



©Franck Juery



LE BRISTOL
PARIS

Yu Tanaka, le nouveau Chef Pâtissier du Bristol Paris

Janvier 2023

Après 6 années à sublimer les desserts d'Épicure, en tant que Sous-Chef, puis Responsable Pâtisserie, Yu Tanaka est nommé nouveau Chef Pâtissier du Bristol Paris.

Né il y a 32 ans au **Japon**, là où la pâtisserie est un art précis et délicat, Yu a grandi avec l'amour de la France. Avec un père Chef Cuisinier formé par Paul Bocuse, difficile de passer à côté de son destin : Yu Tanaka sera **épicurien**, et surtout **pâtissier**. C'est à Paris, dans le 7^{ème} arrondissement, chez **Sadaharu Aoki**, qu'il initie son style : sublimer les classiques de la pâtisserie française d'une petite **touche de raffinement nippon**. "Je trouve qu'il y a des accords intéressants entre les saveurs françaises et japonaises" dit-il.

S'enchainent ensuite **Il Vino** (Paris 7^e), où son talent le propulsera au rang de Chef Pâtissier, puis **La Réserve** (Paris 8^e), comme 1^{er} Chef de Partie.

Quelques années plus tôt, à 18 ans, tout juste débarqué de Fukuoka sur l'île de Kyūshū au sud du Japon, il passe devant **Le Bristol**, dont les Chefs le fascinent, bien décidé à y prendre un café. Mais trop intimidé, il n'ose pas pousser la porte du mythique **Palace**. Alors, lorsqu'en 2016, il intègre les cuisines d'**Épicure** puis en devient **Responsable Pâtisserie**, ce n'est pas seulement les étoiles qu'il caresse, mais son rêve de jeunesse.

Aujourd'hui pour lui, devenir **Chef Pâtissier du Palace parisien**, représente bien plus qu'une consécration. "C'est comme devenir un joueur de l'équipe de foot qu'on admirait étant enfant" s'amuse-t-il à dire.



Ce qui l'inspire ? Sans aucun doute, les menus étoilés d'**Éric Frechon**, auxquels il offre des finales en apothéose. Ses **noisettes du Piémont** deviennent magiques en pralinés caramélisés, rafraichies d'une gelée de citron vert et gingembre, et rarement nos **sens** n'ont été autant bouleversés que par son écume et crémeux de lait de coco, coco grillée et sorbet mojito à la menthe fraîche.

La **nature** est sa muse. D'une balade en forêt, il est capable de rapporter des **marrons** rafraichis d'un confit de clémentine et d'une meringue soufflée aux noix.

Sa pâtisserie a la saveur délicate de l'air du temps. Une quête de fraîcheur, de légèreté, mais aussi d'esthétique, guidera le travail de cet **amateur d'art et d'architecture**. Avec toujours cette **touche japonaise** très personnelle, dont il saupoudrera son Paris-Brest, son Saint-Honoré ou son préféré, le Mille-Feuilles.

Pour Éric Frechon : *"Faire des gâteaux d'exception nécessite quelques ingrédients indispensables comme le talent, la créativité, et l'amour inconditionnel des produits, pour les sublimer à la perfection. Yu a tout ça. Sa pâtisserie, à la fois généreuse et délicate, intemporelle et totalement actuelle, fera de lui un grand Chef Pâtissier".*

Nul doute que le **Chef Yu Tanaka**, grand amoureux de la **vanille**, relèvera ce nouveau défi, tout en douceur, sous l'égide bienveillante du Chef des cuisines du Bristol Paris, Éric Frechon.



STAY TUNED

#MasterpieceHotels

[instagram.com/OetkerCollection](https://www.instagram.com/OetkerCollection)
[facebook.com/OetkerCollection](https://www.facebook.com/OetkerCollection)
[linkedin.com/OetkerCollection](https://www.linkedin.com/OetkerCollection)

OETKER COLLECTION

Masterpiece Hotels

