



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



## 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](http://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](http://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](http://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

### 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](http://www.nolinski.com)

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

3, rue Monge, 75005. [www.lesbellesenvies.com](http://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](http://www.eugene.paris)

### LES LIGHT

30 % de sucre en moins : même chez les grands pâtissiers, 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](http://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](http://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](http://eu.marcolini.com)

PAR MARIE-CATHERINE DE LA ROCHE