

XAVIER PISTOL, NOUVEAU CHEF EXÉCUTIF DU PRINTEMPS HAUSSMANN

LE PRINTEMPS ANNONCE L'ARRIVÉE DE SON NOUVEAU CHEF EXÉCUTIF, XAVIER PISTOL. POUR L'OCCASION, BLEU COUPOLE, LE RESTAURANT DU 6^{ÈME} ÉTAGE, QUI FÊTE SES 100 ANS, SE TRANSFORME EN BRASSERIE CONTEMPORAINE.



Xavier Pistol – Le nouveau Chef Exécutif du Printemps Haussmann ©EmilieFranzo

Un parcours riche d'expériences

Le parcours de Xavier Pistol est riche de rencontres, de sens, de saveurs et de partage d'émotions. Pour lui, la cuisine est le support d'expression de sa passion du bon et du voyage.

Parisien depuis à peine 15 ans, ce Chef de 35 ans formé au lycée hôtelier de la Guadeloupe est un touche-à-tout. Il a œuvré 6 années aux commandes de la brigade du Relais du Parc, le restaurant de l'Hôtel Renaissance à Paris. Il exerce également son talent et sa créativité là où ne l'attend pas.

Ainsi, il a officié récemment en tant que Chef exécutif de la programmation culinaire dans la série historique « Carême » qui sortira en 2025 sur Apple TV. Dans ce biopic sur la vie d'Antonin Carême, « le roi des chefs et le chef des rois », le premier à porter l'appellation de « Chef » en France au XVIII^{ème} siècle, il a donné vie aux recettes du script et à la vision du réalisateur.

Aujourd'hui Xavier Pistol intègre l'équipe de Chefs du Printemps, sous l'égide d'Emmanuelle Touboul, Directrice Food & Beverage, et signe les cartes des concepts food du grand magasin.

XAVIER PISTOL, NOUVEAU CHEF EXÉCUTIF DU PRINTEMPS HAUSSMANN



Vue intérieure du restaurant Bleu Coupole
©RomainRicard



Les Chefs du Printemps, Bryan Esposito (à gauche) et
Xavier Pistol (à droite) ©EmilieFranzo

BLEU COUPOLE – Brasserie Contemporaine

D'abord, il y a le décor ! Au 6^{ème} étage du grand magasin, là où 100 ans plus tôt ouvrait le premier restaurant du Printemps. Si l'âme du lieu est intacte (et le spectacle offert par la majestueuse Coupole Wybo n'y est certainement pas étranger), la salle s'ouvre désormais vers l'extérieur et trois terrasses intimistes aux allures de jardins suspendus sur les toits de Paris.

Aux fourneaux, les Chefs Printemps ! Le duo Xavier Pistol et Bryan Esposito orchestre une carte courte, raisonnée et de saison, aux intitulés francs et sans chichis. Si certaines assiettes sont des hommages aux classiques de la brasserie, d'autres font un pas de côté qui fait rimer essentialité et délicatesse, et ancre ainsi BLEU COUPOLE bien dans son époque.

PRINTEMPS



XAVIER PISTOL, NOUVEAU CHEF EXÉCUTIF DU PRINTEMPS HAUSSMANN



Poireaux vinaigrette
façon Mimosa ©EmilieFranzo



Pièce du boucher fumée
©EmilieFranzo



Le chocolat des îles Vanuatu
©EmilieFranzo

À TABLE !

Les entrées, donnent le ton et fleurissent bon le produit soigné. Morceaux choisis : **les rillettes de volailles** (12€) taquinent une démoniaque mayonnaise fumée, les **poireaux vinaigrette** façon mimosa (10€) la joue un brin japonisante dressés dans une feuille d'algue Nori façon maki, le **thon fumé** (15€) prolonge l'été accompagné d'avocat et d'agrumes alors que **l'œuf** (12€), bio et parfait cela va sans dire, propose une délicate entrée dans l'automne avec sa sauce au foin et la déclinaison de topinambours et champignons de saison qui l'escorte.

Côté plats, le **filet de bar** (26€) répond à l'appel du large, **la pièce du boucher** (28€) est fumée sur place et la **minute d'espadon** sauce vierge aux fruits exotiques (29€) fait un clin d'œil aux racines guadeloupéennes du chef Xavier Pistol.

Enfin, place aux desserts de Bryan Esposito ! À la carte, une création autour de **la madeleine**, comme une charlotte aux fruits rouges (10€), un hommage à la classique profiterole avec un dessert **100% chocolat** des îles Vanuatu (12€), et de la légèreté avec la **palette de fruits de saison**, aloé Véra, crème montée à la fève tonka et coulis de fruits fumés (14€).

BLEU COUPOLE, Brasserie
contemporaine
PRINTEMPS FEMME ÉTAGE 6

Réservation au 01 42 82 58 84

et sur printemps.com

Du lundi au samedi : de 10:00 à 20:00

Le dimanche : de 11:00 à 20:00

PRINTEMPS

