

## EN DOUCEUR Pâtisserie de fêtes (et d'après)

Que penser d'un temps où les chefs pâtisseries contemporains sont les nouvelles rock stars ? Qu'il faut absolument en profiter car c'est l'heure où toutes les gourmandises sont permises.

**PHILIPPE TAYAC PÂTISSERIE** Esthétique audacieuse et goût envoûtant, cette création signature réunit savoir-faire et finesse pour offrir un trésor de gourmandise qui séduira les fins gourmets. L'Or Noir, ganache montée légère à la vanille de Papouasie, praliné à la vanille, caramel vanillé, biscuit moelleux et cookie double chocolat, 15 €. Boutiques à Nice, Cap3000 et Cannes. [philippetayac.com](http://philippetayac.com)

**PÂTISSERIE JULIEN DUGOURD** Un dessert haute couture à l'image de l'ancien chef pâtissier des grands palaces. Léger, peu sucré, d'une finesse incomparable, parfait pour sublimer les repas de fêtes. Entremets Flocon Exotique, mousse coco, brunoise : ananas, mangue, passion, coulis exotique, biscuit vanille, individuel, 6 € ou 4-6 personnes, 45 €. Boutique à Nice. [patisseriejuliendugourd.com](http://patisseriejuliendugourd.com)

**LA TARTE TROPÉZIENNE** Une création infusée de l'esprit de Saint-Tropez, mélange parfait de textures pour amateurs de chocolat. Bûche Croustillante, génoise moelleuse, croustillant praliné, mousse au chocolat, flocage chocolat noir intense, copeaux de chocolat, 4-6 personnes, 34 €, ou individuel, 6,50 €. Boutiques dans le Var, Alpes-Maritimes et Bouches-du-Rhône. [latartetropézienne.fr](http://latartetropézienne.fr)

**LA PÂTISSERIE CYRIL LIGNAC** La bûche signature Royal Chocolat est un chef-d'œuvre de pâtisserie où se mêlent savoir-faire joaillier et chaleur méridionale. Dacquoise aux amandes, feuillantine pralinée, mousse au chocolat, feuille craquante de chocolat noir, confit de praliné et glaçage chocolat, en individuel, 7 €, 6-8 personnes, 49 €. Boutiques à Saint-Tropez. [lapatisseriecyrillignac.com](http://lapatisseriecyrillignac.com)

**PISTACHE - pâtisserie & pincée de sel** Un dessert signature à la délicatesse audacieuse, élégant hommage à l'ingrédient fétiche. Tartelette Full Pistache : pâte sucrée, crème d'amandes, crémeux praliné pistache, biscuit pistaches, ganache montée pistache et crème de pistache, 8 €. Boutique à Nice. [nicepistache.com](http://nicepistache.com)

**LENÔTRE** Un rêve inspiré de l'orfèvrerie dans un écrin enchanteur signé Guy Krenzer pour un Noël d'exception. Bûche Mont-Blanc, base biscuit joconde, cœur de crème de marron à la vanille, crème montée à la vanille, meringue et brisures de marron, individuel, 10,50 €, 4 à 8 personnes de 48 € à 90 €. Boutiques à Cannes et Nice Cap3000. [lenotre.com](http://lenotre.com)

**BRICOLEURS DE DOUCEURS** Une création emblématique des trublions de la pâtisserie marseillaise. Excalibûche, financier noisettes, croustillant praliné noisettes, ganache gianduja lait/noisettes, mousse noisettes, chantilly noisette, 6 parts (généreuses), 50 €. Boutiques à Marseille, Aubagne et Marignane. [bricoleursdedouceurs.fr](http://bricoleursdedouceurs.fr)

