

L'EMPREINTE PAUL BOCUSE

**Une bûche signature en hommage à Paul Bocuse
réalisée par le chef pâtissier Benoît Charvet
et ses équipes : entre innovation et tradition...**

Édition limitée à 100 exemplaires



Proposée en édition limitée à seulement 100 exemplaires, cette création au design épuré se compose d'un sablé breton à la fleur de sel, d'un croustillant à la noisette du Piémont, d'un biscuit moelleux aux noix de pécan, d'un crémeux caramel, praliné et crème intense à la vanille de Tahiti, ainsi qu'une mousse légère au chocolat de République Dominicaine.

La magie s'opère à la découpe qui révèle le chiffre 100 en clin d'œil au Centenaire du restaurant Paul Bocuse. Un travail extrêmement technique à concevoir et pensé dans les moindres détails par les équipes qui ont dû rivaliser d'imagination pour rendre cela possible. Équilibre des textures alliant croustillant et onctuosité, saveurs réconfortantes de vanille, chocolat, caramel, praliné et noisette, finesse et précision, L'Empreinte Paul Bocuse est une véritable alchimie gourmande entre nostalgie et modernité. Le chef pâtissier Benoît Charvet prolonge ainsi l'histoire avec cette bûche intemporelle qui fait le lien entre passé et présent avec respect et élégance...

100 € (8-10 personnes)

En vente en ligne sur le site <https://les-ephemeres.fr/> à partir du 1^{er} décembre 2024

Retrait uniquement le mardi 24 décembre à l'Abbaye de Collonges

8 quai de la Jonchère 69660 Collonges au Mont d'Or