Le Noël enchanté de

LA PÂTISSERIE MATTHIEU PAULINE PARIS

Pour leurs premières fêtes de Noël depuis l'ouverture récente de leur pâtisserie éponyme, Matthieu Turin et Pauline Zerouali ont vu les choses en grand. Trois magnifiques bûches d'une grande finesse se partageront ainsi l'affiche pour assurer le show en fin de soirée ! Des créations inspirées de leurs histoires personnelles, des paysages immaculés de la Suède en hiver, le pays natal de Pauline, aux recettes emblématiques d'Alsace, reflets des marchés de Noël de Strasbourg où Matthieu a commencé son parcours.

La bûche Kouglof impérial

Cette bûche spectaculaire aussi visuelle que délicieuse se compose d'un sablé croquant, d'un biscuit moelleux aux noisettes, d'un crémeux gianduja et d'un croustillant praliné, le tout surmonté d'une mousse légère aux noisettes. Une petite bombe de gourmandise à l'équilibre parfait et au format XXL qui fera le bonheur des grandes tablées.

•

KOUGLOF IMPÉRIAL • FORMAT INDIVIDUEL : 6,90 € • 15 PERSONNES : 120 €

La bûche Neige éternelle

Une bûche aérienne qui mettra tout le monde d'accord par sa délicatesse, vanille addict ou non. Ce qu'elle cache derrière son dôme poudré ? Un sablé croquant sur lequel se dresse un biscuit moelleux aux noisettes et un croustillant praliné, surmontés d'un caramel coulant à la vanille et enrobés d'une mousse légère à la vanille intense. Incontournable !

•

NEIGE ÉTERNELLE • FORMAT INDIVIDUEL : 8,50 € • 10/12 PERSONNES : 95 €

La bûche Belle époque

La classique bûche aux marrons dans sa plus belle version, composée d'un sablé croquant, d'un biscuit moelleux aux noisettes, d'un confit de mandarine et d'une mousse aux marrons recouverts de vermicelles de marrons et de clémentines confites. Une création un brin désuète sur le papier, pourtant capable de faire changer n'importe quel « je ne suis pas fan du marron » en « j'en reprendrai bien une part ! ».

•

BELLE ÉPOQUE • 6/8 PERSONNES : 65 €

Le pain d'épices

Et pour prolonger la magie de Noël au-delà des bûches, La Pâtisserie Matthieu Pauline proposera également un délicieux pain d'épices du 15 novembre au 15 décembre. Une création au fondant incomparable et au bon goût d'épices qui fera, lui aussi, fondre jusqu'aux palais les plus réticents à ce grand classique parfois sous-estimé de la pâtisserie.

•

PAIN D'ÉPICES • 22 €

Bûches disponibles dans
La Pâtisserie Matthieu Pauline
24 rue Cler, 75007 Paris

Toutes les bûches sont en édition limitée • Réservation conseillée.
Précommandes possibles jusqu'au 10 décembre 2025.