



Éditions  
de La Martinière

# BÛCHES

Christophe Felder, Camille Lesecq

B  
Û  
C  
H  
E  
S

C  
H  
R  
I  
S  
T  
O  
P  
H  
E  
F  
E  
L  
D  
E  
R

C  
A  
M  
I  
L  
L  
E  
L  
E  
S  
E  
C  
Q



Éditions  
de La Martinière

Le pétillant duo de pâtissiers s'approprie le symbole sucré des fêtes de fin d'année, pour en extraire l'essence de rêves gourmands. Sur les crêtes, des décors se font personnages de contes de Noël, mais les champignons de tradition côtoient aussi une modernité graphique. L'exotisme de fruits ensoleillés rencontre le froid hivernal des bûches glacées. De brillants glaçages dissimulent des jeux de textures, de parfums et de couleurs. Les secrets des bûches apparaissent à la découpe : dacquoise, mousse ou génoise, crème citronnée, praliné ou fruits rouges en compotée. Lorsqu'un pâtissier superpose le bon convivial et le beau festif, chaque recette devient une surprise lumineuse. En voici 45, pour éclairer autant de fois notre candeur de joyeuses gourmandises.

**45 recettes de bûches et bûches glacées**  
**45 croquis de montage**  
**Techniques pas à pas**

Le savoir-faire d'un grand pâtissier dans un livre gourmand et pédagogique.

ART DE VIE

190 x 310 mm - 240 pages

19 octobre 2017 - 9782732482354

**35 €**

**Christophe Felder**, célèbre ancien chef pâtissier du *Crillon*, crée aujourd'hui des collections de pâtisserie pour le Japon et dispense ses connaissances par le biais de nombreux cours, tant pour des professionnels que des particuliers. Auteur de best-sellers depuis plusieurs années, Christophe Felder collabore également à des magazines, dont *Elle à table*. Il est l'auteur de nombreux livres aux éditions de La Martinière.

**Camille Lesecq**, ancien chef pâtissier du *Meurice*, officie désormais aux côtés de Christophe Felder, en Alsace, où ils ont créé *Les Pâtissiers*.



## FOU DE PÂTISSERIE

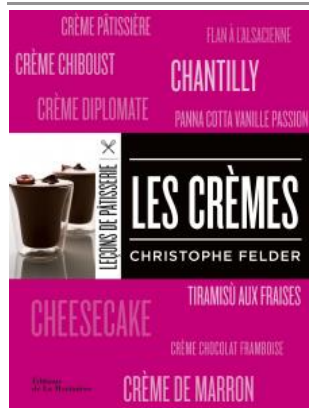
« Nos deux complices ont réuni ici les différents ingrédients d'un livre à succès des recettes diverses et variées entre traditions créations chocolatées et glacées des ingrédients facilement trouvables des techniques bien calibrées des visuels particulièrement travaillés et un savoir-faire qui n'est plus à prouver. »



## L'ALSACE

"50 recettes qui font rêver tous les gourmands, sont détaillées et expliquées à l'aide de nombreux pas à pas."

## Du même auteur



[www.facebook.com/editionsdelamartiniere](http://www.facebook.com/editionsdelamartiniere)

[www.twitter.com/editionsdelamartiniere](http://www.twitter.com/editionsdelamartiniere)

[contact@lamartiniere.fr](mailto:contact@lamartiniere.fr)