



1

1. La bûche Karamel.
2. La Clair de Lune, signée Pierre Marcolini.
3. La Bacchus, d'Une Glace à Paris.



2



3

AUSSI LÉGÈRE qu'une... bûche !

SANS GLUTEN, SUCRE MIS À L'INDEX,
SANS BEURRE : ELLES SONT LE CARILLON
DE MINUIT DES RÉVEILLONS HEALTHY.

LES SANS GLUTEN

Leur biscuit ne roule pas pour la farine de blé mais pour celle de riz ou de châtaigne. C'est Noël pour les intolérants au gluten !

LA PLUS GIVRÉE. La Bacchus, d'Emmanuel Ryon, champion du monde de pâtisserie, et d'Olivier Ménard, qui ont créé Une Glace à Paris. À base de sorbets pêche de vigne et champagne, avec biscuit à la farine de riz. (59 €, 6 ou 7 pers.)

15, rue Sainte Croix de la Bretonnerie, 75004.
www.une-glace-a-paris.fr

LA PLUS CHÂTAIGNE. Sous son nuage de meringue : une mousse et un biscuit à la châtaigne, des noisettes grillées et un cœur Karamel. Promenons-nous dans les bois pendant que le gluten n'y est pas... (49 €, 6 pers.)

67, rue Saint-Dominique, 75007.
www.karamelparis.com

LA PLUS PASSION. La Fraîcheur, de Laurent Duchêne, Meilleur Ouvrier de France : mangue, Passion, citron vert, mousse vanille et biscuit à la farine de riz. (47 €, 6 pers.)

2, rue Wurtz, 75013. www.laurentduchene.com

LES SANS SUCRE

Petits sommets de gourmandise à index glycémique bas garanti, elles sont sans risque de christmas kilos !

LA PLUS COCO. Celle des Belles Envies, un flocon glacé de noix de

coco-vanille que vient réchauffer un crémeux mangue-passion. (48 €, 9 pers.)

3, rue Monge, 75005. www.lesbellesenvies.com

LA PLUS CHOCOLAT. Chez Eugène, pâtisserie sugar free, la tout choc est un vrai TOC ! (38 €, 6 pers.)

11, rue Guillaume Tell, 75017. www.eugene.paris

LES LIGHT

30 % de sucre en moins : même chez les grands pâtisseries, ça s'allège.

LA PLUS BIO. La Cuzco d'Hugo & Victor infuse la fève tonka d'un petit grain de poivre.

(À partir de 19 €, 2, 4 ou 6 pers.)

7, rue Gomboust, 75001. www.hugovictor.com

LA PLUS USA. La Manhattan Party, de Love and Cakes, façon carrot cake avec une vaporeuse buttercream au Philadelphia. (55 €, 4 à 6 pers.)

16, rue Ferdinand-Flocon, 75018.
www.loveandcakes.fr

LA PLUS PEPS. Une pure gourmandise, signée Pierre Marcolini. Un croissant de chocolat blanc dissimule une mousse cosmique à la vanille, un cœur de mangue, ananas, yuzu et une pointe de coriandre fraîche. (45 €, 8 pers.)

89, rue de Seine, 75006. eu.marcolini.com

PLUME DE NOËL

Créée par Yann Brys, le pâtissier du Nolinski, elle est gluten free et a la légèreté d'une plume. Sur un croustillant de céréales, elle fait virevolter vanille et mangue, et le caramel fond pour le chocolat au lait. (54 €, 6 pers. Sur commande.)

16, avenue de l'Opéra, 75001.
www.nolinski.com

PAR MARIE-CATHERINE DE LA ROCHE