

Une bûche de Noël au goût de Normandie



Les pâtisseries Henri et Xavier Divernet, Gilles Tournadre et le parrain Nicolas Le Cauchois présentent la nouvelle Normandise (photo PN/Christian Cariat)

« De toutes les passions, la plus respectable, c'est la gourmandise »... Voici un bien sympathique rendez-vous en cette veille de fêtes de fin d'année, la corporation des pâtisseries haut-normands se remet l'ouvrage pour offrir une nouvelle version de sa gourmande bûche, baptisée « Normandise ».

Henri Divernet, président régional du syndicat de la Pâtisserie, monte au créneau — entouré de nombre de ses confrères — pour faire connaître le fruit de leur nouvelle gourmande trouvaille,

aux couleurs de la Normandie, alliant la chair de la pomme aux saveurs du chocolat.

La présentation d'une telle création ne va pas sans lustres, présentée en grandes pompes chez Gilles Tournadre, elle bénéficie du brillant parrainage du grand couturier normand, Nicolas Le Cauchois.

Pomme et chocolat

« Il faut, en quelques sorte, aimer le produit pour être un véritable pâtissier, un gourmet gourmand ! »

Les saveurs de cette bûche proposée par l'ensemble de la profession en ce mois de décembre, sont donc revisitées d'année en année.

La recette a été élaborée avec la complicité de Cacao Barry. « Mousse au chocolat, pure origine de Tanzanie, crémeux vanille au chocolat blanc satin, cœurs de pommes au caramel, feuilleté croquant et praliné aux amandes... » Tout est dit, il n'y a plus qu'à croquer à belles dents dans cette saveur « made in Normandie ».