



Un "cube de Noël" chez Pottier

A l'image des maisons Le Nôtre ou Fauchon, Fabrice Pottier s'est adjoint les services d'un designer pour créer la pâtisserie qu'il proposera (en série limitée) pour le soir du 24 décembre. Le boulanger-pâtissier du boulevard Lemelle, auréolé de prix a imaginé avec Christophe Julien, de la société "deC", un "cube de Noël" qui, dit l'homme qui aime le calembour autant que le chocolat, « fait suite au cube de l'été ».

L'an dernier, Fabrice Pottier avait créé une pâtisserie "jeu d'échecs", et il y a deux ans un gâteau avec des formes de gouttes d'eau inversées baptisé "Monts et merveilles".

« L'idée de départ du cube de Noël, c'était ces lanternes asiatiques, ces bougies qui partent dans les airs ou au fil de l'eau, explique Christophe Julien. Puis, le cube représente, lui,



■ Christophe Julien et Fabrice Pottier, le designer et le pâtissier, présentent leur création.

la stabilité, et dedans, il y a un gâteau rouge éclairé par une lumière LED ».

« C'est un peu comme une cheminée qui crépite, renchérit Fabrice Pottier. L'idée, c'est de l'apporter dans le noir ». Côté saveurs, ce cube est fait de chocolat qu'il faudra casser (et manger, au moment du café par exemple) pour accéder au gâteau éclairé. « Un gâteau à base de biscuit madeleine croustillant, avec une poêlée d'ananas rôti, du confit de citron vert et de la crème allégée ». L'exotisme est dans le cube...

• www.maisonpottier.com