

# SORTIR

CINÉMA • MUSIQUE • SPECTACLE • EXPOSITIONS • SAVEURS

SAVEURS  
**Noël**  
Pleins feux  
sur la bûche

LE TEMPS

N° 30 | Décembre 2016

*Joyeuses Fêtes*

**Dessert royal**  
**La bûche,**  
**valeur sûre**

Notre carnet d'adresses genevoises  
pour se délecter de cette douceur toujours  
plus raffinée



# S

---

SAVEURS  
NOS PRÉFÉRENCES

**Stettler**  
**L'artisan  
chocolatier**

Edouard Morand maîtrise ses classiques sur le bout des doigts et déborde d'inventivité

**Un creux  
dans la nuit**  
**Chez Philippe**

Un «steak house» new-yorkais pur jus dirigé par l'excellent Philippe Chevrier

RÉVEILLON

# Edouard Morand, le chocolatier qui bûche

Autrefois mise au ban des Fêtes, la bûche se réinvente depuis quelques années en élargissant la palette de ses saveurs. Rencontre avec un maître en la matière, le chef de la chocolaterie Stettler, à Genève



Dans son laboratoire, Edouard Morand veille avec soin sur ses créations. (DAVID WAGNIÈRES)

Sapins décorés, cadeaux emballés, enfants sursatellisés: ça y est, dans un mois, c'est de nouveau Noël. Et avec lui le marathon des fêtes de fin d'année qui va recommencer. En respectant la tradition ou pas.

En cela, le dîner du Réveillon reste pour beaucoup un grand moment de partage. L'occasion de se réunir autour d'une succession de mets aussi riches que variés; huîtres, foie gras, saumon, dinde et fromages accompagnés de vins minutieusement sélectionnés. L'incontournable bûche de Noël – initialement brûlée dans une cheminée – venant parachever la fête avec un atterrissage en douceur. Mais les temps changent aussi vite que les goûts. Autrefois mise au ban des desserts – trop lourde, trop lestée de beurre –, elle intéresse depuis quelques années les maîtres en la matière. Au point que ce grand classique, désormais rajeuni et revisité, a été transfiguré en pâtisserie chic.

Originaire de Vendée, formé par les Meilleurs Ouvriers de France et par le distingué chocolatier belge Pierre Marcolini, Edouard Morand a pris ses quartiers chez Stettler à Genève, après un passage remarqué à l'Hôtel Eden Roc du cap d'Antibes. Pour lui, la bûche évoque des souvenirs d'enfance: «Ma mère la confectionnait avec une génoise cuite sur un torchon, garnie de crème au chocolat et de petits morceaux de sucre. Ce n'était pas la bûche la plus élaborée, mais c'est celle dont je me souviendrai toute ma vie.»

Chez Stettler, Edouard Morand souhaite souffler un vent nouveau tout en respectant l'héritage chocolat de la maison. A la manière d'un artiste de haute couture, il crée des collections de chocolats en fonction de la période de l'année. «Pas de fruits hors saison, donc pas de fraises en décembre. Les tendances automne/hiver vont aux noisettes, aux marrons et aux oranges.»

La même passion et scrupuleuse minutie s'appliquent aux bûches de Noël. «Pour ces Fêtes, nous proposons quatre classiques: la forêt-noire ou blanche en forme de bûche, celle au lait ou aux marrons avec des décorations stylisées sur le dessus et des meringues en forme de sapins sur les entames.»

Histoire de répondre à l'air du temps, Edouard Morand confectionne aussi une bûche sans gluten à base de biscuit noisette très moelleux accompagné d'une mousseline pralinée, de noisettes concassées, d'un velours de cacao et de caramel au beurre salé. La créativité du chef chocolatier ne s'arrête pas là. Plus exotique, sa deuxième création est une bûche passion, mangue vanille. «Avec un biscuit à la noix de coco qui renferme une marmelade fraîche de mangue au citron vert. Le tout recouvert d'un glaçage, accompagné de flocons de guimauve et délicatement posé sur un sablé breton croquant au citron frais.» C'est Noël, on vous dit!

Edouard Amoël, [www.crazy-4-food.com](http://www.crazy-4-food.com)

**La bûche a plus d'un tour dans son sac!**

**Genève. Chocolaterie Stettler,**

rue du Rhône 69. Du lu au ve de 7h à 19h, sa de 10h à 18h.

(Rens. 022 735 57 63, [www.chocolaterie-stettler.ch](http://www.chocolaterie-stettler.ch)).