

Date : 18/12/2013

Auteur : -

Quelle bûche pour Noël ?



Bûche et embûche : pâtisserie rituelle que tout le monde adore détester, la bûche fut aux origines un vrai tronçon de bois chargé de symbolique félicité que les Celtes brûlaient pour célébrer le solstice d'hiver – ses flammes représentaient la renaissance du soleil, lors d'une nouba locale appelée "Yule". Reprise par les Chrétiens pour la fête de Noël fixée au 25 décembre depuis l'an 354, ladite bûche partait chaque année en fumée dans la nuit du 24. Hêtre, ormeau, chêne, cerisier ou olivier : quelle qu'en fût l'essence, chaque province avait un nom pour sa bûche. "Kef nedelez" en Bretagne, "suche" en Bourgogne, "tronche" en Franche-Comté qui fut d'ailleurs la première région au début du XIXe siècle à creuser celle-ci pour y placer des friandises, faisant ainsi sauter la bûche de la cheminée à la table. Et non, l'expression tronche de cake n'a rien à voir ici.

Entre temps, estimant ses cendres parées de toutes les vertus, certaines maîtresses de maison impatientes s'empressèrent de serrer les tisons encore incandescents dans les armoires à linge, histoire d'apporter au ménage paix, fortune et harmonie. Après des milliers de départ de feu et autant de trousseaux partis en fumée, il fut décidé de supprimer légalement la coutume de la bûche en bois, même innocemment emplies de friandises, pour imposer celle de la bûche pâtissière que les familles eurent alors bien de la peine à glisser proprement sous les piles de draps brodés de mémé. Historiquement, la première vraie bûche était un gâteau roulé à base de pâte de marrons. Il faudra ensuite que les pâtisseries et les chocolatiers s'y mettent à bûche-que-veux-tu pour hisser la chose au rang de joli gâteau de Noël. Paris et Lyon se disputent cette estimable paternité. De fait, la vraie bûche pâtissière fut inventée en 1834 par un ouvrier-pâtissier de La Vieille France, vénérable maison de b(o)uche, alors sise rue de Buci. Demeuré anonyme, ce glorieux apprenti fut le premier à avoir l'idée de reproduire la traditionnelle bûche en bois votive en un dessert de Noël dont l'aspect d'écorce était reconstitué avec de la crème au beurre au chocolat peignée à la fourchette. La source « lyonnaise » fixe en revanche « sa » bûche aux environs de l'an 1860 chez le grand chocolatier

Évaluation du site

Le site internet du magazine féminin Vanity Fair diffuse des articles concernant la mode, les produits de beauté, la culture, etc.)

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 20

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

Isérois Félix Bonnat qui coucha sur papier sa recette de bûche pâtissière à la ganache de chocolat, invention lyonnaise s'il en fut. Quoi qu'il en fut, on en resta alors bûche bée.

Cosmétisé en trompe-l'œil, le roulé-bûché a depuis raflé une place quasi-universelle au sein de la célébration moderne de la Nativité, au même titre que le Père Noël et le sapin, non sans verser dans l'épouvante. Ici, deux exemples glaçants : la bûche individuelle moka sur gaufrette de cantine, expression pure margarine et génoise en éponge du degré de solitude de ceux et celles qui passent Noël en tête-à-tête avec leur télé ou qui ont trop regardé le sketch de Muriel Robin ; et la bûche industrielle sous blister vendue au kilomètre en hypermarché depuis le 11 novembre. Un truc à virer *Shining*. La hache, sans doute. Même si en plastoc. À ce titre, chercher là qui eut l'idée de planter sur la bûche du faux houx en pur skaï, des champignons en meringue polystyrène, des nains en plastique Huilor, des trucs et des machins, et mordre la sciure. Aucun responsable, mais tous coupables d'avoir transformé un brave gâteau votif en un dessert grotesque et indigeste, maquillé de crème imitation tronc d'arbre, et surnommé sans se creuser bûche d'égout.



Tombée en désuétude, supplantée par la bûche glacée, la bûche pâtissière a été ressuscitée en 2000 par la **maison de chocolat La Reine Astrid**. **Lenôtre** fit aussi beaucoup pour la remise en tendance de la bûche de **Noël**, quitte à délaissier la forme pour le fond, à condition qu'elle fût griffée. Karl Lagerfeld, Lolita Lempicka, Jean-Paul Guerlain, Nathalie Rykiel, Philippe Starck et quelques autres pour signatures de la bûche des vanités. Cette année, c'est Louis-Albert de Broglie, alias le Prince Jardinier et accessoirement inventeur du Conservatoire de la Tomate, qui s'en paie une tranche avec une bûche-jardin d'hiver en série limitée (ouf !) plus proche d'un jeu Playmobil que du tronc commun pâtissier traditionnel.

On passera aussi charitablement sur les néo-bûches en forme de planète, de grand 8, de sac Kelly, de boule de Noël, toutes créées par des pâtisseries-stars pour se concentrer sur les bons classiques. Les marrons déjà : apanage de qualité de toute bûche digne de ce nom, ils sont la garniture privilégiée des puristes. La meilleure de toutes ? Celle de la maison Bonnat à Voiron, donc, artisan historique de la bûche pâtissière traditionnelle à la crème de marrons. À Lyon, c'est Sébastien Bouillet qui se distingue avec sa bûche au cassis Purple. À Paris, grosse faiblesse pour la bûche « vintage » (sic) aux marrons et pour la bûche fumée praliné coulant de Philippe Conticini à la Pâtisserie des Rêves. À peine ouverte, décorée façon boudoir en masepain par India Mahdavi, la boutique Gâteaux Thoumieux s'est mise au diapason avec une bûche roulée marrons-orange créée par Jean-François Piège et Ludovic Chaussard, ici fidèles à la stricte ligne du parti des bûcheurs purs et durs. Et ça fait un bien fou.

Rive droite, mention spéciale à la bûche-stère du chef-pâtissier Yann Couvreur œuvrant au Prince de Galles, avec sa composition de bûchettes délicatement posées sur une palette biscuitée. Renvoyant aux souvenirs des chalets Jeurura, l'ensemble se savoure rondin par rondin, comme autant de cigares russes, un œil sur le décor saisonnier du jardin d'hiver réalisé par Vincent Darré. Maintenant, chanter « bûche ô ma bûche » en hommage à Franck Alamo. Mais pas la b(o)uche pleine....

Les adresses

Bonnat : 8, cours Senozan, Voiron (Isère). Tél : 04 76 05 28 09. www.bonnat-chocolatier.com

Gâteaux Thoumieux : 58, rue Saint-Dominique, Paris 75007. Tél : 01 45 51 12 12.

www.gateauxthoumieux.com

La Pâtisserie des Rêves : 93, rue du Bac, Paris 75007. Tél : 01 42 84 00 82.

111, rue de Longchamp, Paris 75016. Tél : 01 47 04 00 24.

19, rue Poncelet, Paris 75017. Tél : 01 42 67 71 79. www.lapatisseriedesreves.com

Prince de Galles : 33, avenue George V, Paris 75008. Tél : 01 53 23 77 77.

www.princdegallesparis.com

Sébastien Bouillet : 15, place de la Croix-Rousse, Lyon 69004. Tél: 04 78 28 90 89

14, rue des Archers, Lyon 69002. Tél: 04 78 42 98 40. www.chocolatier-bouillet.com