

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

Joyeuses fêtes

PRÉPAREZ LA PÉRIODE DES FÊTES
GRÂCE À NOTRE DOSSIER SPÉCIAL

SYSTÈME DE CHAUFFE
LE CHOIX ÉCOLOGIQUE
ET ÉCONOMIQUE

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

Cahier d'artistes
DÉCOUVREZ NOS
ARTISTES À L'HONNEUR

+ 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>

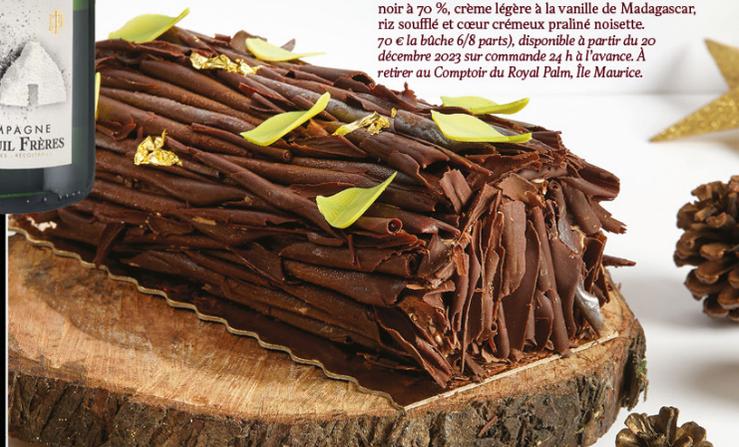


BROCHE DE NOËL PAR NARAÉ KIM
 AU PARK HYATT PARIS
 Attachée au rapprochement entre la pâtisserie et l'art, Naraé Kim transpose cette année avec dextérité les techniques joilleries à son dessert.
 S'inspirant des plus beaux bijoux de la place Vendôme et du monde, elle taille et façonne avec minutie les 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

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

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 €