

MAXENCE BARBOT

SIGNE SES PREMIÈRES PÂTISSERIES AU BRISTOL PARIS

Avec ces premières créations, Maxence Barbot, nouveau Chef Pâtissier du Bristol Paris, affirme une vision exigeante et sensible de la pâtisserie. Attaché à la saisonnalité, il privilégie des produits d'exception, des textures nettes et une esthétique épurée. Une approche guidée par la conviction que le goût naît autant de la structure que de l'émotion. « Il faut s'imprégner du lieu, de son histoire. C'est inévitable », confie-t-il. « Ce qui a été fait avant est une base, mais il ne s'agit pas de reproduire à l'identique. » Depuis son arrivée au Bristol Paris le 5 mai, le Chef signe une entrée remarquée au sein du Palace, portée par une dynamique créative et des échanges ouverts avec les équipes. Une nouvelle page s'écrit, entre continuité et mouvement, inaugurée par trois créations qui donnent le ton de cette nouvelle ère sucrée au Bristol Paris.

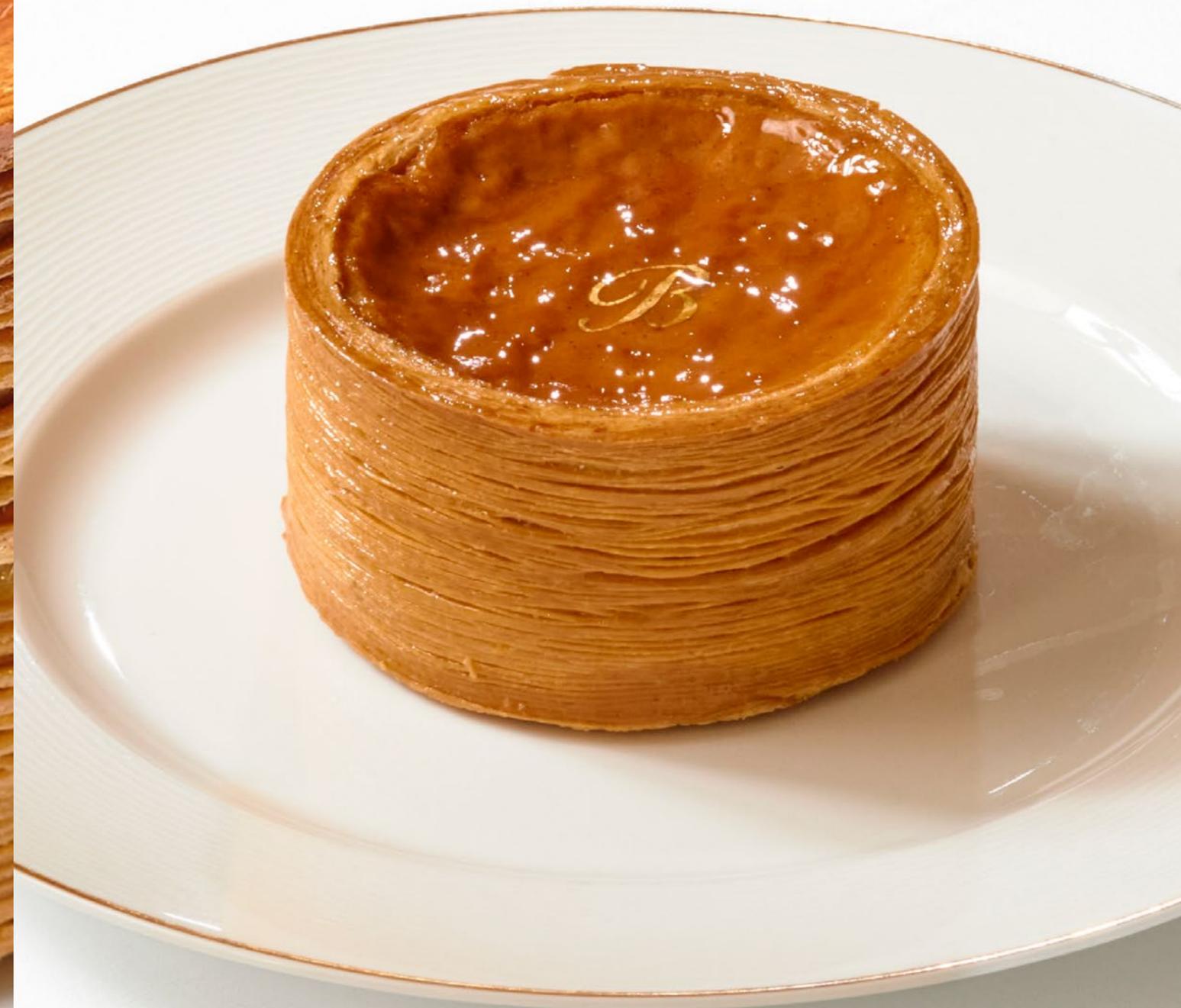




LE FLAN FEUILLETÉ AU CARMEL

Sous une couche finement caramélisée, une pâte feuilletée légère, presque en suspension, enveloppe une crème onctueuse au caramel et à la vanille. Une pointe de fleur de sel vient en affiner les contours, apportant ce trait salin, presque minéral, qui équilibre la douceur.

À la base, un croustillant subtil mêle éclats de caramel et feuilletine. Le travail du feuilletage, spectaculaire, s'impose comme un geste signature : une technique que Maxence Barbot a su pousser dans ses retranchements, jusqu'à lui donner une force graphique nouvelle. Résultat : une texture unique, à la fois précise, contemporaine et d'un raffinement brut.



LE FLAN VANILLE-PÉCAN

Déjà emblématique, cette création conserve sa recette mais évolue visuellement. Maxence Barbot en redessine les lignes pour lui offrir une allure nouvelle : une surface légèrement ondulée, comme un soufflé, sous laquelle se cache une crème à la vanille de Madagascar voluptueuse, accordée à un praliné de noix de pécan fondant.

Des éclats torréfiés viennent en relever la gourmandise, tandis que la base en pâte sucrée, sculptée à l'aide d'un tapis silicone sur mesure, impose des lignes franches et élégantes. Un contraste assumé avec les nervures feuilletées du flan au caramel, comme un dialogue entre deux écritures du goût.





LE SAINT-HONORÉ

Icône absolue de la pâtisserie française, le Saint-Honoré trouve ici un nouveau souffle, entre hommage et parti-pris. Sur une base de feuilletage caramélisé, presque croustillante à l'oreille, des choux délicats, pochés un à un à la douille Saint-Honoré, se parent d'un voile de caramel blond.

À l'intérieur, une crème à la vanille grillée, profonde et chaleureuse, se marie à une chantilly d'une légèreté absolue, elle aussi pochée à la douille Saint-Honoré, dans un geste précis, répété comme un rituel. Un clin d'œil assumé à l'adresse du palace.

Le montage évoque la tradition, mais avec une silhouette plus élancée, presque sculptée. Les saveurs évolueront au fil des saisons, mais le geste, lui, restera inchangé.



INFORMATIONS PRATIQUES

FL

– QUANTITÉS LIMITÉES.

L'ÉPICERIE DES ATELIERS DU BRISTOL
112 RUE DU FAUBOURG SAINT-HONORÉ, 75008 PARIS
TEL : +33 (0)1 53 43 43 74
OUVERT DU MERCREDI AU DIMANCHE, DE 10H30 À 17H30
COMMANDE EN LIGNE :
LEBRISTOLPARIS.SHOP-AND-GO.FR