



Jean-Edern Hurstel ouvre EDERN à Paris

Le 5 septembre 2018, à deux pas de l'avenue des Champs-Élysées à Paris (75), le chef Jean-Edern Hurstel ouvre EDERN.



Jean-Edern Hurstel ouvre EDERN à Paris

« Ce projet est dans mes tiroirs depuis des années, explique le chef. Mis en parenthèse lors de l'aventure Peninsula, EDERN est le restaurant de ma vie ».

Né à Strasbourg (67) en 1979, Jean-Edern a passé son enfance à Rhinau (67), affirmant très tôt son appétence pour la cuisine. Un péché de gourmandise pour ce chef issu d'une famille de 7 enfants, qui le conduira directement chez les

étoilés. Apprenti à Genève du chef **Claude Legras**, « son deuxième papa » au restaurant du Parc des Eaux-Vives, il gravit les marches une à une. Chez **Lucas Carton** à Paris, il apprend aux côtés d'**Alain Senderens** l'excellence et le mariage des saveurs. D'**Alain Passard à l'Arpège** (3 étoiles), il gagne le respect du produit, l'art de la cuisson et des bons accords.

Homme des défis, il quitte Paris pour l'Angleterre. « Une école de la vie », résume-t-il, « parfaite pour l'humilité et les relations humaines ». Frappant à toutes les portes, il rentre au restaurant **l'Aubergine de Gordon Ramsay**. 2 étoiles plus tard et l'expérience engrangée, retour au pays. A **l'Auberge de l'III**, la haute-cuisine alsacienne du chef **Paul Haeberlin et de son fils Marc** influence profondément son style. Suivra l'expérience **Alain Ducasse** au **Louis XV** de Monaco, l'« expérience de la culture du goût et de la précision technique ».

2007 marque l'aventure à l'international. Destination le Moyen-Orient à Dubaï. Et l'un des monuments de la ville, le **Jumeirah Emirates Towers Hotel**. Un emblème. Quelques mois plus tard, il décroche un premier poste de chef au **Shangri-La Abu Dhabi**. En 2010, l'expérience se poursuit au **Jumeirah Zabeel Saray** de Dubaï. Un immense challenge : manager 130 cuisiniers aux 20 nationalités différentes et ouvrir 4 nouveaux restaurants. 3 ans après son arrivée, **Jean Edern est sacré chef de l'année par le Festival Gourmet Abu Dhabi**.

En 2014, l'ouverture du nouvel hôtel **The Peninsula à Paris** est attendue par le monde entier. Appelé par le groupe hôtelier de luxe, Jean-Edern quitte Dubaï et devient le plus jeune chef français à diriger les cuisines d'un palace parisien. Une **parenthèse Top Chef** plus loin et l'on retrouve Jean-Edern avenue Kléber. Pour ce nouveau pari, il s'entoure d'une équipe de jeunes chefs en devenir.



Son objectif : offrir le meilleur d'une cuisine raffinée et contemporaine en privilégiant les produits de terroir, ceux des producteurs français et ceux de saison.

Casser les codes. Gastronomie mais démocratique. EDERN incarne tout cela. Une nouvelle vision de la gastronomie parisienne. Inspirée par la simplicité et l'authenticité pure.

Au 6, rue Arsène Houssaye (Paris 8ème), il y eut d'abord Citrus Etoile, sublimé après 8 mois de travaux le nouvel espace se déploie maintenant sur 2 niveaux et 360 m2 de surface. Au premier, une salle principale faisant apparaître la pierre naturelle, et sous les anciens plafonds, une verrière. Au sous-sol, un lounge et lieu de vie de jour comme de nuit.

Sur des accords bruts, grisés et charbon, EDERN s'ouvre sur un restaurant de 60 places et son bar à cocktails. Un esprit graphique et une ambiance aux tonalités champagne et cuivré, fauteuils en cuir beige et banquettes bien accordées aux impressions marbrées. Distillées ici et là, les toiles explosives et pop des maîtres du street-art, artistes confirmés et émergents mélangés. Face aux cuisines laissant apercevoir la brigade aux fourneaux, une table d'hôtes sous une verrière et son décor en pierre naturelle accueille les amis, les familles. Tous les soirs, les platines du Dj s'installent.



L'équipe

Pas de rodage chez EDERN. La brigade se connaît par cœur. Oeuvrant aux côtés du chef Jean-Edern au temps du Peninsula, le chef **Laurent Poitevin** rejoint l'aventure. Ancien second du **Bristol et du Taillevent**, passé par les cuisines de l'**Hôtel Vernet**, le chef travaille l'esthétique de l'assiette dans toutes ses dimensions, s'amuse des jeux de saveurs, cultive la fraîcheur du produit.



A la table d'EDERN, les tomates cerises choisies sont à l'ancienne, le pain de campagne croustillant signé **Frédéric Lalos**, des gages d'authenticité. Les poissons de ligne sélectionnés par le chef viennent accompagner des recettes créatives - ainsi du cabillaud artichauts et coquillages, et du Saint-Pierre vapeur et sa soupe de poissons - et la Maison Nordique ajoute ses produits d'exception, caviar de Sologne et saumon fumé entre autres. Toutes d'origine France, les viandes - à l'instar du quasi de veau de lait et de l'épaule d'agneau de lait - complètent le menu. D'autres créations - la daurade royale en ceviche aux agrumes et à l'avocat, le bœuf mariné aux épices et aux oignons caramélisés - ouvrent les esprits vers d'autres saveurs.



Saveurs du terroir toujours, autour du fromage de chèvre de Mr Fabre décliné en cromesquis, miel et romarin. La tomate a le goût du sud en version pissaladière. Comme la sardinette du pays basque servie au citron confit et piquillos. A goûter encore : la langoustine croustillante au basilic, les ailerons de volaille des Landes marinés au soja et gingembre ou le caviar de Sologne.



Formé à la pâtisserie de **Carl Marletti**, le jeune chef pâtissier passe deux années au **Plaza Athénée** avant de rejoindre le **Peninsula** où il joua le rôle de sous-chef pâtissier aux côtés de Jean-Edern Hurstel.

A sa carte : un soufflé signature en version chocolat noir et cœur coulant variant selon les saisons, les fraises de **Thibault Pique**, producteur de fraises depuis 3 générations, la tarte aux pommes Boscoff et son caramel onctueux et sa glace au lait...

EDERN

6 rue Arsène Houssaye,

75008 Paris

01 45 63 88 01

Service Voiturier

www.edern-restaurant.com