

AOÛT 2021

e news **EVUJES**

LE PRINTEMPS DU GOÛT ACCUEILLE « DÉLICATISSERIE par NINA MÉTAYER »

DÈS LE 1^{ER} SEPTEMBRE 2021, LA TALENTUEUSE CHEFFE
PÂTISSÈRE FAIT SA RENTRÉE AU 8^{ÈME} ÉTAGE DU PRINTEMPS
DU GOÛT ET SIGNE SA PREMIÈRE ADRESSE PARISIENNE.



Délicatissérie, c'est l'incroyable projet de pâtisserie **100% digitale** de **Nina Métayer**, probablement la cheffe pâtissière la plus influente de sa génération. Pari réussi ! Aujourd'hui, ses subtiles créations régaler les becs sucrés parisiens les plus affûtés. Son engagement, c'est de faire de la **pâtisserie artisanale** un **luxe accessible** qui s'inscrit dans la construction d'un **futur désirable**. Mais la pâtisserie n'est-elle pas synonyme de **partage** et de **rencontre** ?!

C'est pourquoi à partir du **1^{er} septembre** prochain **Nina Métayer** installe au **8^{ème} étage** du **Printemps du Goût**, une pâtisserie **de haute volée** dans le ciel de Paris. Ici, on (re)découvre les créations **engagées** de la cheffe, qui pour la première fois **s'emportent** ou se dégustent **sur place** et en **terrasse** (attention, vue spectaculaire à couper le souffle !).

Le RDV est pris, pour un instant gourmand ou le bon sens éveille les sens...

UN ŒIL EN SALLE !

DÉLICATISSERIE par NINA MÉTAYER

LA TARTE AU CHOCOLAT

Entre puissance des saveurs et croustillant de feuillantine, la Cheffe sublime avec élégance et délicatesse ce dessert dédié aux amateurs de chocolat.

Pâte sablée au bon beurre AOP, cacao et fleur de sel. Crémeux chocolat. Et feuillantine croustillante. Décor chocolat aérien.

À **partager** : 6 personnes ou individuelle



LE FLAN PÂTISSIER

Un grand classique du répertoire gourmand français que l'on aime partager à toute heure. Précis dans la cuisson pour lui conférer cette texture crémeuse et fondante si réconfortante, celui de Nina Métayer marie les parfums de la fève tonka et de la vanille.

Pâte sucrée. Appareil à flan. Fève tonka, vanille.

À **partager** : 6 personnes ou individuel



BONBON GIANDUJA

Ces petits chocolats aux saveurs intenses cachent sous leur coque craquante un cœur divinement fondant qui révèle la puissance du gianduja.

Coque craquante en chocolat noir 72% de cacao. pâte Gianduja classique Agrimontana avec noisettes I.G.P. du Piémont et praliné maison au grué de cacao. Cassonade.

Boîte de 12 bonbons



INFOS PRATIQUES

À partir du 1^{er} septembre 2021,
DÉLICATISSERIE par NINA MÉTAYER

Printemps du Goût, magasin Printemps Homme, étage 8, Printemps
Haussmann, 64 boulevard Haussmann, 75009 Paris Ouvert 7j/7 de
10h à 20h

PRINTEMPS