

E-MAIL GOURMAND

France

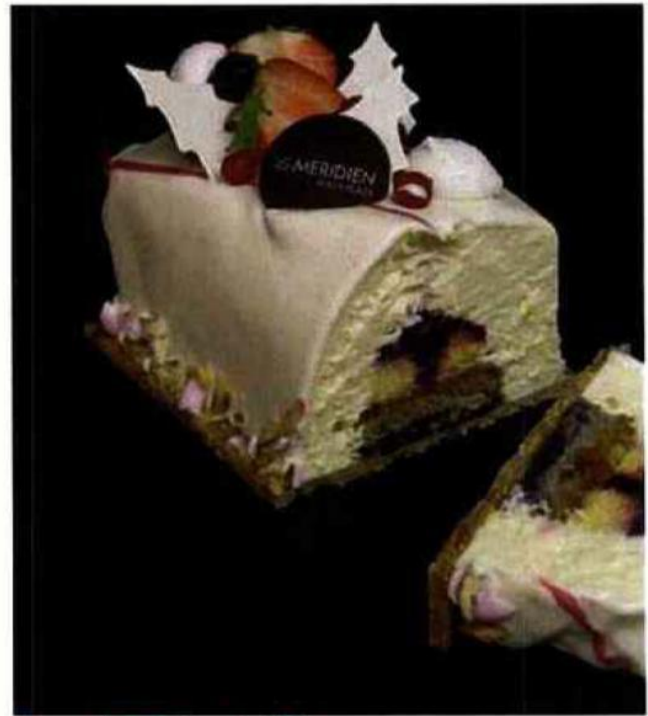
2 Janvier 2013



Bûches

Intuitions by J.

Jérôme De Oliveira - Marron et mandarine
Mousse et biscuit marron, brisures de marron,
marmelade mandarine, meringue croquante
6 personnes 36€
Cannes - Tél. (0)4 63 36 05 07
<http://www.patisserie-intuitions.com>



Le Méridien Beach Plaza

Julien Beaulieu
Cœur surprise associant biscuit financier aux myrtilles et
croustillant gianduja noisette, le tout enrobé d'une crème
à la mousse de chocolat blanc et au citron confit
Vente à emporter, sur commande
la part 7€, pour 4 personnes 20€
pour 8 personnes 35€
Monaco - Tél. +377 93 15 78 88
<http://www.lemeridienmontecarlo.com>



Belles Rives

Steve Moracchini
Gold by Belles Rives.
Cœur assemblage de beaux éclats de marrons
glacés et de crème onctueuse au whisky,
sous les apparences d'un traditionnel lingot d'or
45€ pour 6 personnes et 55€ pour 8 personnes
à commander à partir du 14 décembre.
Délai 24h. À récupérer au Juana ou Belles Rives
Juan-les-Pins - Tél. (0)4 93 61 02 79
<http://www.bellesrives.com>

La Maison du chocolat

Bûche constellation. dacquoise
aux zestes frais de clémentine de Corse,
mousse au chocolat noir République dominicaine,
ganache tendre de chocolat au lait au caramel,
fine feuille de chocolat noir craquant, génoise au cacao
imbibée de jus de clémentines fraîches. Étoiles en chocolat noir et lait, ajourées
et décorées de petites étoiles en chocolat recouvertes de feuille d'or et de paillettes de sucre.
120€ la pièce, taille unique de 6 à 8 personnes
Disponible en boutique les 24 et 25 décembre 2012 - Cannes
Tél. (0)4 93 94 44 70 - <http://www.lamaisonduchocolat.com>



