

À TABLE...

La bûche

CLASSIQUE

NOURA



La pâtisserie Noura propose une recette inchangée depuis 1948. « Du design à la préparation en passant par les ingrédients, on reste sur une recette aux parfums traditionnels : chocolat, praline ou marrons », explique Julien Khabbaz, qui utilise notamment du beurre français et du chocolat suisse Lindt. Sur les 4 000 bûches vendues chaque

année, la classique au chocolat reste la plus demandée.
De 40 000 LL pour 4 personnes à 300 000 LL pour 60 personnes.

HEALTHY

KITCHEN CONFIDENTIAL



Condenser 2 280 calories dans une bûche pour 14 personnes ? C'est le pari réussi de Kitchen Confidential. L'enseigne de Imad Khairallah propose une bûche sans gluten, ni additifs, ni produits laitiers, ni sucre. La recette, créée il y a dix ans dans la cuisine familiale, comprend entre autres du cacao brut, de la crème coco et

de la farine de riz. Le standard est au parfum vanille.
De 80 000 LL pour 8 personnes à 120 000 LL pour 14 personnes.

TENDANCE

KARINE ZABLIT



Le mouvement de contestation a inspiré Karine Zablit, qui propose une bûche citoyenne autour du thème du cèdre. Composée d'une glace au miel des cèdres et aux figues, nougatine de pignons et pain de Gênes, elle permet aussi d'adopter un vrai cèdre à travers adoptacedar.org Le client reçoit un certificat d'adoption et la localisation de l'arbre, entretenu par l'ONG Jouzour Loubnan.

145 000 LL pour 10 à 12 personnes, dont 30 000 LL pour Jouzour Loubnan.

BON PLAN

SECRETS



Pour satisfaire tous les goûts, la pâtisserie Secrets mise sur une bûche quatre-quart. « Noël est synonyme de partage, et qui dit partage dit plusieurs personnes et donc différents goûts », affirme Hazem Arayssi qui possède six boutiques au Liban et deux autres en Jordanie. Sa bûche se compose de quatre parfums : chocolat noir, speculos, red velvet et un mélange de chocolat au lait et blanc.

40 000 LL pour 10 personnes.

Guy Manoukian

Compositeur et musicien



Olympia Krasigaki

La bûche me renvoie à mon enfance, aux Noël en famille à Ras Beyrouth chez ma grand-mère. Je revois encore la bûche au centre de la table après le

dîner, avec mes oncles et tantes autour et l'excitation partagée avec mes cousins. Ce dessert est l'un des symboles les plus forts de Noël, spécialement ici au Liban. Cette année malheureusement, de nombreux Libanais ne pourront peut-être pas s'offrir une bûche. Ils trouvent quand même le moyen de rire de la crise, comme en témoignent ces images qui circulent sur internet d'un arbre de Noël en pneus ou de la fameuse bûche faite de manakish zaatar. J'espère que la situation s'améliorera rapidement. En attendant Noël est une belle façon de célébrer l'espoir et la paix.

De quel bois est faite la bûche ?

Incontournable des repas de Noël, la bûche a une histoire beaucoup plus longue que le dessert de la tradition chrétienne. D'après les historiens, son origine remonterait à 2 500 ans avant J-C. À cette époque, en Europe on brûlait une bûche la nuit du solstice d'hiver pour contrecarrer le mauvais sort et garantir une année faste. Ce ne serait qu'aux alentours de 1870, en France, que la bûche aurait pris la forme d'un gâteau, un biscuit à la génoise sur lequel était étalée de la crème au beurre parfumée au café, au chocolat et au Grand Marnier qu'on roulait ensuite pour lui donner la forme d'une bûche.

En collaboration avec : **hodema** consulting services | www.hodema.net