

SEPTEMBRE-2023
PRESSE
PRINTEMPS

e-news

BÛCHE LE CADEAU

PAR BRYAN ESPOSITO POUR LE PRINTEMPS HAUSSMANN

CETTE ANNÉE, LE PRINTEMPS CÉLÈBRE LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE AVEC LE THÈME « NOËL EN PAPIER, LES VŒUX SONT EXAUCÉS ». PLUS QU'UNE MATIÈRE, LE PAPIER PREND VIE ET DEVIENT LE MESSAGER PRIVILÉGIÉ DES VŒUX POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE.



Bûche « Le Cadeau » par Bryan Esposito chef pâtissier du Printemps Haussmann ©RomainRicard

Bryan Esposito, le nouveau chef pâtissier du Printemps, a imaginé pour Noël une bûche qui multiplie les clins d'yeux à la tradition des 13 desserts de son sud natal. Habillée d'une feuille de chocolat blanc qui reprend les motifs ornementaux de la célèbre coupole du grand magasin, la bûche « *Le Cadeau* » est aussi un hommage au riche patrimoine architectural du Printemps, véritable source d'inspiration pour le chef pâtissier.

La bûche de Noël 2023 de Bryan Esposito pour le Printemps Haussmann se compose d'une mousse de calissons et d'huile d'olive, d'une marmelade de Cédrat et Clémentine Corse, Main de Bouddah, Bergamote et Kalamansi. Un florilège d'agrumes accompagné d'un praliné Noisette du sud de la France et d'un biscuit croustillant Gianduja. Pour prolonger l'instant, la bûche « *Le Cadeau* » repose sur une tablette de Chocolat 65% du Pérou « Alto El Sol » à partager après un repas de fêtes.

Bûche « *Le Cadeau* » - Disponible à partir du 4/12/23 au 24/12/23

À déguster sur place - Sur commande à emporter (RDC Printemps Femme et restaurant Bleu Coupole)
8 personnes - 80 €

PRINTEMPS



À PROPOS DE BRYAN ESPOSITO

Depuis la rentrée de septembre 2023, l'audace et la créativité qui caractérisent Bryan Esposito sont 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 comme la fin d'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.



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

PRINTEMPS

