

## POP-UP L'ALCHIMISTE X PRINTEMPS par Matthias Giroud et Bryan Esposito

QUAND L'UNIVERS DU BAR RENCONTRE CELUI DE LA PATISSERIE POUR EN  
CRÉER UN TROISIÈME TOTALEMENT INÉDIT !



*Le pop-up L'Alchimiste x Printemps au RDC du Printemps Haussmann ©RomainRicard*

Le pop-up store l'Alchimiste x Printemps, c'est le concept né de l'association des talents de Matthias Giroud (co-fondateur de L'Alchimiste Group) et Bryan Esposito (chef pâtissier du Printemps Haussmann). Lieu immersif et multisensoriel, le pop-up store L'Alchimiste x Printemps propose un parcours initiatique et gustatif hors des sentiers battus, avec la synergie du goût en ligne de mire.

Pour l'occasion, le chef pâtissier du Printemps crée une collection de 5 desserts exclusifs de haute volée. En parallèle, comme un miroir, Matthias Giroud imagine pour chaque pâtisserie une recette de cocktail avec ou sans alcool et crée ainsi le pairing parfait.

À toute heure de la journée, sur place ou à emporter, on y déguste les créations des deux chefs, mais pas que ! Le pop-up L'Alchimiste x Printemps propose aussi une sélection d'idées cadeaux comme les cocktails en bouteille de L'Alchimiste, le livre signé Matthias Giroud, ainsi qu'une collection d'objets de bar soigneusement choisis !

# PRINTEMPS



## POP-UP STORE L'ALCHIMISTE X PRINTEMPS

Les signatures pâtisserie - cocktail  
par Bryan Esposito et Matthias Giroud

### **JARDIN D'HIVER**

Tartelette Calisson / Sudashi / Noisette

x

Pairing avec alcool : Téquila 1800 -  
Sudashi - Sirop d'amande douce - 22€

Pairing sans alcool : Distillation d'agave -  
Thé vert agrumes - Clémentine / Sudashi  
- Amande douce - Badoit rouge - 19€



Jardin d'Hiver ©L'Alchimiste



Esprit Mont-Blanc ©L'Alchimiste

### **ESPRIT MONT-BLANC**

Mont-Blanc Poire / Marron / Gingembre  
confit

x

Pairing avec alcool : Gin Generous -  
Cordial de gingembre - Yuzu - Tonic à la  
poire - 22€

Pairing sans alcool : Distillation de baie de  
Genièvre - Cordial de poivre passion - Thé  
vert poire - Yuzu - Badoit rouge - 19€

# PRINTEMPS



## POP-UP STORE L'ALCHIMISTE X PRINTEMPS

Les signatures pâtisserie - cocktail  
par Bryan Esposito et Matthias Giroud



Japan Cloud ©L'Alchimiste

### **JAPAN CLOUD**

Baba Fleurs de cerisier japonais / Prune séchée

x

Pairing avec alcool : Whisky macéré  
prune Reine Claude - Vermout rouge -  
Bitter orange - 22€

Pairing sans alcool : Cordial de mirabelle  
- Chardonnay Pierre Chavin zéro -  
Macération de fruits secs - Décoction de  
bois - 19€

### **BULLES DE SAISON**

Éclair Crème café / Lait d'amande Alpro /  
Praliné croustillant

x

Pairing avec alcool : Liqueur d'écorces  
d'orange Marie Brizard - Réduction de vin  
chaud maison - Verjus - Champagne- 22€

Pairing sans alcool : Syrah Pierre Savin  
zéro infusé aux épices de Noël -  
Chardonnay pétillant - 19€



Bulles de saison ©L'Alchimiste

# PRINTEMPS



## POP-UP STORE L'ALCHIMISTE X PRINTEMPS

Les signatures pâtisserie - cocktail  
par Bryan Esposito et Matthias Giroud

### **MILK PUNCH**

Mille-feuille Caramel / Vanille / Noix de  
pécan

**x**

Pairing avec alcool : Punch clarifié rhum  
ambré - Réduction de vanille - Noix de  
Pécan - Écorces d'orange - Liqueur de  
noisettes et fruit de la passion - 22€

Pairing sans alcool : Punch clarifié thé  
noir bergamote - Noisette torréfiée -  
Réduction vanille et noix de pécan -  
Écorces d'orange et fruit de la passion -  
19€



Milky Punch ©L'Alchimiste



Bryan Esposito (à gauche) et Matthias Giroud (à droite)  
au Printemps Haussmann ©VincentBlocquaux

### **INFOS PRATIQUES**

POP-UP STORE L'ALCHIMISTE X PRINTEMPS

À partir du 09/11/2023

Tous les jours de de 10:00 à 20:00

PRINTEMPS HAUSSMANN

PRINTEMPS Femme, rez-de-chaussée

64 Boulevard Haussmann

75009 Paris

Dégustation sur place ou à emporter

Pâtisserie à partir de 9€

Cocktail sans alcool : 13€

Cocktail avec alcool : 16€

[www.printemps.com](http://www.printemps.com)

[www.alchimistedrink.com](http://www.alchimistedrink.com)

# PRINTEMPS

