



Martin Simolka est le nouveau chef de la Brasserie Urbaine du Molitor

Septembre 2020 marque un renouveau pour les cuisines de l'Hôtel Molitor à Paris.

Le chef Martin Simolka en prend les commandes avec un concept repensé au plus près de la clientèle.

En devenant Chef de la Brasserie Urbaine de l'Hôtel Molitor, **Martin Simolka** accepte un nouveau challenge, avec une cuisine annoncée plus authentique, mais avec une pointe de modernité.



Le chef Martin Simolka rejoint les cuisines du Molitor © GeraldineMartens

« La cuisine, c'est du partage, du plaisir et de la rigueur, aussi bien avec les clients qu'avec ma Brigade. Intégrer l'Hôtel Molitor est un rêve pour moi. Quel lieu mythique où le champ des possibles semble infini ! »

Martin Simolka rejoint une brigade d'une trentaine de personnes, 5 Sous-Chefs et une équipe pâtisserie emmenée par **Benoit Gressent** depuis octobre 2019.

Il assure également la responsabilité des banquets, du room service, du 1929 et du Rooftop .

Au menu, **du végétal et de l'organique pour une carte entièrement repensée.**





© GeraldineMartens



© GeraldineMartens

À propos de Martin Simolka

C'est en cultivant son petit potager et en réalisant les gâteaux d'anniversaires familiaux que Martin Simolka prend goût à la cuisine. Mais c'est seulement après une licence d'économie, qu'il se consacrera véritablement à sa passion. Après avoir fait ses premières armes en Allemagne, son pays d'origine, il pose ses valises à Paris en 2008.

Du **Pavillon Ledoyen** au mythique **George V**, en passant par le **Shangri La** aux côtés de **Philippe Labbé** ou au **Peninsula de Christophe Raoux** comme premier Sous-Chef, il développera ses qualités et affinera sa personnalité culinaire.



@Sebastien Giraud



@Sebastien Giraud

Hôtel MOLITOR

13, rue Nungesser et Coli

75016 Paris

01 56 07 08 50

mltr.fr

Photo de Une © Sebastien Giraud