

le  
*pense-fêtes*  
**gourmand**  
**2021**



*Bûche BARRIÈRE monts et merveilles  
imaginée par le chef pâtissier  
Christophe Adam*

# CHAMPAGNES



## DE SAINT-GALL

*Cuvée so dark grand cru 2015  
80 % pinot noir et  
20 % chardonnay*

*La bouteille de 75cl : 40€  
Tél. (0)3 26 57 94 22  
[https://laboutique.de-saint-gall.com/fr\\_FR/](https://laboutique.de-saint-gall.com/fr_FR/)*



## ÉDOUARD BRUN

*Cuvée œnothèque 1996  
50 % pinot noir et 50 % chardonnay  
Vieillessement 24 ans*

*La bouteille de 75cl : 170€  
Tél. (0)3 26 55 20 11  
<https://www.champagne-edouard-brun.fr/>*



## GREMILLET

*Cuvée brut millésimé 2015  
100 % pinot noir*

*La bouteille de 75cl : 47,50€  
Tél. (0)6 19 57 40 14  
<https://boutique.champagne-gremillet.fr/>*



## HENRIOT

*Cuvée millésime 2012  
54 % chardonnay et 46 % pinot noir*

*6 bouteilles de 75cl : 462 €  
Tél. (0)3 26 89 53 00  
<https://www.boutique.champagne-henriot.com/>*





## **PALMER & CO**

*Cuvée brut réserve  
50-55 % chardonnay, 35-40 %  
pinot noir, 10-15 % pinot meunier*

*La bouteille de 75cl : 29,90 €*

*Tél. (0)3 26 07 35 07*

*<https://boutique.champagnepalmer.fr/>*



## **POL ROGER**

*Cuvée brut rosé vintage 2015  
60 % pinot noir, 40 % chardonnay*

*La bouteille de 75cl : 85 €*

*Tél. (0)3 26 59 58 00*

*Cavistes*

*<https://www.polroger.com/fr/>*



## **POMMERY**

*Cuvée brut royal  
Chardonnay, pinot noir  
et pinot meunier*

*La bouteille de 75cl : 32 €*

*Tél. (0)3 26 61 62 56*

*<https://www.vrankenpommery.com>*



## **ROMAIN TRIBAUT**

*Cuvée brut pur meunier  
100 % pinot meunier*

*La bouteille de 75cl : 26,90 €*

*Tél. (0)3 26 58 61 57*

*<https://boutique.champagneromaintribaut.com/fr/>*



# COCKTAIL

## MAISON BREMOND 1830 PUNCH DES FÊTES CITRON & GRENADE

Préparation 10 minutes pour 6 verres

### INGRÉDIENTS

- ½ citron
- 750 ml d'eau plate
- 240 ml de jus d'orange
- 12 cuillère à café de balsamique blanc à la grenade
- 1 bouteille de Prosecco
- 1 pot de perles de balsamique à la framboise

### PRÉPARATION

1. Presser le ½ citron dans un bol. Y ajouter l'eau plate et les perles de balsamique à la framboise.
2. Verser le mélange dans un moule à glaçons. Réserver au congélateur pendant 12 heures.
3. Dans chaque verre, ajouter un glaçon fruité, deux cuillères à café de balsamique blanc à la grenade et 40 ml de jus d'orange.
4. Remplir la flûte de Prosecco.



### MAISON BREMOND 1830

Balsamique blanc à la grenade  
100 ml - 7,50€

Perles de balsamique  
à la framboise  
50g - 12,90€



<https://www.mb-1830.com/fr/>



### RICCADONNA PROSECCO EXTRA DRY

Sa robe jaune paille, ses fines bulles et son bouquet aromatique s'adaptent à une dégustation de qualité aussi bien servi seul qu'en cocktail.

Bouteille 37,5cl  
disponible en grandes surfaces 3,90€.  
Prosecco Riccadonna extra dry Millesimato  
Bouteille 75cl  
disponible en grandes surfaces 8,90€.



