

fêtes

# Des pâtisseries qui ont bûché sur le dessert de Noël

Bûches classiques ou originales, pâtisseries ou glacées, les professionnels sortent ces jours-ci leur collection dédiée à l'incontournable dessert.

Bien sûr, il se consommera plus de bûches de Noël industrielles – qui coûtent parfois jusqu'à dix fois moins cher que celles d'un artisan pâtissier – que de créations des meilleurs professionnels de la ville. Petit panorama gourmand de ce que ces derniers ont concocté, avec des ingrédients de qualité, pour les fêtes.

> **La Chocolatière.** Trente ans déjà que les bûches de cette institution tourangelle sont sur la table de fêtes des connaisseurs, dont le trio gagnant : Concorde, Mélissa et Croquante, que l'on retrouve toute l'année en gâteaux. La grande vedette de cette fin d'année sera certainement Empreintes, une nouvelle bûche glacée (glace chocolat, crème glacée vanille, noix de pécan caramélisées, coulis caramel, meringue aux amandes) en forme de chalet, aussi bonne que belle !  
6, rue de la Scellerie.

> **Maison Bellanger.** Déjà un an que ce chocolatier-pâtissier s'est d'emblée positionné parmi les meilleurs. Pour l'occasion il a fait déguster à ses clients ses bûches haute couture dont la petite dernière, Miss B, à l'orange sanguine et à la bergamote. La Citrus Limon (tarte au citron revisitée élégamment) a eu aussi beaucoup de succès.

2, rue des Halles.

> **Nicolas Léger.** Côté chocolats ou côté pâtisseries, ce

jeune professionnel fait l'unanimité. Pour les fêtes, il propose son Everest (biscuit châtaigne, coulis cassis, crème vanille et mousse marron) en bûche et en version limitée... Sa Tourangelle (biscuit noisettes, crème vanille, caramel et pommes cuites façon Tatin) joue les saveurs locales avec bonheur.

Entre Halles et place du Monstre.

> **Esprit Cacaco.** Avec ses nouvelles bûches, Jean-Michel Cailleaux prouve encore son esprit créatif, notamment à travers la Rouge Désir (crème vanille, mousseline coquelicot, croustillant amandes). Les traditionnelles bûches aux marrons ou au café restent des modèles du genre.

19, avenue de Grammont.

> **Cheftel-Aux Délices des Beaux-Arts.** Christian Le Foll, désormais aux commandes de la pâtisserie la plus ancienne de Tours, offre le plus grand choix de bûches. Pas moins de 13 sortes dont la Trois Chocolats tandis que la Bora-Bora mise sur l'exotisme.

Place François-Sicard.

> **Les boulangers Hardouin et Honoré** proposent aussi des bûches de qualité. Et certainement aussi des artisans dans les quartiers. N'hésitez pas à nous le faire savoir.

Evelyne Bellanger

Moyenne des prix pour une bûche de 6 personnes : de 18 à 44 euros.



La nouveauté de La Chocolatière, Empreintes, une bûche glacée en forme de chalet, sera la vedette de cette fin d'année.



Les desserts de Nicolas Léger, dont l'Everest, qui sera en version bûche et limitée.



La Miss B, de la maison Bellanger, féminine et élégante.

## ••• Pascal Caffet : le petit dernier est un grand



Sébastien Robert et Pascal Caffet, venu pour l'ouverture.

Pascal Caffet fait partie des grands noms français de la profession. L'ouverture récente d'une boutique qui porte le nom de celui qui a remporté les deux prestigieux titres (Champion du monde pâtissier et Meilleur ouvrier de France pâtissier) est donc une très bonne nouvelle pour Tours.

La maison historique de ce roi du chocolat praliné (25 sortes) et de l'éclair (13 versions) est située à Troyes depuis 1979, où est fabriqué tout ce qui est vendu dans les boutiques Caffet : du Japon (depuis 2004) à l'Italie (2008) et la France, où il a déjà ouvert depuis 2008 une quinzaine de commerces à son nom, dont celle de Tours, il y a

quelques jours, grâce à Sébastien Robert, fils de boulangers de Saint-Aignan (Loir-et-Cher).

C'est donc les yeux fermés que l'on peut dire que les bûches pâtisseries ou glacées de ce champion illumineront les fêtes de fin d'année, l'Intense Venezuela en tout premier : mousse chocolat noir 70 %, biscuit chocolat, croustillant chocolat praliné, biscuit d'acquois aux amandes et crémeux chocolat noir... ou encore la Douceur Caramel. Mais tous les prétextes sont bons pour aller découvrir cette déjà grande maison.

Patio central des Halles.

## sondage nr

Quelle architecture souhaitez-vous pour Tours, dans les années à venir ?

Voici les résultats de notre sondage, mis en ligne sur notre site internet

www.lanouvellerepublique.fr, du 26 novembre à 16 h 37 au 30 novembre à 16 h 35.

> 863 personnes ont participé au vote,

> 73 % des sondés souhaitent « Un retour aux immeubles classiques (ardoises et pierres blanches) »,

> 8 % souhaitent « Une architecture fantaisiste et colorée (type cubes beiges) »,

> 19 % souhaitent « Un panaché des deux types d'architecture ».

## association

**Aquavit et la passerelle Fournier**

Suite au lancement du chantier de la future passerelle Fournier, l'association Aquavit a réagi : « La décision de construire une nouvelle passerelle Fournier résulte d'un long combat.

Compte tenu de l'investissement appuyé de notre association, nous ne pouvons que féliciter Tour(s)plus du début des travaux et de cette avancée en faveur des circulations douces. S'il semble faire l'unanimité dans le franchissement des voies ferrées, il n'en est pas de même pour ses accès.

Un meilleur positionnement des rampes aurait en effet évité un allongement inutile du parcours. De plus ces rampes sont étroites, 1,50 m, même si les normes réglementaires sont respectées. Il nous semble qu'elles s'annoncent problématiques à l'usage, pour les personnes à mobilité réduite, et aussi pour les usagers encombrés croisant des cyclistes.

Enfin, aucune assurance n'est donnée pour de possibles évolutions de l'ouvrage, qu'il s'agisse d'installer des rampes mieux orientées et plus larges, ou d'ajouter des ascenseurs ».

## circulation

**Attention travaux**

**Avenue Marcel-Dassault.** Depuis le 30 novembre, pour trois semaines, raccordement HTA. Stationnement interdit et circulation alternée par feux tricolores.

**Rue Victor-Hugo.** Depuis le 30 novembre, pour 20 jours, remplacement conduite eau potable. Stationnement interdit des deux côtés et chaussée réduite.