



## N°24. LA BÛCHE À TRÉSORS PAR PETIT H ET LENÔTRE

Fidèle à sa tradition, la Maison Lenôtre a donné carte blanche à Pascale Mussard, Directrice Artistique de petit h, pour réinventer la bûche de Noël dans l'esprit onirique et singulier de petit h, l'atelier de création et laboratoire de recherche d'Hermès.

Point de départ de ce jeu créatif, la complicité de ces deux maisons de savoir-faire a donné naissance à une bûche étonnante et ludique, fruit d'un partage entre artisans passionnés, réunis par le même amour de la création. L'occasion de mettre en lumière le travail de tous ces artisans, qu'ils soient du goût ou du beau, qui ont la vocation commune d'explorer de nouvelles matières, textures et saveurs, pour des créations sans cesse réinventées.

A la source de l'inspiration de Pascale Mussard, les matières premières et outils utilisés par l'atelier petit h, sont réinterprétés en un trompe-l'œil insolite et gourmand par Guy Krenzer, Directeur de la Création Lenôtre et ses pâtisseries experts dans l'art de la haute gourmandise.

Les artisans-artistes Lenôte ont travaillé chaque petit détail pour créer des pièces plus vraies que nature : la saisissante transparence d'un cristal Saint-Louis évoquée en sucre coulé, le dessin du carré de chocolat fidèle à celui sur soie de l'artiste Flavia Zorrilla Dagro « *Les Confessions* », la finesse de la porcelaine blanche en sucre, emblématiques étrier, clou médor et cadenas en chocolat, et tous les précieux outils de l'artisan comme la bobine de fil et la cire d'abeille en pâte d'amande...

En hommage à toutes les incroyables matières et couleurs de l'atelier petit h, la bûche dans l'esprit d'un millefeuille est une savoureuse alliance de fondant, avec des couches de mousse et ganache chocolat/Yuzu, et de croustillant avec son biscuit « Succès » à base de meringue aux amandes Valencia. Pour accompagner le tout, une compotée épicée aux agrumes, poivre Timut et miel des ruches des ateliers Lenôte.

Souvenir de ce moment de partage en famille ou entre amis, la boîte en bois de la bûche signée petit h, trouvera une seconde vie en malle aux trésors ou détournée au gré des inspirations...

Olivier Poussier, Meilleur Sommelier du Monde 2000, recommande un vin Rivesaltes Ambré, comme celui de la cuvée 15/10 (2002) du Domaine de la Casenove qui possède des arômes de fruits secs, de chocolat, et d'agrumes confits en parfaite relation avec la pointe subtile de Yuzu.

Bûche à partager pour 10 personnes – Prix : 130 €

Série limitée numérotée du 12 au 24 décembre.

À réserver dès le 1er décembre dans toutes les boutiques Lenôte,  
sur le site [www.lenotre.com](http://www.lenotre.com) et au 0811 656 656.

  
marie-helene.canac@hermes.com  
Tel. 01 40 17 48 11

**Lenôte**  
marine.cossard@lenotre.fr  
Tel. 01 80 73 98 48