr>



**BROCHE DE NOËL PAR NARAÉ KIM**  
 AU PARK HYATT PARIS  
 Attachée au rapprochement entre la pâtisserie et l'art, Naraé Kim transpose cette année avec dextérité les techniques joilleries à son dessert.  
 S'inspirant des plus beaux bijoux de la place Vendôme et du monde, elle taille et façonne avec minutie les facettes de ses pierres. La Cheffe propose une association de saveurs et de textures à travers deux versions:  
 - Mousse au chocolat, compote de fruits noirs (cassis, mûre), ganache vanille, croustillant spéculos, biscuit chocolat, glaçage de fleurs bleues et myrtille.  
 - Mousse aux herbes (tagète, verveine, menthe et agastache), compote de fruits noirs (cassis, mûre), biscuit tagète, croustillant spéculos, glaçage de fleurs bleues et myrtille.  
 Bûche pour 6 à 8 personnes: 115 €  
 Renseignements et réservations au 01 58 71 10 60 ou par mail à [reservations.restaurants@hyatt.com](mailto:reservations.restaurants@hyatt.com)

**VIN CONDRIEU BLANC CHRISTOPHE PICHON**  
 « Cuvée Patience »  
 Un vin doux issu d'une récolte tardive en vendanges manuelles élaboré à partir d'encépagement vignier. Une robe or profond, très brillant. Nez intense, miel amande fraîche. Bouche ample, gourmande.  
 34 € la 1/2 bouteille  
[www.domaine-pichon.fr](http://www.domaine-pichon.fr)

La pâtisserie et la joaillerie sont selon moi très similaires; ce sont des métiers d'artisanat qui allient créativité et précision.  
 NARAÉ KIM

**BALADE DANS LA FORÊT MAURICIENNE ROYAL PALM, ÎLE MAURICIE**  
 Le Chef pâtissier exécutif Stephan Baptiste rend hommage à la nature et aux paysages mauriciens avec une bûche qui rappelle l'écorce du bois de kiaat (bois africain local) et les feuilles de curry (caripoué), emblématique épice mauricienne. À la fois fondante et croustillante, elle fera le bonheur de tous les amateurs de cacao: biscuit roulé au chocolat de Madagascar noir à 70 %, crème légère à la vanille de Madagascar, riz soufflé et cœur crémeux praliné noisette.  
 70 € la bûche (6/8 parts), disponible à partir du 20 décembre 2023 sur commande 24 h à l'avance. À retirer au Comptoir du Royal Palm, Île Maurice.



**MISE EN BÛCHE - LE BRISTOL PARIS**  
 La première bûche de Yu Tanaka résume le talent et la maîtrise d'un Chef Pâtissier devenu, le temps des fêtes, artisan de conte de fée. Elle surprend d'abord par sa délicate écorce rouge carmin où poussent des branches sucrées à croquer. À l'intérieur, la mousse d'amande allégée de meringue, aérienne comme un nuage, caresse nos sens avant de dévoiler un gol de framboise aux pétales de roses confits. Un croustillant et un biscuit aux amandes terminent en beauté cette symphonie à l'équilibre parfait.  
 Édition limitée uniquement sur commande auprès de l'Épicerie des Ateliers du Bristol et via le Click-and-collect du 20 au 26 décembre 2023. 130 € la bûche 5 à 6 personnes.



**BÛCHE OPÉRA GARNI, AU CAFÉ DE LA PAIX**  
 Chocolat Z-café, gelée passion, sirop de café  
 6 à 8 personnes: 85 €