JUILLET-2023
PRESSE
PRINTEMPS

# e-news

## À LA RENTRÉE, HAUTE GASTRONOMIE BRÉSILIENNE ET ENGAGEMENT AU RESTAURANT BLEU COUPOLE DU PRINTEMPS HAUSSMANN

LA CHEFFE BRESILIENNE **MANU BUFFARA**, ELUE EN 2022 « BEST LATIN AMERICA'S FEMALE CHEF » PAR LE 50 BEST ET 21EME DANS LE CLASSEMENT DES MEILLEURS CHEFS AU MONDE, SIGNE LA CARTE DU RESTAURANT BLEU COUPOLE DU PRINTEMPS HAUSSMANN À PARTIR DU 5 OCTOBRE 2023 !

*Manu Buffara devant son restaurant « Manu » à Curitiba ©HenriqueSchmeil*

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.
Dès 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. Sur ses terres natales, dans la région du Paraná, Manu Buffara imagine chaque jour une partition gastronomique inspirée essentiellement par la nature qui l'entoure, entre vallées et rivières. Une personnalité forte au service d'un engagement sans faille.

# MANU BUFFARA X BLEU COUPOLE

La cuisine de Manu Buffara est à la fois l'expression de l'écosystème du Paraná, et de ceux qui l'habitent. À sa table, qui fait la part belle au végétal (mais pas que !), chaque ingrédient est sourcé avec le plus grand soin. Lorsqu'il ne provient pas de son propre jardin, il est produit par un ami de la cheffe, dont l'approvisionnement est limité à un rayon de 300km (ce qui est fort peu pour le Brésil). Auteure d'un livre retraçant sa vie de femme cheffe au Brésil, elle conjugue expertise culinaire et engagement : « *La cuisine est une expression d'amour, de connaissance, de technique, d'authenticité et de respect. Respect de l'ingrédient, du produit, de l'agriculteur et de la terre* », affirme cette cheffe d'exception.

Pour Manu Buffara qui se prédestinait au journalisme, la gastronomie est un terrain d'expression plus fort que les mots. Si son engagement se traduit à travers sa vision de la cuisine, la jeune cheffe brésilienne n'en reste pas là !

Localement, Manu Buffara se bat au quotidien pour inciter les jeunes producteurs à ne pas abandonner les zones de pêche et d'agriculture du Paraná, ou encore pour la préservation des abeilles indigènes brésiliennes. À Curitiba, Manu Buffara s'engage dans des actions de développement durable multiples à travers diverses associations locales. Depuis 2016, la cheffe est le membre le plus actif de « *O Alimenta Curitiba* » qui aide des familles en vulnérabilité sociale et nutritionnelle. Au sein de l'association, Manu Buffara milite avec ferveur pour éduquer les classes populaires à la gestion des déchets alimentaires et leur réutilisation. Autre projet qui lui tient à cœur : la transformation d'espaces abandonnées en jardins urbains et communautaires où elle propose des ateliers sur l'emploi des légumes récoltés ensemble.

À noter que la cheffe brésilienne est aussi l'un des piliers de l'association « *Mulheres do Bem* », un groupe de femmes cheffes qui servent 400 déjeuners aux habitants de la rue une fois par semaine dans un restaurant de Curitiba.

*Manu Buffara à Curibita ©HenriqueSchmeil*

En 2020, l'Institut Manu Buffara voit le jour et initie de nombreux programmes sociaux et environnementaux dont le fameux « *Alimenta Curitiba* », un soutien alimentaire croisé d'événements éducatifs et d'inclusion sociale dans les zones les plus nécessiteuses de la ville.

C'est tout naturellement que l'univers et la personnalité engagée de Manu Buffara s'exprimeront à la carte du restaurant Bleu Coupole du Printemps Haussmann !

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

PRINTEMPS