



INTERCONTINENTAL[®]

HOTELS & RESORTS

Les bûches de Noël de fin d'année InterContinental Polynésie française Tahiti & Bora Bora

La « festive season » approche et les hôtels InterContinental de Polynésie française ont concocté cette année des bûches de Noël du bout du monde au goût exotique et paradisiaque !

InterContinental Tahiti Resort & Spa : Bûche Polynesia, à la vanille et l'ananas :

Dans la conception de cette recette, il apparaissait essentiel de mettre en avant les produits de notre *fenua* (île) et de les sublimer dans un savoureux mariage.



C'est la rencontre de produits d'exception du *fenua* : la douceur fruitée de l'ananas de Moorea, en crèmeux, riche en parfum, ajoutée à la rondeur du chocolat blanc.

Tout ceci complété par une brunoise subtilement sautée au miel de Tetiaroa et flambée à l'alcool de coco, et ajouté au parfum délicat et envoutant de la vanille de Tahiti au travers d'une mousse légère. Pour finir, une touche d'amertume douce d'un biscuit streusel cacao, légèrement boisé et sur des notes d'amande et praliné.

Bernadette Noho, Cheffe de partie pâtisserie à l'InterContinental Tahiti :



Bernadette Noho est employée de l'hôtel InterContinental Tahiti Resort & Spa depuis mai 2007, elle a commencé son parcours professionnel au sein de l'hôtel à la plonge du service cafétéria de l'hôtel. Progressivement elle commence à intervenir en pâtisserie en renfort de l'équipe.

Curieuse et volontaire, les managers de la pâtisserie la sollicitent de plus en plus dans la réalisation de petites mises en place et lui font confiance, jusqu'à l'insérer dans leur équipe de façon permanente, tout d'abord au poste de commis pâtissière pendant 6 années, puis en tant que 1^{er} commis durant 4 années. Elle prend ensuite le poste de demi-chef de partie pendant 2 ans avant d'œuvrer en tant que cheffe de partie pâtisserie depuis janvier 2020.

La bûche : L'inspiration exotique



Les saveurs de nos îles, telle fut l'idée évidente de départ pour cette création de bûche à l'approche des fêtes de fin d'année.

Tout d'abord au travers de la noix de coco, omniprésente dans notre quotidien. On en extrait son lait afin de composer une onctueuse crème brûlée. De la goyave ensuite, au parfum délicat et subtil, issue des archipels voisins, déclinée cette fois dans un parfait crémeux, en toute légèreté, à l'image de ce fruit tropical.

Pour conclure nos saveurs, il fallait un goût franc et puissant, exprimant le caractère unique de ce terroir, l'emblématique fruit de la passion qui sera travaillé à partir de son jus, au centre de notre bûche, il gardera ainsi toute sa fraîcheur. Le tout sera servi sur un biscuit éponge au citron vert agrémenté d'un délicat sablé à la pistache.



Natif de la région de Bourgogne, Marc Chabin y passe toute son enfance. Issu d'un milieu rural, il est bercé par les saveurs du terroir. Le potager, les arbres fruitiers, les célèbres vignes des alentours, ont fait germer en lui une passion pour les bonnes choses et le goût des vrais produits.

Il y débute son parcours professionnel, il apprend les techniques de boulangerie dans un premier temps, avant de se consacrer définitivement à la pâtisserie. Il obtient son brevet de maîtrise en pâtisserie en 1997. S'en vient ensuite un parcours européen qui lui a permis d'acquérir une solide expérience dans l'hôtellerie de luxe internationale. Il travaille comme Chef de Partie à l'hôtel *Cannizzaro 1* Michelin* en Angleterre, comme Chef Glacier à *La Gondola* à Venise en Italie, et comme Chef Pâtissier pour le restaurant 3* Michelin *Le Pont de Brent* en Suisse.

