

Baptiste Vial dévoile deux créations d'exception aux Étangs de Corot : "Lisière", la bûche de Noël, et "Palette", la galette des rois

C'est ici, dans la belle lumière des étangs de Ville d'Avray que le peintre Corot a aimé réaliser ses premières toiles. Bienvenue dans cet incroyable écrin de verdure et de nature préservée, à quinze minutes de Paris où s'est installé l'hôtel quatre étoiles les Étangs de Corot.

Le Chef pâtissier, Baptiste Vial, célèbre les fêtes de fin d'année avec deux créations aussi subtiles que profondément enracinées dans leur terroir : **"Lisière"**, la bûche de Noël et **"Palette"**, la galette des rois. Deux douceurs inspirées par la nature, la matière et la lumière de Ville-d'Avray.

La Lisière des songes — Une bûche pensée en paysage d'hiver

La nature comme source d'inspiration, la gourmandise comme langage.

Imaginée comme une promenade sensorielle en lisière de forêt, **"La Lisière des songes"** évoque ce point de rencontre entre le végétal et l'eau, entre les branches givrées et le silence d'un étang immobile. Cette bûche de Noël puise son identité dans l'environnement immédiat des **Étangs de Corot**, mais aussi dans une approche culinaire fidèle aux valeurs du Chef : la saison, le local, la précision et l'émotion.

L'association inédite du **riz noir toasté**, de la **vanille grillée** et de la **crème crue de la Ferme de la Challoterie** (en Île-de-France), crée une harmonie de textures et de saveurs à la fois profondes et aériennes. Une alchimie entre le **feu et le froid**, où le croquant rencontre la légèreté, et où la douceur lactée dialogue avec des notes torréfiées.

Visuellement, **"Lisière"** s'habille de **tuiles évoquant l'écorce, les cendres et les branchages d'hiver**, pour un effet brut et poétique.

« J'ai voulu une bûche qui ne soit pas un simple dessert, mais une immersion. Elle raconte un paysage, un moment, une émotion. Elle parle de notre territoire et de cette nature qui nous entoure, apaisante, authentique et toujours surprenante. » — Baptiste Vial.



Composition de "Lisière" :

- Croustillant de riz noir soufflé
- Biscuit vanille grillée
- Caramel au riz noir et vanille grillée
- Crémeux à la crème crue & riz noir grillé
- Mousse à la crème crue & vanille grillée
- Glaçage vanille
- Tuiles de riz noir, poudre de vanille grillée & éclats de riz noir soufflé

"La Palette des rois" — Une galette pensée comme une œuvre d'art Un hommage au peintre Corot et au goût du terroir.

Avec "**La Palette des rois**", la galette des rois 2026, Baptiste Vial célèbre à la fois l'art et la matière. Inspirée de l'outil du peintre, la galette prend la forme d'un **disque doré sculpté**, à la surface texturée comme une véritable **palette de peinture**. Chaque zone de brillance ou de matité évoque un geste, un coup de pinceau. En son centre, un **pinceau en chocolat noir** vient signer cette œuvre éphémère — un clin d'œil évident à Jean-Baptiste Corot, figure emblématique de Ville-d'Avray.

Mais cette galette n'est pas qu'un tableau : elle est aussi un manifeste du terroir.

- La pâte feuilletée est travaillée à partir de **farine du Moulin de Versailles**.
- La frangipane associe **céréales anciennes** (épeautre, seigle, blé tendre) à un **miel floral récolté dans le parc de Saint-Cloud**, subtilement caramélisé.
- Un **confit d'agrumes frais** (citron et clémentine) vient réveiller l'ensemble, comme un éclat de lumière posé sur la toile.

« Palette traduit notre lien à l'art, mais aussi à la terre. C'est une galette qui raconte une histoire locale, entre nature et culture, entre tradition et création. » — Baptiste Vial.



Composition de "Palette" :

- Pâte feuilletée à la farine du Moulin de Versailles
- Crème d'amande aux céréales anciennes & miel du parc de Saint-Cloud
- Confit d'agrumes frais (citron, clémentine)
- Caramel au miel

On y vient en amoureux dans un cadre rêvé, et côtoyer le luxe discret, déguster des déjeuners au bord de l'eau, goûter à la magie et à la poésie de ce havre de paix. Quarante-deux chambres marquées d'histoire et d'art, à la décoration unique, un spa bénéficiant d'un environnement exceptionnel, deux restaurants dont un étoilé, le tout labellisé Relais & Châteaux.

Les Étangs de Corot
55 rue de Versailles 92410 Ville-d'Avray
www.etangs-corot.com

Contacts Presse :
Laetitia Vignau : laetitia@euxdanslapresse.com 06 78 56 99 53
Emilie Stofft : emiliestofft@emilie-press.fr 06 63 57 04 56