

PRINTEMPS

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

MARS 2022

OUVERTURE DU NOUVEAU RESTAURANT BLEU COUPOLE X ELVIRA MASSON

En 2022, le Printemps continue de se tourner sereinement vers l'avenir et célèbre son renouveau avec audace le jour du début de la saison éponyme, car plus que jamais, tout commence au Printemps !

Nouvelle identité visuelle, nouveaux codes coloriels, nouveaux espaces et nouveaux concepts, comme une 1ère fois... le Printemps fait sa mue...



BLEU COUPOLE au PRINTEMPS Haussmann

LA PREMIÈRE CARTE D'ELVIRA MASSON

C'est le 19 mars 2022, et dans le cadre de son renouveau, que le grand magasin du boulevard Haussmann a levé le voile sur un tout nouveau restaurant sous les vitraux de sa coupole emblématique !

« Tout commence au Printemps », c'est avec cette idée en tête qu'Emmanuelle Touboul, Directrice de la restauration au Printemps, a imaginé BLEU COUPOLE : un lieu de résidence pour des talents invités, amoureux du beau et du bon, qui signeront pour la première fois et au gré des saisons une carte qui leur ressemble.

C'est Elvira Masson, food traileuse et autrice culinaire, qui ouvre le bal et imagine pour la première fois une carte voyageuse aux influences multiples.

Au 6^{ème} étage du Printemps de la Femme, sous les reflets des vitraux XIX^{ème} siècle, le lieu a été totalement redessiné. Dans l'atmosphère d'un jardin d'hiver baigné de lumière naturelle, on découvre quatre nouvelles terrasses jamais ouvertes jusqu'à aujourd'hui !

À la carte, pas de chichis mais des goûts francs, où le produit sourcé avec soin (et conscience) vient le haut du pavé. À l'image de la première invitée de BLEU COUPOLE, les recettes d'Elvira Masson jouent la carte du mix & match et invitent au voyage (passage obligé par la Suède d'où elle est originaire). Bienvenue à sa table !

3 QUESTIONS À ELVIRA MASSON

P : Imaginer votre propre carte pour le restaurant du Printemps, un défi ?

E : C'est un honneur ! Je trouve cela très amusant et stimulant de décliner ainsi mes recettes favorites, celles que je fais à la maison. C'est très audacieux de la part du Printemps de me l'avoir proposé.

P : Que trouvera-t-on dans les assiettes ?

E : Ma cuisine est celle du quotidien, elle est simple et facile à faire. Elle est bercée par mon enfance, les goûts et les odeurs qui m'ont longtemps suivie. Étant à moitié suédoise je voulais que l'on retrouve un peu de Suède dans les assiettes, notamment avec un gravlax et le Hannas franska appelkaka (gâteau aux pommes au nom absolument imprononçable mais délicieux). La cuisine méditerranéenne m'inspire aussi beaucoup ; nous proposerons notamment une shakshuka pas traditionnelle, toute verte. Inconcevable à Paris de ne pas faire un clin d'œil au bistrot, avec évidemment, l'œuf mayo (façon gribiche) et le poireau vinaigré (brûlé, qui s'accommode à merveille avec un jaune d'œuf confit au soja). J'aime également l'idée d'avoir des plats à partager afin de faire de la table un lieu réjouissant !

P : Quel est votre plat souvenir d'enfance ?

E : Évidemment les boulettes de viande de ma mère servies avec de la confiture d'ailantes, accompagnées d'un écrasé de pomme de terre ! À mon tour je les prépare pour mon fils depuis qu'il est tout petit et lui aussi en raffole ! Elles seront bien sûr à la carte du restaurant du Printemps.



Elvira Masson

INFOS PRATIQUES

Restaurant coupole

Magasin Printemps Femme - Étage 6

58 boulevard Haussmann - Paris 9^{ème}

Horaires d'ouverture à partir du 19 mars 2022 :
en continu de 10 :00 à 20 :00

(Petit-déjeuner, déjeuner, tea-time, apéritif)

Réervations : 01 42 82 58 84 – bonjour.bleucouple@printemps.fr



*Gravlax par Elvira Masson - 26€ - Restaurant BLEU COUPOLE
PRINTEMPS Haussmann
©RomainRicard*



*Schakshuka verte par Elvira Masson - 21€ - Restaurant BLEU
COUPOLE PRINTEMPS Haussmann
©RomainRicard*



*Poireaux vinaigrés, œufs marinés soja par Elvira Masson - 11€ -
Restaurant BLEU COUPOLE PRINTEMPS Haussmann
©RomainRicard*



*Poires pochées au Bissap par Elvira Masson - 9€ - Restaurant
BLEU COUPOLE PRINTEMPS Haussmann
©RomainRicard*

PRINTEMPS