



©Franck Juery

## Yu Tanaka, le nouveau Chef Pâtissier du Bristol Paris

**LEBRISTOL** 

*Ianvier 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<sup>ème</sup> 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 **II Vino** (Paris 7<sup>e</sup>), où son talent le propulsera au rang de Chef Pâtissier, puis **La Réserve** (Paris 8<sup>e</sup>), comme 1<sup>er</sup> Chef de Partie.

Quelques années plus tôt, à 18 ans, tout juste débarqué de Fukuoka sur l'ile 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 fraiche.

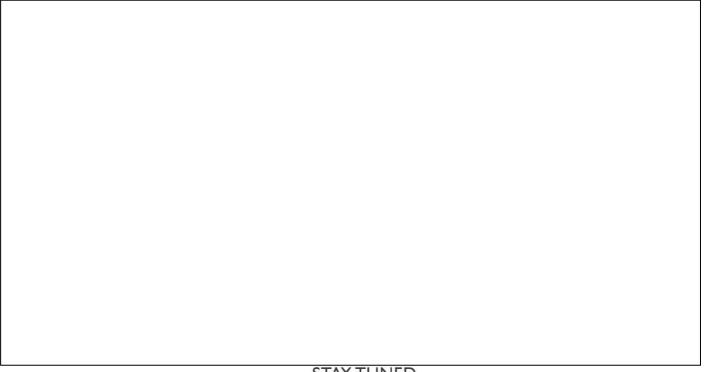
La **nature** est sa muse. D'une balade en forêt, il est capable de rapporter des **marrons** rafraichis d'un confit de clémentine et d'une meringue soufflée aux noix.

Sa pâtisserie a la saveur délicate de l'air du temps. Une quête de fraicheur, 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 facebook.com/OetkerCollection linkedin.com/OetkerCollection

## **OETKER COLLECTION**

Masterpiece Hotels