## JEAN LARNAUDIE

Foie gras de canard entier du Sud-Ouest  
Millésime 2021

Disponible en version mi-cuit et conserve (125g à 270g)  
entre 16,55€ et 31,75€  
<https://www.larnaudie.com/>



## JEAN LARNAUDIE

Foie gras de canard entier du Sud-Ouest cuit au torchon  
« 70 ans »

Disponible en version mi-cuit et conserve (125g à 320g)  
entre 16€55 et 37€80  
<https://www.larnaudie.com/>

<https://www.boutique-soulard.com/foie-gras/>

## SOULARD

Foie gras de canard entier  
Terrine Le parfait

130g : 15,90€



## NOS RÉGIONS ONT DU TALENT

Foie gras de canard  
entier du Quercy  
cuit au torchon IGP

200g : 16,90€  
chez E.Leclerc

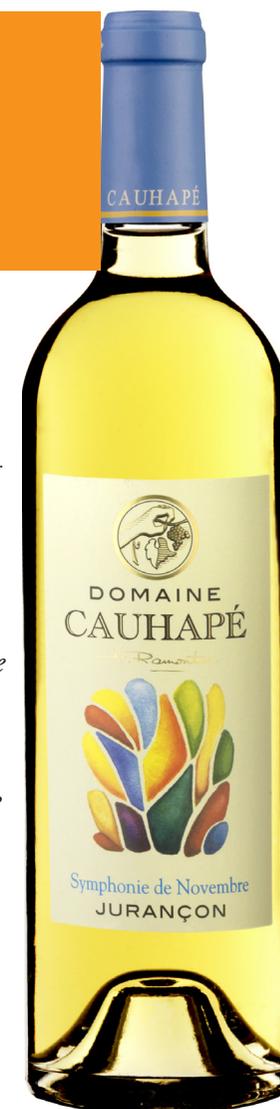


## LE BON ACCORD

## DOMAINE CAUHAPÉ

Cuvée Symphonie  
de novembre  
Jurançon 2019  
Cépage : petit mansang  
Puissant et complexe,  
le nez évoque les fruits  
secs et confits enrobés  
de senteurs finement  
grillées et toastées.  
En bouche, une matière  
ample et généreuse  
se développe avec  
beaucoup de tonus  
sur des notes d'agrumes,  
des fruits jaunes  
et d'épices.

La bouteille de 75cl :  
19,50€



<https://www.jurancon-cauhape.com/les-vins>

**LE BON ACCORD**



**CHÂTEAU  
SAINTE ROSELINE  
CRU CLASSÉ**

*Cuvée La Chapelle de Sainte Roseline Côtes de Provence blanc 2020  
Cépage : rolle 100 %  
La robe est claire et brillante. Le nez complexe et intense mêle harmonieusement des notes de litchi, de poire et de romarin. La bouche dotée d'une grande complexité allie fraîcheur, finesse et fruit avec une note finale citronnée.*

**La bouteille de 75cl : 26,90€**

<https://boutique-sainteroseline.com/produit/la-chapelle-de-sainte-roseline-blanc-2020/>



**RONDE DES MERS**

*Langoustines entières crues  
16 à 24 pièces  
Pêchées en Atlantique Nord-Est*

**800g 10,99€  
chez E.Leclerc**



**S.PELLEGRINO®**

*Nouvelle bouteille immersive  
Pour célébrer les fêtes, l'icône eau pétillante aux bulles fines lance sa bouteille en verre.  
En scannant un QR code au dos de la bouteille, S.PELLEGRINO® ouvre les portes d'un mode immersif.*

**La bouteille de 75cl : 2,90€ en GMS**



## RECETTE

### **TOURTE DE PINTADE AUX GIROLLES**

Pour 6 personnes - Préparation : 30 minutes – Cuisson : 1h15

#### INGRÉDIENTS

300 g de pâte feuilletée  
1 pintade  
1 petit cœur de céleri  
250 g de girolles  
100 g d'oignons  
2 c. à soupe de sauce soja Kikkoman  
2 c. à soupe d'huile d'olive  
2 gousses d'ail  
1/2 c. à café de poivre concassé  
50 g de beurre  
1 jaune d'œuf  
Sel, poivre

Coupez la pintade en morceaux et retirez la peau. Pelez et pressez les gousses d'ail au-dessus d'une terrine, ajoutez la sauce Kikkoman, l'huile, le poivre, mélangez, ajoutez les morceaux de pintade, tournez et laissez mariner 1 heure. Lavez et égouttez le cœur de céleri et coupez tiges et feuilles en lamelles d'1/2 cm. Pelez les oignons et émincez-les. Faites fondre la moitié du beurre dans une sauteuse, ajoutez les oignons et les lamelles de céleri, salez, poivrez et faites cuire 10 minutes en remuant de temps en temps.

