



Le 3  étage du Printemps de la Maison
accueille le café « be »,
une création d'Alain Ducasse

Avril 2006

Le Printemps Haussmann crée l' v nement en s'associant au Groupe Alain Ducasse pour accueillir dès le 9 mai prochain le café « **be** », première déclinaison de la boutique « **be** » boulevard de Courcelles (Paris-8^{ me}), au 3  étage du Printemps de la Maison.

« *b* » comme **boulang rie** et « *e* » pour ** p cie**rie, « **be** » (prononcer [*bi*]) est un concept original réunissant le meilleur de la boulangerie artisanale française et de l' p cie

rie, en une offre riche et variée proposant : **produits** essentiels, savoureux **sandwiches**, **tartines**, **salades**, **soupes** et **desserts** dans une interprétation résolument contemporaine de la tradition et du savoir-faire français.

Ainsi, tous les pains seront élaborés à base de levain naturel par des artisans-boulangers, selon des recettes uniques : la *baguette* « *be* », le *pain* « *be* », la *tourte*, le *pain Périgord*, le *pain aux figes*, le *pain Corinthe*, le *pain céréales*, le *pain au blé noir* ainsi que le *pain de la quinzaine* crée selon l'inspiration du chef et la saison, tels que : le pain « *patate douce et tome* » ou le pain « *pavot/jambon de cerda* »...

Côté sandwiches : la *Tartine Printanière* avec ses jeunes légumes (tranche de tourte grill e, fromage frais et jeunes pousses de saison), côté salades : le cr meux *tofu de carottes et ses pointes d'asperges*, côté soupes : le *velouté de potiron* ou *gaspacho*, et côté desserts : la *compote de mangues et graines de passion*, ou le *riz au lait à la vanille et marmelade d'oranges*, sont quelques-unes des nombreuses tentations qui seront proposées à tous les gourmets, séduits par ce lieu inédit mêlant tradition et modernité.

Comme pour l'adresse boulevard de Courcelles, « **be** » a demandé au designer **Patrick Jouin** de concevoir un univers confortable, chaleureux, authentique et parfaitement intégré dans un environnement urbain. La réalisation en a été confiée à l'agenceur **Bertrand Thura**.

Depuis la passerelle reliant le Printemps de la Mode au Printemps de la Maison, vous pouvez apercevoir la boutique : un parquet de chêne, un camaïeu d'orangés confèrent au lieu un côté « cosy »... Sur les murs, des gravures anciennes de l'encyclopédie Diderot-Dalembert réinterprétées par le graphiste Philippe David, des carreaux métro et une casquette en zinc, sont une référence à l'univers typiquement parisien ; enfin, la présence d'une panier en osier qui présente les pains, et les suggestions du Chef sur l'ardoise, amènent la touche traditionnelle...

De plus, le visiteur appréciera, chez « **be** », de voir tous les produits d'épicerie exposés.

Pour le petit-déjeuner, pour déjeuner ou pour goûter, à consommer sur place ou à emporter, « **be** » est une alternative au restaurant classique, qui propose également une gamme de produits faisant la part belle à la Méditerranée et au Sud Ouest, terroirs chers à Alain Ducasse .

Le bon, le beau, le vrai : des valeurs qui s'inscrivent parfaitement dans la volonté du grand magasin parisien prescripteur de modes et de tendances, de continuer à offrir à sa clientèle internationale le meilleur de l'art de vivre à la parisienne, dans une expérience qui se situe *au-delà du shopping*.

« **be** » (prononcer [bi]) - Chef : Dominique Saignac / Sandwich à partir 4,2 € / 30 places assises / Ouvert du lundi au samedi, de 9h35 à 19h, *nocturne* le jeudi jusqu'à 22h.



A propos du Printemps

Créé en 1865, le Printemps, exploité par la société FRANCE-PRINTEMPS, filiale de PPR, est aujourd'hui le grand magasin de référence à Paris et en région parisienne.

Il regroupe : 17 magasins en propre et *Madelios*, 9 affiliés ainsi que 3 filiales spécialisées exploitant : le Pôle Sport (*Citadium* et *Made In Sport*), *Printemps Voyage* et *Printemps Design* au Centre Pompidou.

Avec plus de 5000 collaborateurs, le Printemps a généré en 2005, un chiffre d'affaires de 751, 8 millions d'euros.

A propos du Groupe Alain Ducasse

Le *Groupe Alain Ducasse* ouvre sa première boutique de boulanger-pâtisseries - « *b* » comme **boulangerie** et « *e* » pour **épicerie** - en octobre 2002 au 73, boulevard de Courcelles - Paris 8ème. Ce concept original réunissant le meilleur de la boulangerie artisanale française et de l'épicerie, est une interprétation résolument contemporaine de la tradition et du savoir-faire français.

Le *Groupe Alain Ducasse* se consacre avec passion aux plaisirs de la gastronomie et de l'hospitalité afin de répondre aux exigences d'une clientèle, diverse, mobile et internationale.

Le Groupe développe sans cesse des idées novatrices et en assure la pérennité. La recherche permanente de l'excellence repose sur le talent des hommes et des femmes, la qualité des produits et une grande maîtrise des technologies. A la tête de son Groupe, *Alain Ducasse* est à la fois un cuisinier-créateur et un entrepreneur rigoureux. Créateur, il s'attache à offrir une cuisine juste ; entrepreneur, il met en œuvre un modèle économique moderne, une transmission du savoir et une vision pertinente de l'industrie de la table.

be

Printemps de la Maison
64 boulevard Haussmann
75009 Paris

Contact presse Groupe Alain Ducasse :

Sarah Mompeurt
+33 (0)1 53 67 66 30/s.mompeurt@alain-ducasse.com