COMMUNIQUÉ DE PRESSE
2 NOVEMBRE 2026

LA CITÉ DE LA MER ET LE CHEF PÂTISSIER CHERBOURGEOIS JEAN-FRANÇOIS FOUCHER DÉVOILENT UNE BÛCHE REDOUTABLE POUR CETTE FIN D'ANNÉE

Après l'emblématique Gare Maritime Transatlantique, l'imagination du **chef pâtissier Jean-François FOUCHER** s'est de nouveau portée sur La Cité de la Mer et cette-fois ci, sur le légendaire sous-marin **Le Redoutable**. À l'aube du **60ème anniversaire de son lancement**, il prend la forme d'une bûche gourmande façonnée par les mains du pâtissier.

Un patrimoine incarné, avec une touche sucrée

Inspiré en 2024 par le style Art déco de l'ancienne Gare Maritime Transatlantique de Cherbourg, le **pâtissier Jean-François Foucher** avait proposé un dessert à son image pour les tables du réveillon. Au même moment, la forme du **sous-marin Le Redoutable** lui insuffle une idée pour réaliser une autre bûche.

« Je me suis laissé une année de réflexion puis je me suis lancé. Il m'a fallu une quinzaine de mois, entre l'élaboration et le résultat final ».

Ravie de cette proposition, La Cité de la Mer donne son accord pour cette nouvelle fabrication et la confection débute. *« La création des moules a duré 5 mois, ils sont réalisés en France, avec des imprimantes 3D et sont **ajustés à la forme et au poids de la bûche**. La difficulté a été de réaliser les détails du dessert, sans qu'ils rendent compliqué le démoulage ».*



Crédits photos : François DOURLEN

CONTACT PRESSE
ALBANE BOUHET
Chargée de communication
06 52 89 56 70
abouhet@citedelamer.com

Nos ressources sur www.citedelamer.com/presse

Qu'attendre de ces nouvelles recettes ?

Secret défense oblige, il n'est évidemment pas possible de connaître **les itinéraires des voyages du Redoutable** pendant ses années de service. Le chef pâtissier a émis l'hypothèse de lieux potentiels qui lui ont inspiré ce nouveau dessert : Madagascar et Tahiti. *« Je voulais que mes deux recettes aient un lien avec la vie du Redoutable".*

Tout d'abord, une **bûche *« tout chocolat »***, avec le chocolat très fruité et assez puissant de Madagascar ; combiné avec un biscuit et une crème brûlée chocolat, auxquels s'ajoute un craquant praliné pour le croustillant. Pour la seconde recette, Jean-François Foucher a composé une recette plus légère en mariant *"**la meilleure vanille du monde** »,* celle de Madagascar et la goyave. *« Ce sont deux contrastes, deux bûches totalement différentes ».*

Ce défi culinaire est un clin d'œil aux **400 ans de la Marine Nationale** célébrés tout au long de l'année 2026. L'occasion de mettre à l'honneur le Sous-marin Nucléaire Lanceur d'Engins qui fêtera **les 60 ans de son lancement** le **29 mars 2027**.

Cette bûche, prévue **pour 6 personnes**, sera proposée au prix de 42,30€ uniquement au sein de la pâtisserie de Jean-François Foucher **à partir du 1er décembre.** La **prise de commande** est déjà disponible et se fait à la pâtisserie, au 12 rue au Fourdray à Cherbourg-en-Cotentin.

La Gare Maritime Transatlantique, première **création sucrée** du pâtissier cherbourgeois, fait également son retour sur les tables pour Noël mais cette fois-ci avec une **version glacée à la clémentine.**



"Il fallait bien que Le Redoutable rejoigne un jour la Gare Maritime Transatlantique sur nos tables de fête ! Quel joli clin d'œil à ces deux emblèmes de Cherbourg, élus ensemble Monument préféré des Français en 2022 ! Nous sommes ravis de cette nouvelle création et admiratifs du talent de Jean-François Foucher, qui relève une fois encore le défi de reproduire notre patrimoine avec autant de précision que de gourmandise." **Marion François, Directrice de La Cité de la Mer**

CONTACT PRESSE
ALBANE BOUHET
Chargée de communication
06 52 89 56 70
abouhet@citedelamer.com

Nos ressources sur www.citedelamer.com/presse