<http://www.kikkoman.fr>

Nettoyez les champignons et coupez-les en lamelles. Lorsque les lamelles de céleri auront cuit 10 mn, retirez-les de la sauteuse et posez-les dans une terrine ; faites fondre le beurre restant, ajoutez les lamelles de champignons, salez, poivrez et faites cuire 3 mn à feu vif, retirez du feu et ajoutez-les au céleri. Mettez les morceaux de pintade dans la sauteuse et faites-les cuire 10 mn à feu vif en tournant souvent ; ajoutez la marinade, laissez cuire 2 mn, retirez du feu et laissez refroidir. Désossez les morceaux de pintade, coupez-les en petits morceaux, ajoutez-les aux légumes et mélangez.

Étalez la pâte en deux cercles : l'un de 24 cm, l'autre de 26 cm de diamètre. Allumez le four thermostat 6.

Posez le plus grand cercle de pâte dans un moule à tarte de 24 cm. Mettez sur la pâte le contenu de la terrine, posez dessus le second cercle de pâte, remontez les bords du premier cercle et soudez les deux - ménagez une petite ouverture au milieu du cercle supérieur. Ajoutez 1 c. à café d'eau au jaune d'œuf, fouettez, puis, à l'aide d'un pinceau, dorez toute la surface de la tourte.

Mettez au four 45 minutes. Retirez du four et servez chaud ou tiède, tel quel ou accompagné d'une salade verte.

## LE BON ACCORD

### **DOMAINE COURBIS**

Saint-Joseph  
Cuvée La Cotte sud 2018  
Ce vin puissant et velouté à l'accent méridional offre une bouche gorgée de fruits noirs, soutenue par des notes de café torréfié et d'épices. À carafier et servir à 17° C

**La bouteille de 75cl : 40€**



Cavistes et <https://shop.vins-courbis-rhone.com/>



## AMORINO

*Entremets glacé « Meraviglioso »  
Sur fond de meringue à la française, une glace praliné amandes-noisettes,  
enrobée de fins copeaux de chocolat noir croquants ; le tout recouvert d'un nappage  
de glace à la vanille Bourbon de Madagascar.*

**8 à 10 personnes - 45€**  
<https://www.amorino.com/>

## BARRIÈRE

*Bûche monts et merveilles*

*Cette bûche, imaginée par le chef pâtissier Christophe Adam et produite par Benjamin Siwek, le chef pâtissier de Traiteur Barrière, associe le croquant du biscuit parfumé au sirop d'érable à l'onctuosité du praliné noix de pécan, la douceur d'une ganache montée au chocolat Dulcey à l'élégance du glaçage au chocolat blanc et la précision des décors sapins en chocolat noir à l'éclat du scintillant bronze.*

**Tables des hôtels Barrière**  
<https://www.hotelsbarriere.com/fr/>





## BAUMANIÈRE

*Création de Brandon Dehan, chef pâtissier, composée de crémeux au croissant, brioche perdue, caramel de blé grillé, croustillant au feuilletage, mousse de pain grillé et vanille.*

*À emporter uniquement en retrait sur place aux Baux-de-Provence le 24 décembre de 10h à 16h et le 25 décembre avant 12h*

