

16/07/2026

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Collection Bûches de Noël 2026

Entre tradition réinventée et audace créative



Pour Noël 2026, notre chef Pâtissier, David Schultz, dévoile une collection de bûches pensée comme une invitation au voyage sensoriel. Inspirée des grandes tendances de la pâtisserie contemporaine, cette gamme associe saveurs authentiques, associations inédites, textures travaillées et finitions élégantes, tout en restant accessible aux professionnels en quête d'efficacité et de créativité.

Pendant plus de six mois, les équipes ont travaillé à l'élaboration d'une collection de 6 bûches capable de répondre aux attentes des consommateurs d'aujourd'hui : des desserts festifs, visuellement attractifs, riches en émotions et portés par des signatures aromatiques originales.

Les grandes tendances 2026 au cœur de la collection

Cette année, les agrumes s'affirment comme une valeur sûre, apportant fraîcheur et légèreté aux desserts de fin de repas. Les épices délicates, telles que la cardamome, la fève tonka ou le poivre de Timut, viennent enrichir les créations avec subtilité et modernité. Les textures

croustillantes occupent également une place centrale, offrant des contrastes gourmands particulièrement recherchés par les consommateurs.

La collection met également à l'honneur les saveurs fruitées intenses, les notes exotiques et les associations réconfortantes qui font écho aux souvenirs des fêtes de fin d'année.

Une collection aux identités affirmées

Baies de Minuit

Une création élégante où la puissance de la myrtille et du cassis rencontre la douceur de la vanille tonka. Une bûche raffinée aux notes fruitées profondes, sublimées par un glaçage violet intense.

Écorce Intense

L'alliance du chocolat, de la noix de pécan et d'un praliné délicatement relevé à la cardamome. Une recette généreuse qui joue sur la richesse aromatique et les contrastes de textures.

Valse Dorée

La rencontre de la poire, du spéculoos et d'une touche de yuzu. Une interprétation moderne d'un accord gourmand et réconfortant, entre tradition et fraîcheur.

Soleil d'Hiver

Une composition lumineuse autour des agrumes : citron jaune, orange sanguine, pamplemousse et poivre de Timut. Une bûche vive et rafraîchissante qui apporte légèreté et caractère aux repas de fête.

Horizon de Cristal

Citron vert, coco et gingembre s'associent dans une création aérienne et exotique. Une bûche contemporaine qui séduit par son équilibre entre fraîcheur et gourmandise.

Roulé Tropical

Un grand classique revisité autour de la mangue, de la passion et de la vanille. Une recette généreuse et accessible qui évoque immédiatement le voyage et l'évasion.

Pensée pour les professionnels

Au-delà de la créativité, cette collection a été conçue pour répondre aux réalités des laboratoires. Les recettes intègrent des composants multi-usages, des finitions adaptables et des décors épurés permettant à chaque pâtissier de personnaliser ses créations selon son niveau de technicité et le temps dont il dispose.

Une collection qui allie inspiration, performance et rentabilité, sans compromis sur la qualité ni sur l'expérience client.

Noël 2026 : des bûches qui racontent une histoire, créent de l'émotion et célèbrent le savoir-faire pâtissier. ✨ 🍷



À propos de CSM Ingrédients France

CSM Ingrédients France, membre du groupe Nexture, est reconnu depuis plus de 100 ans pour la qualité de ses ingrédients et solutions dans les domaines de la boulangerie, pâtisserie, restauration et desserts industriels.

Avec un engagement fort pour l'innovation et la durabilité, l'entreprise met à disposition des professionnels une gamme complète de plus de 300 ingrédients (avant-produits de pâtisserie, boulangerie, corps gras, et toute une gamme de produits à forte valeur ajoutée)

Elle accompagne, au quotidien, ses clients en leur proposant :

- Des marques fortes et reconnues des professionnels qui les aident à pallier le manque de main d'œuvre et de qualification en production : Marguerite, Catherine, Dejaut, Artisal ...
- L'expertise d'un laboratoire central avec 5 ambassadeurs de nos produits, rodés à la formation
- Une organisation tournée vers l'innovation
- Un soutien terrain avec 20 commerciaux et technico commerciaux
- Des outils pour communiquer et animer les boutiques avec des dizaines de nouvelles recettes tous les ans
- Des ingrédients permettant une baisse du **coût de revient** vs des produits industriels, et une communication « produit fabriqué sur place ».

Pour plus d'informations, suivez-nous sur :



www.csmingredients.com