

Guy Martin

**LE CHEF GUY MARTIN DÉVOILE LES CRÉATIONS DE NOËL DE SES MAISONS :**

**LE GRAND VÉFOUR - A NOSTE  
PASCO - LA MÈRE LACHAISE**

À l'occasion des fêtes de fin d'année 2024, le chef Guy Martin dévoile une collection exclusive de quatre bûches de Noël, chacune spécialement conçue pour l'une de ses magnifiques maisons. Reconnues pour leur raffinement et leur créativité culinaire, les créations de Guy Martin incarnent l'excellence à la française. Chaque bûche reflète l'identité unique de ses établissements, alliant traditions et innovations pour offrir une expérience gustative inoubliable.



## **LE GRAND VEFOUR : Mangue & choco**

---

Cette année, la bûche de Noël du Grand Véfour se distingue par l'élégance de ses saveurs exotiques et son esthétique raffinée. Élaborée à partir de chocolat noir intense, elle est sublimée par des fruits des pays chauds, avec une mise à l'honneur particulière de la mangue, travaillée sous diverses formes pour offrir chaleur, douceur et une longueur en bouche exceptionnelle.

La mangue, élément principal de cette création, est soutenue par des fruits de la passion et du citron vert, indispensables pour équilibrer les saveurs et apporter une fraîcheur subtile. Des gousses de vanille viennent parfaire cette harmonie en créant un lien entre les différents éléments. La bûche se présente avec des formes rondes, agrémentées de cubes de tailles variées, renfermant des parfums de fruits soigneusement sélectionnés.

Prix : 88 euros



## **LA MÈRE LACHAISE : LA CROUSTILLANTE**

---

Guy Martin propose une bûche de Noël sophistiquée et gourmande chez La Mère Lachaise. Composée d'une ganache au chocolat Dulcey, elle est agrémentée d'un croustillant de chocolat blanc et d'une dacquoise au praliné, offrant une texture et une saveur irrésistibles. Des touches de nougatine et des éclats de pistache apportent un croquant délicat, tandis que des inserts au caramel fondant ajoutent une note de douceur caramélisée, faisant de cette bûche une véritable symphonie de goûts et de textures.



**Prix : 58 euros**

### **PASCO : LA MARRON CASSIS**

---

Cette année, la bûche de Noël du Pasco se distingue par son parfum raffiné de marron cassis. Elle est composée d'une crème de marron et d'un Jivara lacté, créant une texture à la fois crémeuse et légère. Une ganache vanille vient enrichir l'ensemble de sa douceur subtile, tandis que des inserts de cassis apportent une touche fruitée et acidulée, équilibrant parfaitement les saveurs. Cette bûche incarne l'harmonie des contrastes et des nuances, une expérience gustative exquise pour les festivités de fin d'année.



**Prix : 64 euros**

## **ANOSTE : COCO MANGO**

---

La bûche de Noël “Coco Mango” de Anoste ravit les papilles avec ses saveurs exotiques et sa texture légère et mousseuse. Cette création délicate est une mousse onctueuse à la noix de coco, agrémentée d’inserts de mangue fraîche et de zestes de citron qui apportent une fraîcheur subtile. Des biscuits aux amandes ajoutent une touche de croquant et de richesse à chaque bouchée. Idéale pour 6 personnes, cette bûche incarne parfaitement l’association parfaite entre la douceur de la noix de coco et la fraîcheur et la rondeur de la mangue.



**Prix : 54 euros**

[www.grand-vefour.com](http://www.grand-vefour.com)

[www.restaurantpasco.fr](http://www.restaurantpasco.fr)

[www.a-noste.com](http://www.a-noste.com)

[www.lamerelachaise.fr](http://www.lamerelachaise.fr)

### **CONTACTS PRESSE :**

**Emilie Stofft : [emiliestofft@emilie-press.fr](mailto:emiliestofft@emilie-press.fr)**

**Laetitia Vignau : [laetitia@euxdanslapresse.com](mailto:laetitia@euxdanslapresse.com)**