

GASTRONOMIE Un vent de changement souffle sur le dessert

Bûche traditionnelle ou bûche moderne ?

Alexis Moreau

Nous sommes le 24 décembre 2017. Il est 23h40. Le champagne est encore pétillant, les cadeaux sont bien emballés sous le sapin et tout semble aller pour le mieux dans le meilleur des mondes. Sauf qu'en coulisse, un drame se trame. La bûche, autrement dit la clé de voûte de toute cette soirée, divise. Trop grasse, trop lourde, trop classique. Était-il possible d'éviter la faute de goût ?

« Qui dit instant exceptionnel, dit produit exceptionnel, explique le chef pâtissier Nicolas Haelewyn. Noël est un moment où l'on peut se faire plaisir différemment. Une bonne bûche doit être gourmande et généreuse. »

La créativité avant tout OK, mais doit-on obligatoirement y trouver de la crème au beurre, des marrons, du chocolat et tout le bazar habituel ? « C'est intéressant de retravailler ces desserts pour les moderniser, les alléger, ajoute Vakhtang Meliava, spécialiste de ce domaine pour [L'Atelier des chefs](#), structure qui délivre des cours de cuisine. On peut employer de la mousse, des gelées naturelles type agar-agar,



L. Benhamou / Sipa

La bûche de Noël traditionnelle a du souci à se faire.

des purées de fruits... Il faut laisser libre cours à sa créativité, changer les textures et donc les saveurs. » Fini le gâteau camouflé façon morceau de bois ! Old school ? New school ? Il faut trancher. « Je suis assez attaché aux symboles, à la bûche sous sa forme longue, traditionnelle. Mais notre travail, c'est aussi de proposer des designs nova-

teurs », note Nicolas Haelewyn. Enfin, « je recommande aux gens de faire leur dessert eux-mêmes, de partir à l'aventure. On trouve facilement des recettes pour surprendre ses convives », conclut le chef. Pour joindre le geste à la parole, son confrère Vakhtang Meliava a une suggestion. Pour en savoir plus, rendez-vous juste en dessous. ■