



Mon top 3 pour les bûches de Noël

Dans le temps des Fêtes, on se rassemble autour d'un sapin et on termine le repas avec une bûche. Cette dernière symbolise l'ancienne coutume d'allumer dans l'âtre une bûche à Noël. Autrefois, les familles faisaient brûler la plus grosse qu'ils pouvaient trouver. Celle-ci devait durer au moins trois jours et idéalement jusqu'au Nouvel An. Le feu, la chaleur et la lumière étaient un hommage au soleil dans ce rituel aux origines païennes, associé au solstice d'hiver. Aujourd'hui, la plupart des maisons n'ont pas d'âtre et c'est plutôt à table qu'on se rassemble pour célébrer et partager la chaleur du temps des Fêtes. Au cœur de l'hiver, il semble donc tout aussi naturel de mettre à l'honneur sur nos tables festives la bûche de Noël et sa symbolique promesse de chaleur.

De nos jours, folklore mis à part, les gourmands et gourmets se régaler autant des bûches plus traditionnelles que des fantaisies de Noël plus *flyées*. Ne tardez pas : 2 à 3 semaines d'avance n'est pas trop tôt pour passer votre commande! Voici donc mes trois adresses coup de cœur pour dénicher LA bûche ou fantaisie de Noël artisanale à se rouler par terre!

Les Macarons de Nathalie | SUTTON | 36 \$ - 58 \$



Bûche sans gluten - Photo : Two Humans

Les bûches des Macarons de Nathalie sont une œuvre de passion. La « collection 2016 » en comprend trois : l'élégante **chocolat noir et framboise**, l'onctueuse **caramel salé et chocolat au lait sans gluten** et la nouveauté **chocolat noir et crème de marrons** (édition limitée!). Le look est épuré tout en étant un peu *funky*. La qualité des ingrédients (ne laisse rien à désirer) : chocolat belge pure,

fruits locaux, noix de qualité, farines cultivées en accord avec l'environnement et beurre de cacao au lieu de la gélatine. « Je fais tout de A à Z, à part le chocolat et la crème de marron que j'ai ramenée d'Ardèche ». Chaque bûche nécessite en moyenne 2 heures de travail sur plusieurs jours. Deux formats sont disponibles : 14 cm pour 5 à 6 pers. (36 \$) et 27 cm pour 10-12 pers. (58 \$) (peuvent être congelées).

Le Pleasant Hôtel & Café
1, rue Pleasant, Sutton
450.538.6188 ou www.lepleasant.com

Atelier Caramel | COWANSVILLE | 25 \$ - 35 \$

Chez Julie Laperle, à l'Atelier Caramel, tout est excellent! Elle détient le secret pour un caramel à la fleur de sel de rêve et concocte d'excellents brownies, tartes-lettes, quiches et plus! La boutique est invitante avec son petit look *boho* et



Atelier Caramel

l'accueil souriant de Julie, l'entrepreneure derrière les fourneaux. Ses ingrédients sont toujours frais et choisis avec soin pour refléter ses valeurs écologiques. Plutôt que des bûches, ici vous trouvez des fantaisies de Noël inspirées de la nature, décorée de sapinages givrés, cocottes et petits champignons. Égayez votre table avec un festif gâteau **Boston rectangle** ou une jolie **tarte de Noël au chocolat noir, au chocolat blanc ou au caramel**. D'ailleurs, profitez d'une visite à la boutique pour dénicher vos petits cadeaux de dernière minute : caramel, confitures, granola maison, etc.

964, rue du Sud, Cowansville
450.558.0628 ou www.facebook.com/ateliercaramel

OUI! DESSERTS | Dunham | 15,95 \$ - 37,50 \$

Des desserts décadents qui sont bons pour le corps? OUI! DESSERTS à Dunham propose des truffes et gâteaux haut de gamme qui sont végétaliens, 90 % crus et faits sans sucre raffiné ni farines, œufs, produits laitiers, soya. C'est en substituant à ces ingrédients des noix, du sirop d'érable et des super aliments, tel le lait de soya, que l'artiste culinaire



Oui! desserts - Nirvana 8 portions

Suzanne Cazalais obtient des goûts et des textures sublimes que le corps digère avec plaisir. Ici, la cuisine devient un laboratoire où cette pionnière du goût travaille sans cesse pour nous offrir des desserts décadents bons pour nous!

Passer à la boutique pour goûter et choisir votre bûche parmi les saveurs proposées en format de 3 ou 8 portions : **CHOCOZEN (mousse chocolat noir)**, **NIRVANA (citron)**, **TIRAMISU (whisky à l'érable)** et une nouveauté au thé vert **macha, horchata et bleuets**. Les bûches, sensibles à la chaleur, sont vendues congelées. Offrez-vous cette extase gourmande : dire oui au plaisir, c'est aussi dire oui à la vie!

3819, rue Principale, Dunham
579.488.8882 ou www.ouidesserts.ca

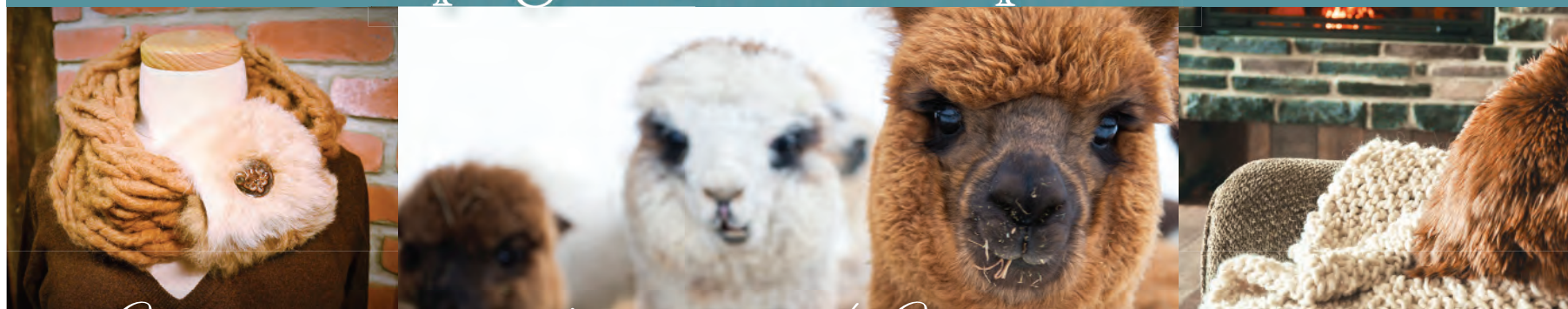
Maintenant, il ne vous reste qu'à faire votre choix parmi toutes ces tentantes options! Que ce soit pour votre dessert de Noël ou pour un cadeau de bon goût à offrir à la maîtresse de maison, je vous souhaite de trouver LA bûche parfaite pour vous!

Joyeux temps des Fêtes!

Janna Hubacek, blogue Mescantonsdelest.com



alpagas Sutton alpacas



Visitez notre site web pour l'horaire détaillé / Visit our website for opening hours
1474 ch. Macey, Sutton (450) 538-1538 alpagassutton.com