

# Allez, faut bûchez !!

LA TRADITION, ÇA A DU BON. CELLE DE LA BÛCHE DE NOËL EST SÉCULAIRE, MAIS SA VERSION COMESTIBLE EST EN FAIT ASSEZ RÉCENTE. CE QUI N'EMPÊCHE QU'ELLE A SU FAIRE SON CHEMIN, PUISQUE SES DIVERSES VERSIONS RIVALISENT DÉSORMAIS D'INVENTIVITÉ ET QUE MÊME LES PLUS GRANDS CRÉATEURS SE SONT MIS À L'HABILLER. MAIS BÛCHONS UN PEU SUR TOUT ÇA...

Au commencement c'est à dire au XIIe siècle la chose était tout simplement en bois. Dans toute l'Europe la coutume voulait que la veille de Noël on rapporte dans sa maison avec le plus grand des cérémonial une énorme bûche souvent issue d'un arbre fruitier. Celle-ci était placée dans l'âtre (place stratégique du logis puisque c'était de la que provenaient chaleur et bonne soupe) allumée avec les tisons de l'année passée qui avaient été précieusement conservés avant qu'elle ne commence à se consumer pendant au moins douze heures d'affilée.

Selon les familles et les régions la tâche revenait au maître de maison où à la mère de famille ou encore aux jeunes filles. Elle était en tout cas d'importance car la bûche bénie au préalable et accompagnée de force prières existait certes pour célébrer le solstice d'hiver mais aussi pour protéger la maison de la foudre et des mauvais sorts en tout genre. D'ailleurs, à la façon dont le bois brûlait on pouvait déduire tout un tas de choses pour l'année à venir des mariages aux naissances en passant par la prospérité. Et puis les modes de chauffage ont évolué à la fin du XIXe la cheminée à cède sa place au poêle en fonte et la grosse bûche est devenue une toute petite bûche décorative cette fois que l'on plaçait en centre de table après l'avoir garnie de feuillages et de

sucreries. De là à transformer le bout de bois en dessert il n'y avait qu'un pas même si l'on ne sait pas très bien qui l'a franchi le premier. Certains affirment que la bûche qui se mange est née vers 1834 dans notre capitale comme soi-disant toutes les idées de génie. Mais il est aussi fréquent d'entendre évoquer la région Charente Poitou certes déjà patrie du Chabichou tandis que d'autres assurent que le dessert n'est en fait apparu qu'en 1945 mais là encore on ne sait trop où.

## PAS UN DESSERT EN BOIS

Reste qu'un gâteau de Noël garni de crème au beurre évoquant la séculaire tradition de la bûche à un jour débordé et qu'il était de toute façon des plus adorablement kitsch avec ses décorations en plastique petits bouquets de houx et nains laborieux en tête. Mais aujourd'hui à l'heure où les cheminées sont au bio ethanol et les radiateurs créés par des designers la bûche séest elle aussi définitivement modernisée.

Parfum mangue kiwi yuzu formes alambiquées glaces multi-aromatisées le dessert constitue chaque année un véritable exercice de style. Ç est notamment le cas chez Lenôtre puisque la maison et, c'est devenu une tradition, confie toujours la conception de son dessert des fêtes ou une peinture de la création. Après Nathalie Rykiel

Hubert de Givenchy ou encore Philippe Starck qui avait imagine une bûche qui ressemblait à s'y méprendre à un morceau de bois et qui surprenait tout autant avec son goût de whisky tourbé est au tour de Kenzo Takeda de

s'y coller. Le styliste aide comme toujours par le chef pâtissier Guy Krenzer a ainsi décidé d'apporter des influences japonaises à notre bûche traditionnelle qui devient un fagot de bambous étonnant et raffiné.

L'oeuvre d'art à déguster se découvrira bientôt en série limitée qu'il est indispensable de réserver (des le 9 décembre date conseillée). Mais cette année on découvrira aussi la bûche couture du créateur de mode Alexis Mabille pour Angelma maison avec laquelle il était déjà très lié le salon de thé mythique ayant un jour accueilli son premier défilé. Les amateurs de design se tourneront quant à eux aisément vers la bûche version mat&jewski réalisée pour le pâtissier du 5e arrondissement **Carl Marletti** et baptisée Totem de quoi rappeler le côté mystique des origines. Car nul doute que d'ici quelques jours XXI<sup>e</sup> siècle ou pas les incantations promettent d'être au rendez vous. A l'arrivée sur votre table du dessert de votre choix il y a fort à parier vu la qualité de la production 2009 que vous ayez droit à une véritable avalanche de « Ooooh » et de « Aaaaah »



Bûche totem dessinée par mat&jewski pour le pâtissier **Carl Marletti**