Puis il pose ses valises en Polynésie qui doucement mais sûrement deviendra sa terre d'accueil. Une nature riche, une palette de goût et de couleur unique, un cadre de travail exceptionnel, voilà la recette pour laisser libre cours à la création. Après 2 ans passés à l'Hilton Bora Bora, il rejoint l'équipe de l'InterContinental Bora Bora Le Moana Resort en Juin 2006 en tant que Chef Pâtissier.



L'InterContinental Tahiti Resort & Spa, établissement 4 étoiles, situé à proximité du centre de Papeete, offre des chambres et bungalows sur pilotis avec une vue panoramique sur le lagon et l'île de Moorea. L'hôtel dispose de 2 superbes piscines à débordement nichées au milieu de plantes endémiques, de palmiers et d'un lagoonarium, qui contient près de 200 espèces de poissons tropicaux.



L'InterContinental Bora Bora Le Moana Resort est situé au sud de Bora Bora, à proximité de la célèbre plage de Matira, reconnue comme l'une des plus belles plages du monde. L'hôtel dispose de bungalows situés sur la plage et de bungalows sur pilotis, surplombant les eaux turquoise du lagon. Cet établissement intime et romantique est la destination idéale pour tout ceux à la recherche d'une escapade exotique dans la perle du Pacifique.

Bien que chaque hôtel InterContinental de Polynésie française ait sa propre personnalité, ils embrassent tous la même philosophie. Ils s'inscrivent dans leur environnement naturel et attachent une grande importance à la protection, tant de l'environnement que des traditions locales.

RECETTE InterContinental Tahiti Resort & Spa : Bûche Polynesia, à la vanille et l'ananas pour 2 bûches de 8 à 10 personnes :

Ananas rôti au miel : 400gr d'ananas en cubes, 30gr de miel de Tetiaroa, 40gr de beurre, 5cl de Malibu

Faire caraméliser légèrement le miel dans une poêle, ajouter le beurre, puis les ananas en cubes, cuire quelques minutes, puis flamber au Malibu, refroidir et réserver au frais.

Crèmeux ananas : 240ml de lait, 25gr de glucose, 8gr de gélatine, 405gr chocolat blanc, 235gr de crème, 235gr de coulis d'ananas.

Faire frémir le lait avec le glucose, ajouter la gélatine hors du feu, verser sur le chocolat blanc, mixer. A froid, ajouter la crème, et le coulis d'ananas, réserver 24h. Monter le crèmeux au batteur à la feuille, jusqu'à l'obtention d'un appareil ferme et lisse, incorporer délicatement l'ananas rôti avec une Maryse. Mouler dans des demi cylindre de 3 cm, réserver au congélateur, laisser prendre l'ensemble avant montage.

Streusel Chocolat : 110gr de farine, 17gr de poudre cacao, 125gr de poudre d'amandes torréfiées, 125gr de beurre, 2gr de bicarbonate, 35gr de feuillantine, 110gr de praliné, 40gr de beurre, 75gr de chocolat noir, 2gr de fleur de sel.

Mélanger au batteur vitesse moyenne à la feuille, la farine, la poudre de cacao et la poudre d'amandes torréfiées, ajouter les 125 gr de beurre en pommade et le bicarbonate.

Etaler sur une plaque à pâtisserie et du papier sulfurisé sur 0.5 cm d'épaisseur, cuire à 160°C pendant 20 minutes. Sortir du four, remettre dans le batteur, mélanger avec la feuillantine, le praliné, les 40 gr de beurre pommade, le chocolat noir fondu et la fleur de sel. Mouler l'ensemble dans un cadre sur 4 cm d'épaisseur, refroidir, réserver au frais.

Feuillantine chocolat blanc : 200gr de chocolat blanc, 400gr de pailleté feuillantine, 2gr de fleur de sel.

Faire fondre le chocolat blanc au bain-Marie, ajouter hors du feu le pailleté feuillantine et la fleur de sel, étaler à chaud sur le biscuit Streusel dans le cadre.

Bavaroise vanille : 400ml de lait, 100ml de crème, 2 gousses de vanille, 120gr de jaune d'œuf, 100gr de sucre, 15gr de gélatine feuille, 500gr de crème montée.