**6 parts – 85€**

<https://baumaniereboutique.com/collections/gourmandises>

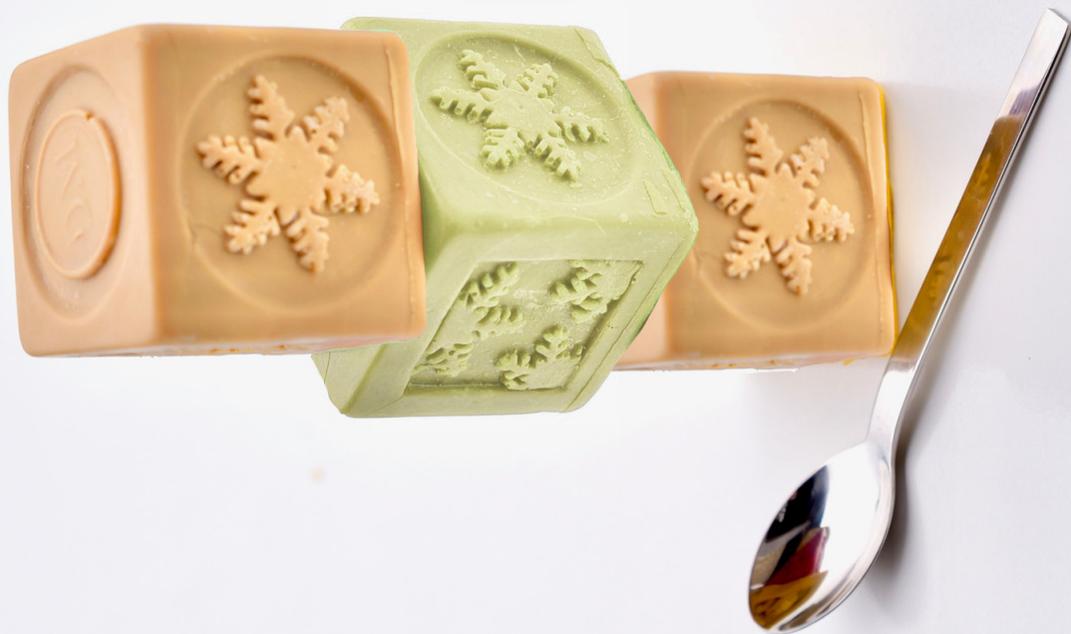
## CHÂTEAU DE BERNE

*Inspirée par les chais du Château, cette bûche chocolatée, imaginée par le chef pâtissier Éric Raynal, rend hommage au lieu en reprenant la forme des tonneaux qui bercent les vins à longueur d'année. L'enrobage délicat de chocolat noir 73 % Valrhona laisse place à la découpe à un biscuit, finement relevé par un praliné sarrasin enrobé d'une mousse au chocolat. Pour la surprise gustative et visuelle, un coulant caramel vient s'échapper de cette création en ôtant le bouchon. À retirer sur place au Jardin de Berne à Flayosc les 23-24 et 25 décembre.*

**Pour 6 personnes 52€**

<https://www.chateauberne.com/>





## DOMAINE DE MANVILLE

*Bûche pomme - noisette*

*Le chef pâtissier, Martin Leroy Terquem, réinvente la bûche de Noël dans un style on ne peut plus provençal, un savon de Marseille saveurs pomme caramélisée, mousse à la noisette et confiture de lait vanillé.*

*À commander 72h à l'avance et à récupérer à la réception du domaine aux Baux-de-Provence entre 11h et 19h.*

**1 bûche 18€**

[contact@domainedemanville.fr](mailto:contact@domainedemanville.fr)

<https://www.domainedemanville.fr/>

## GRAND-HÔTEL DU CAP-FERRAT

*Fleur de Noël*

*Le chef pâtissier Florent Margaiilan s'est inspiré de la fleur de Noël - la poinsettia - pour créer un dessert graphique à la façon d'une Forêt noire. Cette pièce unique est constituée d'une centaine de pétales de chocolat façonnés à la main et saupoudrés d'or, soigneusement assemblés sur un biscuit moelleux aux amandes. À l'intérieur, un croustillant feuillantine, un confit de griottes et un duo de mousses à la vanille et au chocolat, apportent gourmandise et rondeur en bouche.*

