



Meurice Alain Ducasse : Amaury Bouhours succède à Jocelyn Herland

Après quatre années à la tête des cuisines du restaurant de l'hôtel Meurice Alain Ducasse à Paris, Jocelyn Herland a choisi de s'envoler vers un nouveau projet.

C'est Amaury Bouhours, qui occupait le poste de

chef de cuisine depuis 2016, prend aujourd'hui sa succession en tant que chef exécutif.

Après des études au lycée hôtelier de Soissons, **Amaury Bouhours** décroche un stage au Louis XV - Alain Ducasse, à Monaco. Pour le jeune homme de 20 ans, l'expérience est décisive : « *J'avais toujours voulu travailler dans des restaurants de haute gastronomie. Mais, là, tout à coup, je passais du rêve à la réalité et ça a été le véritable déclic.* »

C'est aussi le début de la découverte de la cuisine ducassienne, de la précision et des produits d'exception. **Alain Ducasse** repère rapidement le potentiel de ce débutant prometteur.



Amaury

Bouhours devient ensuite commis au restaurant **Alain Ducasse au Plaza Athénée, à Paris**. Il y restera six ans, sous la direction successive de **Christophe Moret, Christophe Saintagne et Romain Meder**. « *Le rythme était très*

soutenu mais ça m'a fait gagner énormément de temps. J'ai vraiment appris tous les aspects de la cuisine, depuis le respect du produit jusqu'à la juste cuisson et le juste assaisonnement : la cuisine de l'essentiel. » raconte Amaury Bouhours.

Puis, il devient rapidement premier chef de partie puis Junior sous-chef. Alain Ducasse, consultant chez Lasserre, le nomme alors Sous-chef d'Adrien Trouilloud dans la maison de l'avenue Franklin Roosevelt.

En 2016, Amaury Bouhours rejoint le restaurant **Meurice Alain Ducasse** comme Chef de cuisine auprès de **Jocelyn Herland**. C'est donc tout naturellement qu'aujourd'hui, il succède à son binôme depuis 4 ans. « *Le restaurant Meurice Alain Ducasse est une maison qui a une âme et la cuisine que nous proposons lui est fidèle* », souligne le jeune chef.

Alain Ducasse conclut : « *Si j'ai choisi Amaury, c'est parce qu'il incarne la jeune génération et la nouvelle étape culinaire dans la vie du restaurant Meurice Alain Ducasse.* »

La ligne directrice est donnée : la cuisine de l'essentiel, qui exprime l'authenticité des produits et l'excellence d'une cuisine française contemporaine.

Le Meurice - Alain Ducasse

228 rue de Rivoli

75001 Paris

+33 1 87 16 44 50

dorchestercollection.com/fr/paris/le-meurice