



# **Deux nouvelles adresses en 2020 pour Julien Sebbag**

**Chef autodidacte, Julien Sebbag est, à 28 ans, à la tête de deux restaurants à Paris. Auxquels s'ajouteront bientôt deux autres adresses.**

**Après Chez Oim et Créatures, le chef annonce en effet deux nouvelles ouvertures à la rentrée 2020, Tortuga et Forest.**

Personnalité montante d'une jeune génération de chefs engagés, **Julien Sebbag** pense sa cuisine et ses restaurants avec une forte sensibilité à **l'éco-responsabilité, des circuits courts aux produits saisonniers, locaux, jusqu'à l'anti-gaspi** et au bien-être de ses équipes.

Depuis le début, **Julien Sebbag** a développé une passion pour les légumes, qu'il découvre au fil de ses voyages en Méditerranée, au Japon ou en Israël.









# eux nouvelles adresses, une même philosophie

**Tortuga ouvrira en septembre 2020.** Installé sur la terrasse des Galeries Lafayette Haussmann, le restaurant promet un mélange des genres autour **d'un produit phare, le poisson**. Dans une démarche éco-responsable, celui-ci sera **sauvage et de saison**, en fonction des reproductions des poissons, et **pêchés directement en mer et rivière**, jamais d'élevage.

Annoncé pour **novembre 2020**, **Forest** ouvrira au Musée d'Art Moderne de Paris. Le restaurant se veut organique, convivial, de partage et responsable.

## Des actions quotidiennes pour une cuisine responsable

Comme beaucoup de chefs de sa génération, **Julien Sebbag** essaie de prendre le maximum de **mesures anti-gaspillage** : en utilisant l'intégralité du produit sélectionné par exemple, ou en ré-utilisant au maximum les chutes pour les repas d'équipe. « *Au quotidien, je privilégie toujours les circuits courts, le saisonnier et le local. En fait, ce sont des actions qui deviennent de plus en plus logiques et répandues.* »

Le chef souhaite s'informer au maximum, veut comprendre ce qui se passe lorsqu'on consomme un produit plutôt qu'un autre, apprendre la significations des mots et expressions tels que « hors sol », pêche de ligne ou au filet, élevage en batterie, label rouge...

*J'essaye de faire passer ces messages un peu rébarbatifs par l'humour, la gourmandise et un peu de légèreté.*

« *Je fais ce qui me semble être « juste », dans un métier pas facile. Mais c'est tellement jouissif de voir **Créatures - 100% végétarien** - fréquenté par 97% de non-végétariens. Je suis devenu un promoteur de légumes [...] et c'est agréable de s'engager sur des sujets comme celui de la surconsommation de viandes, et de voir les clients jouer le jeu tout en prenant du plaisir.*



La cuisine de Créatures @BENEDETTA\_CHIALA

*Si ces mêmes clients viennent dans mes restaurants, c'est aussi que la société a déjà amorcé le travail. Et c'est tant mieux ! C'est une éducation à revoir, un processus long. Par contre, c'est aussi à nous, chefs et restaurateurs, de prendre le relais [...]. J'essaye de faire passer ces messages un peu rébarbatifs par l'humour, la gourmandise et un peu de légèreté. »*

## **Cuisiner et manger « responsable » à la maison**

À ceux qui souhaitent cuisiner et manger « plus responsable, **Julien Sebbag** conseille de commencer par consommer des fruits et légumes de saison, moins chers, meilleurs et permettant de varier son alimentation. **Il publie sur Instagram un calendrier des fruits et légumes à chaque saison**, mais aussi des recettes pour changer ses habitudes.

Il conseille aussi de limiter la consommation de viande, dont la production est la cause de pollution importante, d'éviter les poissons élevés en batterie, et de **consommer local, saisonnier et raisonnablement de la viande et du**



**poisson.**

## **À propos de Julien Sebbag**

Ancien étudiant en école de commerce, il se prend d'amour pour la cuisine lors d'une année d'échange à Londres. L'année suivante, il décide de partir pour Tel-Aviv afin d'approfondir ses connaissances sur la cuisine méditerranéenne. Ce qu'il fera aux côtés de plusieurs maîtres en la matière dont **Dan Zouaretz** (Dalida), et chez **Vitrina**. De retour à Paris, il rejoint **Miznon**, assurant en parallèle la fin de son master d'entrepreneuriat. Puis, crée « Je Cuisine Chez Toi », concept de cuisine à domicile.









succès de ce projet lui donne l'envie de recevoir « chez lui », dans son univers. Sous l'impulsion de **Moma Group**, il crée le restaurant « **Chez Oim** » à l'étage du Bus Palladium, tous les mardis soirs. Avant de lancer en 2019 la première saison de **Créatures aux Galeries Lafayette Haussmann**. C'est en face de ce dernier qu'il prévoit l'ouverture de **Tortuga, son restaurant gastronomique**. **Forest** est annoncé un peu plus tard au Musée d'Art Moderne de Paris.



La terrasse de Créatures

## **Chez Oim**

A l'étage du Bus Palladium

6 rue Pierre Fontaine

75009 Paris

[chezoimparis.com](http://chezoimparis.com)

## **Créatures**

8ème étage des Galeries Lafayette Paris Haussmann

25 rue de la Chaussée d'Antin

75009 Paris

[creatures-paris.com](http://creatures-paris.com)

## **Tortuga**

8ème étage des Galeries Lafayette Paris Haussmann  
25 rue de la Chaussée d'Antin  
75009 Paris

## **Forest**

Musée d'Art Moderne de Paris  
11 Avenue du Président Wilson  
75116 Paris