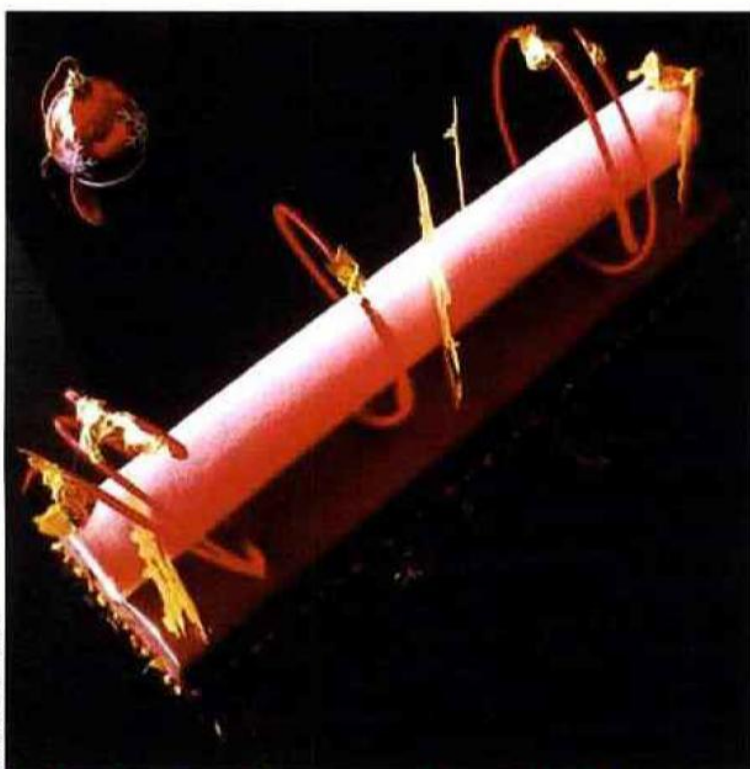


Photo Gagez, Coeur

L'Hostellerie du Château

Stéphane Corolleur

Petrushka. Base glacée noire, biscuit chocolat sans farine, recouvert d'une fine couche de calisson, fine couche de ganache chocolat mandarine, crème brûlée « Petrushka », gelée de fruits secs balsamique. L'ensemble glacé chocolat noir. Cylindre réalisé à base d'un crémeux chocolat lait-mandarine et d'une marmelade de mandarine, recouvert d'une fine pellicule veloutée en chocolat rouge. 45€ pour 6-8 personnes. À commander avant le 17 décembre et à récupérer le 22 ou 23 décembre - Le Bar-sur-Loup - Tél. (0)4 93 42 41 10 <http://www.lhostellerieduchateau.com>

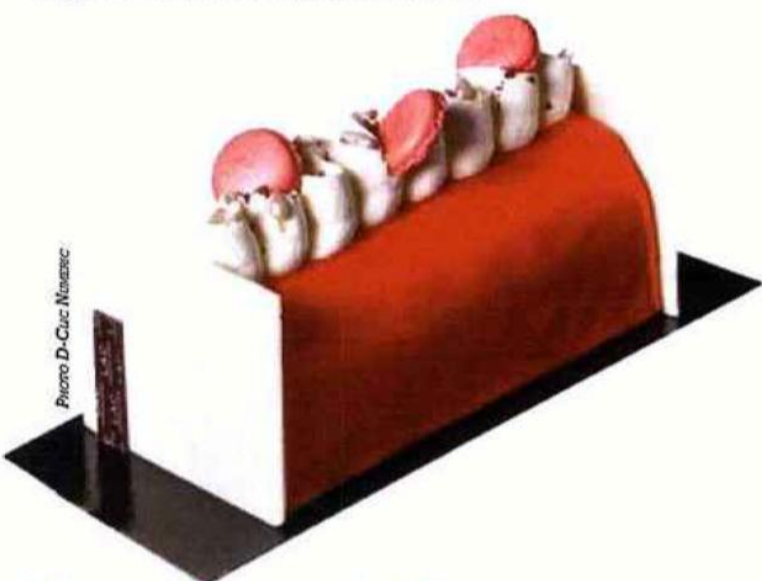


Photo D-Cuc Nourizic

Lac chocolatier

Pascal Lac

Une mousse fraise agrémentée d'une compotée fraise-griotte et d'une crème brûlée à la vanille, avec un biscuit madeleine aux pignons. 32,50€ pour 4 à 6 personnes. Nice - Saint-Laurent-du-Var Tél. (0)4 93 55 37 74 <http://www.patisseries-lac.com>

