

OCTOBRE 2022

e-news

PRESSE
PRINTEMPS

À TABLE AVEC HÉLOÏSE BRION, ALIAS MISS MAGGIE'S KITCHEN AU RESTAURANT « BLEU COUPOLE » DU PRINTEMPS HAUSSMANN !

L'AMOUREUSE DES GRANDES TABLÉES QUE L'ON CONNAÎT SOUS LE PSEUDO DE MISS MAGGIE S'INSTALLE POUR 6 MOIS SOUS LES ORS ET BLEUS DU 6^{ÈME} ÉTAGE DU PRINTEMPS DE LA FEMME.



Restaurant Bleu Coupole ©ChristopheRoué



parsley au Restaurant Bleu Coupole ©ChristopheRoué

Héloïse Brion signe pour la première fois la carte du restaurant « BLEU COUPOLE » jusqu'au printemps prochain. Dans son escarcelle, ses fameuses recettes évidemment, celles qu'elle partage à travers Miss Maggie's Kitchen ainsi que dans ses deux ouvrages (*Chez Miss Maggie's Kitchen* et *Mon Art de Recevoir*), mais pas seulement !

Avec la complicité de Clément Blondeau (Chef Executif Printemps) Héloïse Brion exprime son amour pour le produit et le savoir-faire artisanal avec en filigrane, la Normandie qui lui est chère. Une fois attablé, on quitte le boulevard Haussmann, direction Gonneville-en-Auge pour les légumes de

la GonneGirls Farm, puis Livarot pour la bulle authentique et racée du cidre de Florian Bourrienne, en passant par l'Orne à la découverte de la Pommée (incroyable balsamique de pomme) de la Maison Le Paulmier.

À la carte, on se réjouit de retrouver (en vrai !) les recettes fétiches de Miss Maggie's Kitchen comme la soupe d'orzo au citron, le butternut farci ou les cinnamon sticks ainsi que des clins d'yeux touchants, à la réconfortante cuisine familiale avec le bourguignon de Jacques son papa, ou la tarte au citron de Franou, sa maman.

PRINTEMPS



LES MORCEAUX CHOISIS !

UN APERÇU DES RECETTES FÉTICHES DE MISS MAGGIE'S KITCHEN AU PRINTEMPS HAUSSMANN



LE TARTARE DE DAURADE

Par Héloïse Brion / Miss Maggie's Kitchen
©ChristopheRoué



LA TARTELETTE BUTTERNUT ET CHEVRE

Par Héloïse Brion / Miss Maggie's Kitchen
©ChristopheRoué



LE BOURGUIGNON DE JACQUES

Par Héloïse Brion / Miss Maggie's Kitchen
©ChristopheRoué



LA POIRE FEUILLETÉE

Par Héloïse Brion / Miss Maggie's Kitchen
©ChristopheRoué

PRINTEMPS



LE POP-UP STORE « parsley »

UNE SÉLECTION DE CURIOSITÉS PAR MISS MAGGIE'S KITCHEN AU PRINTEMPS HAUSSMANN



Pop-up store parsley by MMK au Restaurant Bleu Coupole ©ChristopheRoué

Animée du désir brûlant de partager avec le plus grand nombre ses coups de cœur en tout genre, Héroïse Brion crée « **parsley** », une collection art de vivre d'abord en vente online, puis un premier pop up store en Normandie depuis le mois de mai et maintenant un second au Printemps. Véritable caverne d'Ali Baba dédiée à l'art de recevoir, parsley au Printemps fait toucher du doigt l'univers singulier d'Héroïse. Dans un décor chiné, on découvre les multiples trouvailles dénichées aux quatre coins du monde par la maîtresse des lieux. Au programme, ses livres (évidemment !), ainsi qu'une collection imaginée par Héroïse,

(ligne de vêtements, sac "le parsley", mais aussi de la papeterie, des bougies, des tabliers, du linge de table...) qui côtoie gaiment vaisselle vintage chinée avec attention, céramiques de Sandrine Badarello ou Catherine Meinié et un unique balsamique de pomme macéré à la cannelle qui est le fruit d'une collaboration avec la Maison Le Paulmier, en édition limitée. Pour la première fois et pour les 6 mois à venir, **la sélection d'Héroïse Brion est à retrouver au Printemps Haussmann au sein d'un pop-up store « parsley » au restaurant Bleu Coupole !**



A PROPOS D'HÉLOÏSE BRION

La cuisine est au cœur de sa vie depuis toujours. Après 15 années passées dans la mode, Héroïse Brion réalise son rêve et crée www.missmaggieskitchen.com, lieu d'expression de son art de vivre si singulier et de transmission de ses recettes qui invitent au voyage.

INFOS PRATIQUES

Restaurant BLEU COUPOLE
Magasin Printemps Femme - Étage 6
58 boulevard Haussmann - Paris 9^{ème}
Horaires d'ouverture :
en continu de 10 :00 à 20 :00
(déjeuner, tea-time, aperitivo)
Réservations : 01 42 82 58 84 –
bonjour.bleucoupole@printemps.fr



PRINTEMPS

