

# Experts pâtissiers de Lorraine : une bûche de Noël qui donne la frite !

Par **Jordane Rommevaux** - 23 décembre 2021



*La nouvelle bûche en forme de frite, créée par les experts pâtissiers de Lorraine.*

© Experts pâtissiers de Lorraine



Comme chaque année, les Experts pâtissiers de Lorraine proposent une nouvelle création de bûche originale pour Noël. Et, cette année, ils ont décidé d'associer leur création à l'actualité, avec la sortie très attendue du 4e volet de la saga cinématographique des Tuche.

En effet, leur nouvelle création prend la forme d'une grosse frite, met gustatif préféré des membres de la famille.

Seulement, n'est frite que l'apparence puisque à l'intérieur les experts pâtissiers lorrains ont eu l'audace d'associer de la patate douce, de la madeleine, des dragées et des groseilles épicées.

Une harmonie des saveurs qui devrait ravir petits et grands pour les fêtes de fin d'année.

Une bûche que l'on peut se procurer auprès des experts pâtissiers lorrains dont 5 vosgiens font partis :

- La Pâtisserie Cunin de Charmes : [www.patisserie-mentre.fr](http://www.patisserie-mentre.fr)
- Au Pêché Mignon d'Épinal : [www.patisserie-peche-mignon.fr](http://www.patisserie-peche-mignon.fr)
- La Pâtisserie Schmitt de Gérardmer : <https://schmitt-chocolat.com>
- La Pâtisserie Cuny de Rambervillers : [www.patisserie-chocolaterie-cuny.fr](http://www.patisserie-chocolaterie-cuny.fr)
- La Pâtisserie Schwartz de Rambervillers : [www.patisserie-schwartz.com](http://www.patisserie-schwartz.com)

