

LE PRINTEMPS HAUSSMANN DÉVOILE SON PREMIER DUO DE CHEFS : UNE VÉRITABLE INNOVATION DANS L'HISTOIRE DES GRANDS MAGASINS

MODERNE ET AUDACIEUX DEPUIS SA CRÉATION IL Y A 160 ANS, LE PRINTEMPS REINVENTE AUJOURD'HUI L'EXPERIENCE GASTRONOMIQUE AU SEIN D'UN GRAND MAGASIN ET CONFIE SIMULTANEMENT LES COMMANDES DE SES RESTAURANTS À UN DUO DE CHEFS :

XAVIER PISTOL, CHEF EXECUTIF, ET BRYAN ESPOSITO, CHEF PATISSIER,
SOUS LA HOULETTE D'EMMANUELLE TOUBOUL, DIRECTRICE FOOD & BEVERAGE.



Le duo de chefs du Printemps, Xavier Pistol (à gauche) et Bryan Esposito (à droite) ©Printemps

Une expérience gastronomique inédite

Avec la création du premier duo de chefs en grand magasin, le Printemps Haussmann réaffirme son engagement à transformer la visite de ses clients en une expérience singulière, où la gastronomie joue un rôle central. La proposition du duo Pistol-Esposito s'apparente à une véritable signature culinaire, où la précision des goûts et l'élégance des dressages sont de mise. Cette grande première s'inscrit dans la lignée des innovations continues du Printemps, qui depuis 160 ans entend redéfinir l'expérience en grand magasin en conjuguant raffinement, exclusivité et excellence dans tous les univers.

Les chefs : rencontre entre technique et créativité

Xavier Pistol se distingue par son approche esthète de la gastronomie, où rigueur et technique riment avec audace et créativité. Formé au Lycée hôtelier de la Guadeloupe, ce chef de 35 ans est un touche-à-tout. Après six ans aux commandes des cuisines du Relais du Parc (le restaurant de l'Hôtel Renaissance à Paris), il exerce son talent là où on ne l'attend pas. Pour la série "Carême", biopic sur Antonin Carême, le « roi des chefs et chef des rois » dont la sortie est imminente sur Apple TV, il donne vie aux recettes du script en tant que chef exécutif de la production. Il rejoint le Printemps en septembre 2024.

LE PRINTEMPS HAUSSMANN DÉVOILE SON PREMIER DUO DE CHEFS

Aux côtés de Xavier Pistol, **Bryan Esposito**, chef pâtissier, puise son inspiration dans ses racines provençales, où le beau produit est roi, ainsi que dans ses souvenirs d'enfance en Avignon. Le roulé à la confiture de fraises du jardin de sa grand-mère est une véritable madeleine de Proust. Son parcours aux côtés de grandes figures de la cuisine et de la pâtisserie (Pierre Hermé chez Ladurée, Alain Dutournier à l'Hôtel Renaissance ou encore Christophe Moisan à l'Hôtel Westminster) jusqu'à son poste de chef pâtissier à l'Hôtel du Collectionneur a affiné son approche contemporaine de la pâtisserie, à la recherche constante d'un équilibre entre gourmandise et légèreté.



Les Chefs du Printemps, Bryan Esposito (à gauche) et Xavier Pistol (à droite) ©EmilieFranzo

Le restaurant Bleu Coupole : le terrain d'expression du duo de chefs

Si Xavier Pistol et Bryan Esposito signent à quatre mains l'ensemble des cartes des restaurants, bars et cafés du Printemps, c'est au restaurant Bleu Coupole, situé au 6^e étage du Printemps Femme, dont la carte est la plus élaborée, que leur talent s'exprime pleinement.

Dans cet espace baigné de lumière grâce aux bow-windows donnant accès aux terrasses, ils proposent une carte de brasserie contemporaine, courte et raisonnée, mettant en avant des produits finement sélectionnés. Tout en rendant hommage aux grands classiques de la brasserie, certaines assiettes osent une interprétation audacieuse, conjuguant essentialité et finesse, affirmant ainsi l'ancrage résolument contemporain du restaurant. Véritable théâtre d'une expérience culinaire unique, Bleu Coupole incarne cette nouvelle ère où la restauration en grand magasin ne se limite plus à un simple service, mais devient une destination à part entière.



Vue intérieure du restaurant Bleu Coupole ©RomainRicard

PRINTEMPS

LE PRINTEMPS HAUSSMANN DÉVOILE SON PREMIER DUO DE CHEFS



Tartelette au poireau @Printemps



A table au restaurant Bleu Coupole @Printemps



La Madeleine Signature @Printemps

Dès le 21 mars, lever de rideau sur la carte de printemps du restaurant Bleu Coupole par Xavier Pistol et Bryan Esposito

Les intitulés des entrées sont francs et fleurissent bon la brasserie. Avec brio, Xavier Pistol propose sa version de la tartlette (au poireau, émulsion de comté, concassé de noisettes et œuf mimosa – 10 €), du tartare (de bar, assaisonné d'une vinaigrette mangue et orange sanguine – 16 €), de l'œuf parfait (bio, rafraîchi par une crème de petits pois et de champignons de saison – 12 €), sans oublier la star de la saison : l'asperge, qui s'encanaille, servie avec un pastrami de longe de veau et une sauce gribiche (14 €).

Place aux plats. Côté mer, le filet de daurade saisi à la plancha est accompagné d'une délicate floralie de carottes au gingembre et d'une crème d'agrumes safranée (26 €). La lotte, quant à elle, est proposée en curry aux coquillages, relevée d'une déclinaison de fenouil (29 €).

Côté terre, c'est notamment la pièce du boucher qui tient le haut du pavé : un filet de bœuf fumé, sauce chimichurri, accompagné d'une mousseline de pommes de terre et d'asperges vertes (30 €).

Avis aux amateurs de grand chocolat. À la carte des desserts, Bryan Esposito propose une tarte au chocolat de la République dominicaine, à la fois subtile et puissante, qui s'accorde parfaitement avec un praliné maison texturé (12 €). À découvrir aussi : la Madeleine Signature du chef pâtissier, qui, en véritable trompe-l'œil, révèle une charlotte citron-coco et fève Tonka (14 €), ainsi qu'une Palette de fruits frais, dessert léger et délicat, servi avec un surprenant coulis de fruits fumés qui apporte à l'assiette une profondeur hors des sentiers battus (16 €).

PRINTEMPS