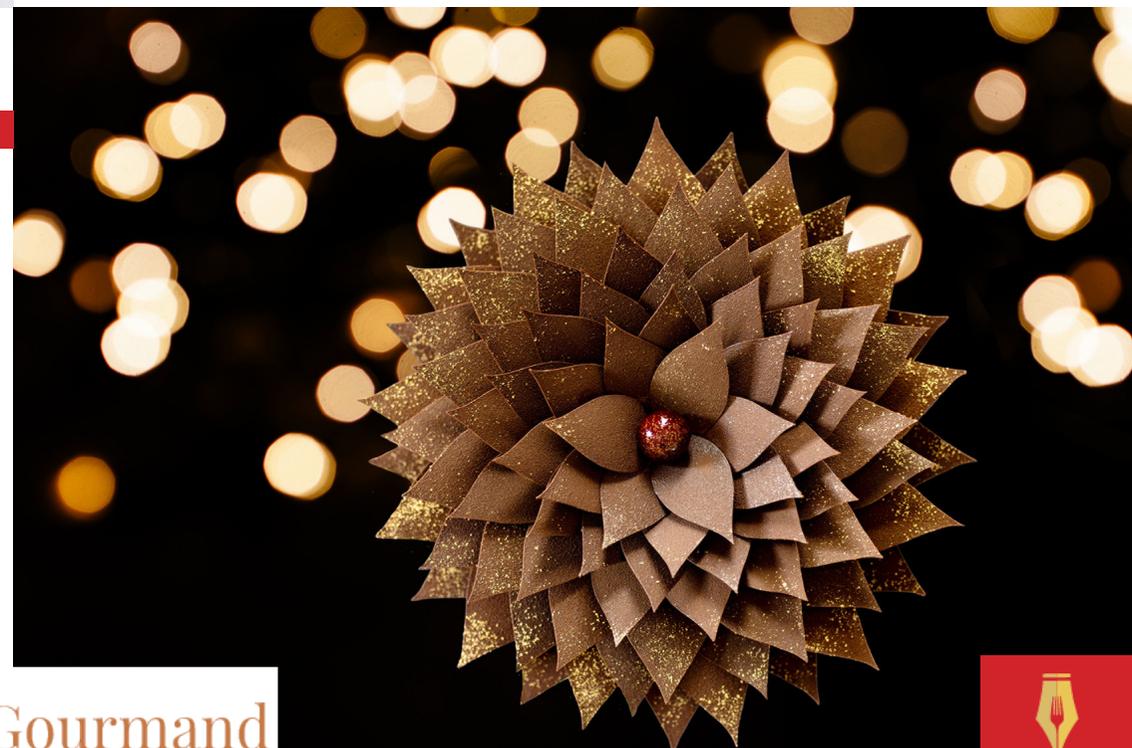
*Disponible sur commande uniquement, jusqu'au 20 décembre et livrables dans le secteur de Nice à Monaco les 23 et 24 décembre (de 8h à midi).*

*Retrait sur place à Saint-Jean Cap-Ferrat possible sur rendez-vous du 23 au 24 décembre (midi).*

**Pour huit personnes 90€. Commande : 04 93 76 50 50**

[reservations.capferrat@fourseasons.com](mailto:reservations.capferrat@fourseasons.com)

<https://www.fourseasons.com/fr/capferrat/>





## HÔTEL MÉTROPOLE

Christophe Cussac, chef exécutif des cuisines et Patrick Mesiano, chef pâtissier de l'hôtel Métropole Monte-Carlo, créent cette année une bûche délicatement enveloppée dans un écrin rouge faisant écho au décor féerique de Noël. Une forêt noire aux délicieuses cerises caramélisées sur un lit de chocolat et pistaches concassées.

Dégustation sur place, dans les restaurants de l'hôtel à Monte-Carlo.  
Vente sur commande par email : [metropole@metropole.com](mailto:metropole@metropole.com)  
<https://metropole.com/fr/>

## LE NEGRESCO

Bûche «Dédicace» 2021

Avec une mise en avant des produits locaux et biologiques, tels que la fleur d'oranger de Golfe Juan et l'huile d'olive de Champsoléil, prônée par Virginie Basselot, MOF, chef exécutif et Fabrice Didier, chef pâtissier, cette bûche a été réalisée toute en légèreté : croustillant de riz noir soufflé et chocolat, mousse à la fleur d'oranger, mousse à l'huile d'olive, plaquette et glaçage de chocolat noir, fines feuilles de chocolat noir. À personnaliser avec un choix de 7 mots possibles, apposés délicatement sur des feuilles tout en chocolat.

