

# VERTIGE

LA BÛCHE SIGNATURE  
FAUCHON 2022



© Patrick Rougère

# DES SENS

## UNE PROFUSION DE SAVEURS D'HIVER

La bûche Signature FAUCHON dévale les pistes et s'invite à votre table de fin d'année. Une véritable ascension de gourmandise qui ravira toutes les papilles.

Inspirés par la beauté des montagnes enneigées, Sébastien Monceaux, Chef Exécutif FAUCHON, accompagné par Clément Bargoin, Chef Pâtissier École FAUCHON, ont cette saison, puisé leur inspiration au sommet du Mont-Blanc pour divulguer une pâtisserie hivernale originale et emblématique de notre patrimoine. Une pièce unique pensée comme une véritable sculpture digne d'une œuvre d'art. Sublimée par des ingrédients de nos terroirs, la bûche « Vertige des Sens » se compose d'un croquant biscuit aux noisettes, d'une bavaroise à la vanille de Tahiti, d'une crème de marron de Collobrières fondante, sans oublier la fraîcheur acidulée d'une compotée de myrtilles des Vosges. Le tout saupoudré par des éclats de châtaignes et de myrtilles entières. En bouche, c'est une explosion de saveurs et de textures qui feront, sans conteste, honneur à la gourmandise des fêtes de fin d'année.

## UN ECRIN UNIQUE FAÇONNÉ A LA MAIN

La Maison FAUCHON s'est associée à Ben & Manu, deux sculpteurs sur bois et ébénistes, afin de façonner un écrin sur-mesure en noyer massif. Au sein de leur atelier vosgien, les deux artisans ont interprété la montagne, à partir d'essence de bois locales sélectionnées dans les scieries de la région avec des lignes épurées qui invitent à la contemplation.

Chaque coffret est à fait à la main et nécessite entre 5 et 6 heures de travail : choix des planches brutes de noyer provenant d'Isère et issues de forêts équitables, calibrage et assemblage, réalisation des moules, sculpture, gravure et enfin finition huilée. Une véritable rencontre entre l'art, le beau et le bon, qui associe le savoir-faire de nos artisans aux Chefs de la maison, sous le signe made in France. Un écrin unique pour une bûche d'exception en édition limitée, numérotées et signées à 50 exemplaires.

# BÛCHE



© Patrick Rougeron

LA BÛCHE « VERTIGE DES SENS » ET SON COFFRET EN NOYER MASSIF

ÉDITION LIMITÉE  
50 EXEMPLAIRES

Croustillant noisette, biscuit aux marrons et myrtilles des Vosges, crème de marron, compotée myrtilles et bavaroise vanille Tahiti.

**Bûche 6/8 personnes**

**Prix : 550 € TTC**

Disponible en précommande à partir  
du 1er décembre sur : [www.fauchon.com](http://www.fauchon.com)  
et à Fauchon L'Hôtel Paris.

# SIGNATURE

## À PROPOS DE FAUCHON

Créée en 1886 par Auguste Fauchon, FAUCHON, est une Maison familiale de gastronomie ayant des restaurants, cafés, boutiques, 2 hôtels cinq étoiles et une école de formation. Les produits phares de la Maison sont la pâtisserie, les macarons, le chocolat, le thé, l'épicerie fine et les cadeaux gourmands. L'entreprise dispose de 100 magasins franchisés et 400 points de vente dans plus de 50 pays dont la France, les Émirats arabes unis, le Japon, le Mexique, Hong Kong et le Qatar. FAUCHON est connu pour sa formation innovante de jeunes chefs devenus de grands noms de la pâtisserie dont Pierre Hermé, Christophe Michalak et Patrick Paillet, créateur du célèbre « Bisou-Bisou ».

## À PROPOS DE BEN & MANU

Benoît Vauthier et Manu Lerendu, sculpteurs sur bois et ébénistes créateurs français, sont installés à La Petite Raon (Vosges). Ils se sont rencontrés il y a sept ans, sur les bancs de l'école de l'Institut Québécois d'ébénisterie au Canada. Leur passion commune pour la création contemporaine les a très vite poussés à collaborer ensemble pour des pièces de concours. Depuis, ils continuent à développer une signature unique qui allie art, design et savoir-faire. Admiratifs devant la puissance et la poésie des grands espaces montagneux ou marins, ils y puisent leur inspiration afin de développer un mobilier unique et sur-mesure. Artisans des métiers d'art, ils façonnent leurs projets et leurs sculptures entièrement à la main dans leur atelier.

CONTACT PRESSE

Agence 14 Septembre

Andreia Mesquita – [andreiamesquita@14septembre.com](mailto:andreiamesquita@14septembre.com) – 06 11 35 18 09