Faire une crème Anglaise, faire bouillir le lait et la crème avec les gousses de vanille fendues en deux. Fouetter les jaunes et le sucre, blanchir, verser le mélange lait crème vanille, préalablement passé au « Chinois » (passoire conique fine) cuire à 85°C sans cesser de remuer avec une spatule, ajouter la gélatine hors du feu, refroidir. A froid incorporer la crème montée.

Montage :

Dans une gouttière à buche chemiser avec 3 cm de Bavaroise vanille, ajouter l'insert (crèmeux ananas) puis le biscuit Streusel sur l'insert ananas. Remplir la gouttière avec le reste de l'appareil Bavaroise vanille en prenant soin de laisser 2 cm en dessous des bords. Compléter avec le reste de biscuit Streusel jusqu'au bord de la gouttière. Faire prendre au grand froid 24h. Démouler

Glaçage blanc floccage : 200gr de beurre de cacao, 200gr de chocolat blanc

Faire fondre le beurre de cacao, verser sur le chocolat blanc. Faire refroidir à température ambiante, et floquer la buche avec ce mélange.

RECETTE L'INSPIRATION EXOTIQUE :

Crème brûlée coco : Lait de coco 250g, Crème liquide 250g, Sucre 30g, Pectine 6g, Jaune d'œuf 50g.

Chauffer la crème et le lait de coco, verser la moitié du sucre avec la pectine, porter à ébullition. Blanchir les jaunes d'œuf avec le restant de sucre, verser dessus la crème de coco chaude. Cuire à nouveau à 80°C. Couler en moule selon la forme désirée et placer au froid.

Parfait goyave

Pulpe goyave 300g, Crème liquide 200g, Gélatine 5g, Chocolat blanc 50g, Trimoline (sucre inversé) 20g.

Au bain marie, tiédir la pulpe de goyave, y faire fondre le chocolat blanc sans dépasser les 50°C, incorporer la gélatine puis le sucre inversé, refroidir légèrement.

Monter la crème tout en gardant une texture souple, incorporer progressivement à la pulpe de goyave. Mettre aussitôt en forme, refroidir.

Gelée semi-liquide : Jus de passion 100g, Eau 300g, Sucre brun 150g, Agar-agar 7g

Tiédir le jus de passion et l'eau, ajouter le sucre brun et l'agar-agar, faire bouillir le tout.

Verser en moule silicone puis au congélateur.

Biscuit éponge citron : Eau 500g, Beurre 200g, Sel 5g, Sucre 40g, Œuf (œuf entier) 400g,

Blanc d'œuf 150g, Farine 300g, Zest 5g.

Chauffer l'eau, le beurre, le sel jusqu'à ébullition, puis à la manière d'une pâte à choux, ajouter la farine et cuire la pâte obtenue quelques secondes. Sans arrêter de remuer, ajouter un à un les œufs puis les zests afin d'obtenir une pâte lisse et homogène. Monter les blancs d'œuf avec le sucre assez ferme puis incorporer délicatement à la pâte à choux. Étaler le mélange obtenu sur papier cuisson. Enfourner à 170°C pendant 15 minutes.

Sablé pistache : Beurre 500g, Sucre brun 200g, Farine 800g, Sel 5g, Pistache 100g.

Crémer le beurre, le sucre, le sel. Ajouter délicatement la farine afin d'obtenir une pâte homogène. Mixer grossièrement les pistaches et incorporer dans la pâte. Étaler une bande fine de 3 millimètres. Cuire à 160°C pendant 10 minutes.

Glaçage passion : Jus de passion 500g, Nappage neutre (eau sucre glucose gélatine : translucide, pas de parfum) 850g, Sucre 150g, Pectine 35g, Glucose 300g.

Chauffer la pulpe de passion avec le nappage neutre, à 50°C maximum, ajouter en pluie le sucre et la pectine et pour finir le glucose. Cuire 2 minutes puis tempérer le glaçage qui s'utilise à chaud sur des supports congelés. Il est possible de colorer le glaçage selon l'envie.

www.intercontinental.com