

OCTOBRE -2023
PRESSE
PRINTEMPS

e-news

HAUTE GASTRONOMIE FRANCO - BRÉSILIENNE AU RESTAURANT BLEU COUPOLE DU PRINTEMPS HAUSSMANN

LA CHEFFE BRÉSILIENNE **MANU BUFFARA**,
ÉLUE EN 2022 « **BEST LATIN AMERICA'S FEMALE CHEF** » PAR LE 50 BEST
ET **21^{ème} DANS LE CLASSEMENT DES MEILLEURS CHEFS AU MONDE**,
SIGNE LA CARTE DU RESTAURANT BLEU COUPOLE DU PRINTEMPS HAUSSMANN !



Manu Buffara sur une des terrasses du restaurant Bleu Coupole du Printemps Haussmann (©VincentBlocquaux)

Bleu Coupole, c'est en quelque sorte la table d'hôtes du Printemps Haussmann. Tous les six mois, une personnalité du monde de la gastronomie y est invitée à signer sa première fois (et surtout sa première carte dans un grand magasin), avec la complicité de Clément Blondeau, chef exécutif du Printemps Haussmann.

Depuis le 5 octobre 2023 et pour plus de 6 mois, c'est Manu Buffara, à la tête de son restaurant « Manu » à Curitiba au Brésil, qui partage pour la première fois à Paris sa vision de la cuisine sincère et responsable. Pour Bleu Coupole, Manu Buffara imagine une partition gastronomique aux influences franco-brésiliennes ; une carte où subtilité et raffinement riment avec essentialité.

PRINTEMPS



À LA TABLE DE MANU BUFFARA AU PRINTEMPS HAUSSMANN



Tostada et tartare de boeuf aux épices douces et capres frites - 15€ (©EmilieFranzo)



Poulpe et Granny Smith, sauce végétarienne et manioc croustillant - 29€ (©EmilieFranzo)



Sérieole rôtie, purée de lentilles et condiment shiso vert - 35€ (©EmilieFranzo)



Bar cru et sauce aigre au lait de coco, huile d'aneth et noix de cajou - 15€ (©EmilieFranzo)

PRINTEMPS



A LA TABLE DE MANU BUFFARA AU PRINTEMPS HAUSSMANN



Tartare de mangue relevé, crumble de coco et glace coco - 9€ (©EmilieFranzo)



Comptée de pomme, pomme givrée, glace fleur de lait, croustons de cake aux pommes et salade - 9€ (©EmilieFranzo)



LA CARTE DE MANU BUFFARA
au restaurant Bleu Coupole



À la table de Manu Buffara au restaurant
Bleu Coupole du Printemps Haussmann
(©ÉmilieFranzo)

MANU BUFFARA
AU RESTAURANT BLEU COUPOLE,
DU 5 OCTOBRE 2023 AU 30 AVRIL 2024
PRINTEMPS HAUSSMANN
PRINTEMPS FEMME ÉTAGE 6

PRINTEMPS



OCTOBRE -2023
PRESSE
PRINTEMPS

e-news

HAUTE GASTRONOMIE FRANCO - BRÉSILIENNE **AU RESTAURANT BLEU COUPOLE DU PRINTEMPS HAUSSMANN**

LA CHEFFE BRÉSILIENNE **MANU BUFFARA**,
ÉLUE EN 2022 « **BEST LATIN AMERICA'S FEMALE CHEF** » PAR LE 50 BEST
ET **21^{ème} DANS LE CLASSEMENT DES MEILLEURS CHEFS AU MONDE**,
SIGNE LA CARTE DU RESTAURANT BLEU COUPOLE DU PRINTEMPS HAUSSMANN !



Manu Buffara sur une des terrasses du restaurant Bleu Coupole du Printemps Haussmann (@VincentBlocquaux)

Bleu Coupole, c'est en quelque sorte la table d'hôtes du Printemps Haussmann. Tous les six mois, **une personnalité du monde de la gastronomie** y est invitée à signer sa **première fois** (et surtout sa première carte dans un grand magasin), avec la complicité de **Clément Blondeau**, chef exécutif du Printemps Haussmann.

Depuis le 5 octobre 2023 et pour plus de 6 mois, c'est **Manu Buffara**, à la tête de son restaurant « Manu » à Curitiba au Brésil, qui partage pour la première fois à Paris sa vision de la **cuisine sincère et responsable**. Pour Bleu Coupole, Manu Buffara imagine une partition gastronomique aux influences franco-brésiliennes ; une carte où subtilité et raffinement riment avec essentialité.

PRINTEMPS



À LA TABLE DE MANU BUFFARA AU PRINTEMPS HAUSSMANN



Tostada et tartare de boeuf aux épices douces et capres frites - 15€
(©EmilieFranzo)



Poulpe et Granny Smith, sauce végétarienne et manioc croustillant - 29€ (©EmilieFranzo)



Sériole rôtie, purée de lentilles et condiment shiso vert - 35€ (©EmilieFranzo)



Bar cru et sauce aigre au lait de coco, huile d'aneth et noix de cajou - 15€ (©EmilieFranzo)

PRINTEMPS



A LA TABLE DE MANU BUFFARA AU PRINTEMPS HAUSSMANN



Tartare de mangue relevé, crumble de coco et glace coco – 9€ (@EmilieFranzo)



Compotée de pomme, pomme givrée, glace fleur de lait, croutons de cake aux pommes et salade – 9€ (@EmilieFranzo)



LA CARTE DE MANU BUFFARA
au restaurant Bleu Coupole



À la table de Manu Buffara au restaurant
Bleu Coupole du Printemps Haussmann
(@EmilieFranzo)

MANU BUFFARA
AU RESTAURANT BLEU COUPOLE,
DU 5 OCTOBRE 2023 AU 30 AVRIL 2024
PRINTEMPS HAUSSMANN
PRINTEMPS FEMME ÉTAGE 6

PRINTEMPS

CONTACT PRESSE : Alexandre Sollin – alexandre@alexandresollin.com – 06 42 96 43 56