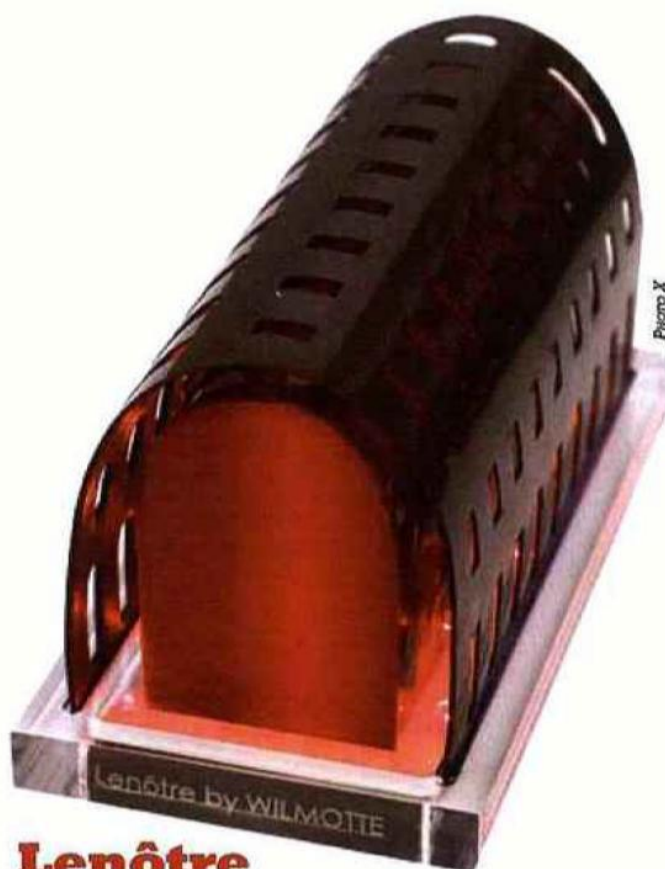


Photo X

Lenôtre

Lenôtre by Wilmotte

Assemblage de crème onctueuse chocolat noir intense, confit de myrtille-cassis et baba, surmonté d'un cœur cassis, l'édifice reposant sur une fondation croustillante de fruits rouges. Coque en tôle perforée de chocolat noir 145€ pour 8 à 10 personnes. Boutiques Lenôtre Cannes - Tél. (0)4 97 06 67 67 Nice - Tél. (0)4 92 26 17 00 <http://www.lenotre.com>

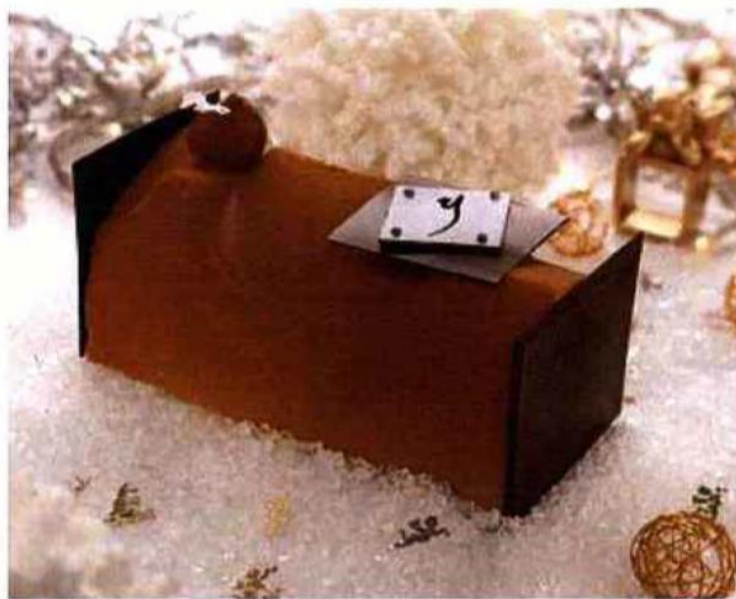


Photo Ouzacocassio

Matyasy

Denis Matyasy

Magique : une crème légère aux marrons, biscuit madeleine, crémeux à la vanille de Madagascar, brisures de marrons 27€ pour 5 personnes La Crau, Hyères, Toulon, Sanary, La Valette Tél. (0)4 94 66 19 14 <http://www.matyasy.com>