

BRYAN ESPOSITO NOMMÉ CHEF PÂTISSIER DU PRINTEMPS HAUSSMANN.

BONNE NOUVELLE ! LE PRINTEMPS HAUSSMANN CONTINUE D’AFFIRMER SON EXPERTISE EN MATIÈRE DE RESTAURATION ET FAIT APPEL AUX TALENTS DE BRYAN ESPOSITO, NOMMÉ CHEF PÂTISSIER DU GRAND MAGASIN.

Dès la rentrée de septembre 2023, **l’audace et la créativité** qui caractérisent Bryan Esposito seront à retrouver notamment à la **carte des desserts des concepts food 100% Printemps** (restaurant Bleu Coupole, Café Vert, Terrasse du 7^{ème} Ciel...) mais aussi lors de chaque temps fort de l’année !

SON INSPIRATION, Bryan Esposito la puise notamment dans ses **racines provençales**, terre où le beau produit est roi, dans ses souvenirs d’enfance en Avignon (le roulé à la confiture de fraises du jardin de sa grand-mère est une madeleine de Proust) mais aussi à travers son parcours aux côtés de grands noms de la cuisine et de la pâtisserie jusqu’à son poste de **Chef pâtissier à l’Hôtel du Collectionneur** (Pierre Hermé chez Ladurée, Alain Dutournier à l’Hôtel Renaissance ou encore Christophe Moisan à l’Hôtel Westminster).

Pour la rentrée, on ne doute pas un instant que les archives et le patrimoine du Grand Magasin seront à coup sûr une manne inspirationnelle pour le talentueux Chef pâtissier.

Le meilleur reste à venir !



Bryan Esposito, le Chef pâtissier du Printemps Haussmann
sur une terrasse du restaurant Bleu Coupole
(photo ©VincentBlocquaux)

LE CV DE BRYAN ESPOSITO

2009-2010 : Ouvrier chez Ladurée
2010-2013 : Second chez Dominique Saibron
2013-2015 : Chef Pâtissier au restaurant Pinxo
2015-2018 : Chef Pâtissier à l’Hôtel Westminster
2018-2020 : Chef Pâtissier à l’Hôtel du Collectionneur
2021-2022 : Chef Pâtissier Consultant
2023 : Chef Pâtissier du Printemps Haussmann