Édition numérotée et limitée en vente du 18 décembre au 31 décembre à Nice - commande 72h à l'avance

79€ pour 6 parts. Réservation : [restauration@lenegresco.com](mailto:restauration@lenegresco.com)





## LENÔTRE

*Bûche signature « La montagne Sainte-Victoire »  
La Provence a inspiré le directeur de la création Guy Krenzer et le chef pâtissier Jean-Christophe Jeanson MOF 2019 et sert de véritable fil rouge dans cette création majestueuse, avec un confit de mandarine peu sucré tout en fraîcheur, une crème mousseline à la mandarine onctueuse et un praliné aux pignons de pin et noisettes intenses pour contrebalancer l'addictive mousse au chocolat. Comble de la gourmandise, elle est servie avec un soyeux sorbet à la mandarine et à l'huile d'olive et mandarine.  
Disponible à partir du 15 décembre dans la boutique Lenôtre à Cannes*

**Format unique pour 6 à 8 personnes à 130€.**  
<https://www.lenotre.com/nos-boutiques/lenotre-cannes/>

## LE PETIT NICE

*Oursin posé sur ses galets.  
La bûche est composée de marron et de mandarine. Les piques sont en chocolat  
Abysses noir Passedat 75 % et les galets mandarine et mousse de marron.  
Disponible en click&collect les 23, 24 et 25 décembre.  
À retirer 17, rue des Braves Anse de Maldormé, à Marseille.*

**Pour 8 à 12 personnes, à partir de 130€**  
<https://boutique.gerald-passedat.fr/>





## LILIAN BONNEFOI

*Bûche Casse-noisette*

*Crème pralinée façon Paris-Brest, cœur fondant,  
biscuit moelleux aux noisettes du Piémont.*

*À retirer à la boutique avenue Soleau à Antibes, après commande  
et à partir du 15 décembre*

*Pour 4 personnes 29€ ou 6 personnes 42€*

*<https://lilianbonnefoi.com/boutique/categorie-produit/noel/>*

## PASCAL LAC

*Bûche Margot*

*Mousse au chocolat Pérou 63 %, crème gianduja, sablé chocolat croustillant.  
5 boutiques de la Maison Lac à Nice, Saint-Laurent-du-Var et La Trinité*

*6 personnes 40€*

*<http://www.patisseries-lac.com>*





## SOCIÉTÉ DES BAINS DE MER

*Entremets festif « Winter meteor »*

*Imaginé par Nicolas Baygourry, chef pâtissier de l'hôtel Hermitage Monte-Carlo, Winter meteor se compose d'un cœur tendre mandarine et praliné, d'une meringue brisure, d'un praliné amande citron noir, d'une mousse pralinée grain, de mandarine citron noir et d'un biscuit amande brute agrumes.*

*Le tout agrémenté de mandarines confites et d'un flochage blanc saupoudré d'amandes sablées. Disponible à emporter, à compter du 8 décembre, dans les restaurants du resort Monte-Carlo Société des Bains de Mer, au Monte-Carlo catering et dans le patio de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo.*

**Entremets 6 personnes 75€ - la part individuelle 12€**

## SÏBA

*Bûche glacée végétale caramel-chocolat*

*Cette bûche se compose d'une glace caramel avec une pointe de fleur de sel de Camargue. En insert : une glace au chocolat noir 58 % bio de chez Kooka, un streusel cacao pour le croquant et un cœur dégoulinant au caramel. Le tout est floqué puis enrobé de la couverture chocolat végétale de chez Linnolat et parsemé d'éclats de caramel.*

**Click & collect sur Avignon via <https://www.sybavegetal.com/>**





## TERRE BLANCHE RESORT

*Bûche « Centifolia »*

*Pour cette création aux courbes finement dessinées, le chef pâtissier Gaëtan Fiard a travaillé sur les textures et rendus de matières pour une explosion de saveurs en bouche. Reposant sur un lit de croustillant amande et riz soufflé, un biscuit moelleux aux amandes torréfiées est sublimé par une marmelade de pamplemousse rose et de rose Centifolia du Clos de Callian. Cette alliance de goût est rehaussée par un crémeux vanille de Madagascar enrobé de mousse vanille et rose du Clos de Callian apportant douceur et onctuosité.*

