



Mat&Jewski prépare Noël

On connaissait son talent pour emplumer les luminaires ou détourner avec malice les codes des arts de la table. Hervé Matejewski s'associe à nouveau avec le pâtissier **Carl Marletti** pour imaginer la bûche de Noël Totem, alliance de design et de gourmandise. Sous une coque en chocolat noir perforée, une mousse au chocolat au lait et aux fèves Tonka, un coeur de compote d'ananas parfumée au jasmin et à la vanille sur une dacquoise aux amandes.

Vivement Noël

Mat&Jewski get ready for Christmas

We knew his talent for putting feathers on light fixtures or cleverly subverting the codes of tableware. Hervé Matejewski has once again teamed up with pastry chef **Carl Marletti** to imagine the Totem Christmas cake, a combination of design and gourmet pleasure. Beneath a shell of perforated dark chocolate lies a milk chocolate and Tonka bean mousse, with a heart of stewed pineapple scented with jasmine and vanilla atop an almond dacquoise.

Wishing it was Christmas already!

www.matejewski.com

Carl Marletti
51, rue censier. 75005 Paris. France.
Tél. +33 (0)1 43 31 68 12
www.carlmarletti.com