

Spécial Saint Valentin
« MEETIC LOVES PRINTEMPS »

**DU 1^{ER} FÉVRIER AU 5 MARS 2023, MEETIC ET LE PRINTEMPS
CÉLÈBRENT L'AMOUR ET LES RENCONTRES.
POUR L'OCCASION, LE RESTAURANT BLEU COUPOLE DU 6^{ÈME} ÉTAGE
DU PRINTEMPS DE LA FEMME
S'HABILLE AUX COULEURS MEETIC ET DEVIENT **ROSE COUPOLE**.**



Vue du restaurant Rose Coupole au 6^{ème} étage du Printemps de la Femme

À la carte de Rose Coupole, « *La pause Meetic* », met en avant des créations inédites et à partager à deux : le croque-monsieur / croque-madame par Clément Blondeau, le Love Cake signé Bryan Esposito et le Philtre d'Amour imaginé par Matthias Giroud.

Pour aller encore plus loin, Meetic et le Printemps jouent les cupidons et invitent les célibataires en quête de rencontres dans les magasins Printemps de Paris Lyon et Marseille, à une série d'ateliers de mixologie et de personnalisation de cupcakes sous forme de speed-dating.

MEETIC LOVES PRINTEMPS

ROSE COUPOLE au PRINTEMPS HAUSSMANN

Du 1er février au 5 mars 2023, le Printemps et Meetic célèbrent l'amour et les rencontres sont à l'honneur au Printemps Haussmann au restaurant Bleu Coupole. Rebaptisé Rose Coupole pour l'occasion, le lieu dévoile une scénographie inédite : l'atmosphère y est joyeuse et rythmée par des touches florales ponctuées de rose.

LA PAUSE MEETIC au PRINTEMPS HAUSSMANN

Le croque-monsieur / croque-madame de Clément Blondeau, chef exécutif Printemps, est une invitation au partage pour une pause gourmande à deux. Classique du bistrot il prend ici la forme du symbole de l'amour, le cœur !

À retrouver en exclusivité au restaurant Rose Coupole du Printemps Haussmann

18€ pour deux personnes

La recette du Love Cake imaginé par Bryan Esposito, fameux chef pâtissier, met à l'honneur l'amour et la passion. Chaque cœur est composé d'une mousse au Thé des Amants du Palais des Thés, d'une compotée de gingembre et passion, d'un biscuit joconde épicé, d'un praliné au piment d'Espelette, sur une pâte sucrée à la noisette et à la fleur de sel.

À retrouver en exclusivité au restaurant Rose Coupole du Printemps Haussmann

18€ pour deux personnes

Matthias Giroud, mixologue et véritable alchimiste, crée le Filtre d'Amour, un cocktail inédit et low alcool. Pour le réaliser, Matthias Giroud s'inspire essentiellement de la nature, de feuilles et de fleurs pour une signature aromatique unique. La rencontre entre la liqueur de gingembre, les saveurs de la feuille de clémentine, le fruit de la passion, l'hibiscus et la fleur de sureau sonne la promesse d'un instant suspendu et passionné.

À retrouver en exclusivité au restaurant Rose Coupole du Printemps Haussmann

15€ pour deux personnes



Vue de ROSE COUPOLE



Croque-Monsieur / Croque-Madame
par Clément Blondeau



Love Cake signé Bryan Esposito



Philtre d'Amour de Matthias Giroud

PRINTEMPS

CONTACT PRESSE ALEXANDRE SOLLIN alexandre@alexandresollin.com



MEETIC LOVES PRINTEMPS

LES ATELIERS MEETIC LOVES PRINTEMPS

Le Printemps et Meetic ont concocté un programme dédié aux célibataires qui favorisera les moments de connexion dans une ambiance conviviale. Au programme, des ateliers de personnalisation de cupcake avec Bryan Esposito et de mixologie avec Matthias Giroud dans les magasins de Paris, Lille, Lyon et Marseille et un format d'afterwork avec speed dating et dégustation au Printemps Haussmann.

Infos et inscription sur

<https://evenements.printemps.com/>



Cupcake à personnaliser

INFOS PRATIQUES

LA PAUSE MEETIC

DU 1^{ER} FÉVRIER AU 5 MARS 2023,
ROSE COUPOLE

Magasin Printemps Haussmann, Printemps Femme, étage 6

LES ATELIERS DE PERSONNALISATION

SAMEDI 18 ET 25 FÉVRIER 2023,
ateliers de personnalisation
Printemps Haussmann, Nation, Lille, Lyon Marseille

JEUDI 2 MARS,
afterwork de 18h à 20h,
Printemps Haussmann

Infos et inscription sur <https://evenements.printemps.com/>

RESTAURANT ROSE COUPOLE

Magasin Printemps Femme - Étage 6
58 boulevard Haussmann - Paris 9^{ème}

Horaires d'ouverture :
en continu de 10 :00 à 20 :00
(Petit-déjeuner, déjeuner, tea-time, aperitivo)

Réservations :
01 42 82 58 84
bonjour.bleucoupole@printemps.fr

PRINTEMPS

CONTACT PRESSE ALEXANDRE SOLLIN alexandre@alexandresollin.com

