

www.laprovence.com
Pays : France
Dynamisme : 137



Page 1/2

[Visualiser l'article](#)

Le meilleur ouvrier de France Serge Billet imagine une bûche de Noël en calisson pour les Marseillais

La maison Elyse, artisan pâtissier à Marseille, et le Roy René dévoilent leur bûche de Noël réalisée par Serge Billet champion du monde de pâtisserie et meilleur ouvrier de France



Photo S.O.

Quand la Maison Elyse, le Roy René et Serge Billet s'associent, c'est une expérience gustative tout en finesse qui voit le jour ! Chaque année, la Maison Elyse et Serge Billet, meilleur ouvrier de France et champion du monde de pâtisserie, ont pour habitude de proposer une collaboration d'exception à Noël. Après s'être joints à l'artiste peintre Sacha de Saint-Tropez, au sculpteur Denis Neyrac ou encore au restaurant étoilé Chez Bruno et après avoir imaginé des bûches en forme de sardine ou de truffe, c'est la maison axoise Le Roy René, connue pour ses calissons, qui a été approchée par la Maison Elyse et Serge Billet. " *Travailler en collaboration avec un meilleur ouvrier de France également champion du monde c'était forcément une aventure dans laquelle on voulait aller et voir le résultat. Effectivement, c'est un beau mariage* ", confie Xavier Marcilhac responsable réseau du Roy René.



[Visualiser l'article](#)

L'association n'était autre qu'une évidence puisque Serge Billet est également nommé Prévot des Compagnons des Calissons d'Aix. " *Pour nous, c'était une grande porte ouverte pour faire une bûche au calisson, on sort des sentiers battus* ", se réjouit Sylvie Paillole, l'une des deux propriétaire de la maison Elyse à Marseille.

Une forme toute trouvée

Le résultat de cette association alléchante ? Une bûche simplement nommée "Calisson", composée de biscuit Streusel, de Pain de Gênes, de confit maison de clémentines de Corse, de suprême et chantilly de calisson du Roy René. " *On a fait deux essais pour arriver à cette bûche, au début on était parti sur de l'abricot, mais on trouvait que c'était fade. Finalement on a fait comme dans les calissons. Au lieu de mettre de l'orange, on a voulu faire quelque chose de plus chic. On a mis alors du confit de clémentine, ce qui relève le goût du calisson* ", explique Serge Billet qui travaille depuis treize ans en collaboration pour la maison Elyse.

" *On connaît le bonbon calisson, mais en pâtisserie très peu, c'est un plaisir d'avoir imaginé cette création* ", poursuit le meilleur ouvrier de France et champion du monde de pâtisserie. Si la tendance revient à la bûche roulée, comme le confie Serge Billet, cette dernière se démarque en prenant évidemment la forme d'un calisson d'Aix. Une forme toute trouvée pour que l'oeil et les papilles des gourmands puissent s'y retrouver.

Infos pratiques : en vente chez Maison Elyse à partir du 20 décembre - 63 avenue du 24 avril 1915, 13012 Marseille - 48 euros.