*Disponible à partir du 17 décembre au resort à Tourrettes (Var)*

**Pour 5 personnes : 79€**

**Réservation minimum 48h en avance au (0)4 94 39 90 00**

**<https://www.terre-blanche.com/>**

## UNE TABLE, AU SUD

*Bûche Légo*

*Le chef Ludovic Turac a imaginé, avec ses équipes, une vision moderne et amusante de la bûche, composée d'un biscuit dacquoise à la noisette, mousse légère de citron, cédrat et jasmin. À l'intérieur, un insert de praliné au thé noir, feuillantine croustillante et glaçage à la vanille.*

*À récupérer 2, quai du port à Marseille, le 24 décembre, après réservation*

**Pour 4 personnes 39€ - 6-8 personnes 68€**

**<https://www.unetableausud.com/>**



# CHOCOLATS



## LEONIDAS

Boîte sapin 14 pièces  
Cette jolie boîte en forme de sapin accueille les meilleurs produits de Leonidas; des pralines classiques combinées avec des boules de Noël en chocolat.

18,50€  
[https://www.leonidas.com/be\\_fr](https://www.leonidas.com/be_fr)



## EQUADOR

Sélection gourmande. Assortiment de 21 chocolats. 7 variétés de chocolats

Ballotin de 220g : 4,37€  
E.Leclerc

## VALRHONA

Coffret 16 chocolats fins  
Noir, lait, blanc  
Une sélection gourmande de chocolats fins aux notes aromatiques uniques : carré praliné, granité passion, grand cru pure origine Macaé, thé Earl Grey.

155g - 21,95€  
<https://www.valrhona.com/fr>



## PASCAL LAC

Sapin praliné  
Chocolat noir Caraïbes 66 % garni d'un praliné amande-noisette aux éclats d'amandes caramélisées.

44€  
5 boutiques de la Maison Lac à Nice, Saint-Laurent-du-Var et La Trinité  
<http://www.patisseries-lac.com>



## LE BON ACCORD



## FIGUIÈRE

Cuvée Atmosphère  
On retient la finesse de ses bulles, longuement élevées en bouteille et sa robe rose. Un vin équilibré, entre fraîcheur et rondeur, qui offre une finale élégante, fruitée et gourmande. Son accord avec le chocolat saura vous surprendre.

La bouteille de 75cl : 18,50€  
<https://boutique.figueire-provence.com/>

## LAGOA BLACK MIST SPICED

Assemblage de rhums légers et vieux des Caraïbes et de vanille.  
Fabriqué au Havre.

La bouteille de 70cl  
40 % vol.  
9,95€ chez E.Leclerc



## SAINT JAMES

Rhum vieux  
pure canne  
VO

Un minimum de 3 ans en anciens fûts de Bourbon, en milieu tropical pour ce rhum à la robe acajou, limite et brillante. Au nez, l'attaque boisée et vanillée est franche, alors que se dévoilent ensuite des arômes capiteux d'épices et de fruits. En bouche, les notes torréfiées se mêlent à celles de fruits frais, fruits secs avec une finale vanillée.

La bouteille de 70cl - 42 % vol.  
Disponible en GMS à partir de 22,95€



## LABEL 5

Édition limitée Classic black  
La référence emblématique qui met à l'honneur la mixologie avec 3 étiquettes de couleurs différentes qui reflètent l'univers festif de la marque. Il est issu de l'assemblage subtil de whiskies de grain et de malt, dont une partie de malt tourbé.

La bouteille de 70cl - 40 % vol.  
à partir de 12,75€



## GLEN TURNER

Master réserve 12 ans d'âge  
Un single malt d'exception élaboré au cœur de l'Écosse, avec une élégante palette aromatique, fruit d'un long vieillissement en fûts de Bourbon. La robe arbore une belle couleur mordorée, le nez est profond avec des notes fruitées et la bouche offre un bouquet rond et moelleux avec des notes de prune sur fond de réglisse. La finale est persistante avec des pointes épicées de miel.

La bouteille de 70cl - 40 % vol.  
Disponible en GMS à partir de 20,85€

# le *pense-fêtes* **gourmand** **2021**

*Rédaction et conception Gérard et Michelle Bernar  
Photographies Fabien Quinard (p.4), Studio Phenix (p.11),  
Marc Laurin (p. 13), Le petit gastronome (p. 15) et DR*