



## MAXENCE BARBOT NOMMÉ NOUVEAU CHEF PÂTISSIER DU BRISTOL PARIS

Le Bristol Paris a le plaisir d'accueillir Maxence Barbot en tant que nouveau Chef Pâtissier à partir du 5 mai. Il prendra la suite de Yu Tanaka, qui après 7 années à sublimer les desserts du Bristol Paris, s'envole vers de nouveaux horizons. Fort d'un parcours d'exception dans les plus grands palaces parisiens et porté par un enthousiasme communicatif, Maxence Barbot mettra désormais son talent, sa créativité et sa parfaite maîtrise des codes de l'univers hôtelier au service du prestigieux établissement du Faubourg Saint-Honoré.

*"Rejoindre Le Bristol Paris est une immense fierté. Cet établissement est parmi les plus reconnus sur la place parisienne, en France, et même dans le monde. Il incarne une noblesse et une vision de la gastronomie d'exception. À l'aube de son centième anniversaire, une vraie histoire se dessine derrière cette maison, un héritage précieux que je suis honoré de recevoir et que j'espère enrichir à mon tour. L'excellence à la française prend tout son sens*

*ici, dans chaque détail, chaque création, chaque geste pensé pour offrir une expérience unique. C'est un beau défi, et une magnifique expérience qui s'offre à moi. J'ai hâte de partager ma vision de la pâtisserie, sincère, gourmande, créative et ancrée dans la saisonnalité, tout en m'imprégnant de l'âme de cette maison iconique."*

Animé par une quête d'excellence, il place le partage au cœur de sa démarche, tissant un lien précieux entre producteurs, fournisseurs et ses équipes. Son approche, conjuguant esthétique et équilibre des saveurs, promet d'insuffler un vent de fraîcheur et de modernité.

Arnaud Faye, Chef exécutif des cuisines du Bristol Paris, confie : « J'ai tout de suite beaucoup apprécié le côté humain et l'ouverture d'esprit de Maxence. Il a les pieds sur terre, s'avère très demandeur et a envie d'avancer. Au-delà de sa grande maîtrise technique, je vais le challenger sur les goûts, dans un esprit de partage, en mettant toujours en avant l'artisanat et la saisonnalité. »



Originaire de Bretagne, Maxence Barbot développe très tôt une passion pour la pâtisserie. Diplômé de l'école hôtelière de la Guerche, il entame son parcours dans des établissements parisiens d'excellence. En 2012, il rejoint le Plaza Athénée aux côtés de Christophe Michalak et Jean-Marie Hlbot, où il se fait une place en décrochant le poste de demi-chef de partie à la suite de son stage. Il se démarque déjà en 2013 lorsqu'il devient vice-champion du Championnat de France du Dessert à l'assiette.

Il perfectionne ensuite son savoir-faire au George V, d'abord sous l'ère Eric Briffard puis avec Christian Le Squer, avant de s'offrir un parenthèse d'un an pour découvrir l'univers de la pâtisserie boutique au Relais Dessert de Christophe Roussel à La Baule.

En 2016, appelé par David Bizet, il participe à l'ouverture de l'Orangerie du George V comme

sous-chef pâtissier, où il évolue alors aux côtés de Maxime Frédéric. Son ambition l'amène à retrouver le Plaza Athénée, cette fois-ci, aux côtés d'Angelo Musa, où il affine son art et son sens créatif grâce à la grande liberté d'expression qui lui est alors donnée.

Depuis novembre 2019, Maxence occupe le poste de Chef Pâtissier du Shangri-La Paris, proposant une pâtisserie aussi technique que réconfortante. En janvier 2024, son talent est salué par le Prix d'Excellence Relais Desserts Charles Proust dans la catégorie Hôtellerie-Restaurant.

Le Bristol Paris est fier d'accueillir Maxence Barbot dans cette belle aventure à partir du 5 mai, annonçant des créations qui sauront sans nul doute enchanter les fins palais et apporter une nouvelle touche d'audace à la pâtisserie de l'établissement.

### Contacts Presse

#### Le Bristol Paris

Fanny Crawford - Directrice de la Communication  
01 53 43 41 86  
fanny.crawford@oetkercollection.com

Océane Franc - Chargée de Communication  
01 53 43 44 11  
oceane.franc@oetkercollection.com

Salomé Lerendu - Coordinatrice Presse et Projets  
01 53 43 42 65  
salome.lerendu@oetkercollection.com

### Oetker Collection

Jenny Gorevan  
Director Global Communications & Partnership  
07 72 44 79 69  
jenny.gorevan@oetkercollection.com

Laëtitia Guy-Debout  
Head of PR France & Special Projects  
01 78 96 50 83

[www.lebristolparis.com](http://www.lebristolparis.com)

