



Michelin 2020 : L'Atelier Joël Robuchon regagne sa deuxième étoile

L'Atelier Joël Robuchon Etoile à Paris, qui fête ses dix ans en 2020 regagne la même année sa deuxième étoile au Guide Michelin.

Thierry Karakashian, le chef endosse la veste Michelin avec les deux macarons. Eric Bouchenoire, Meilleur Ouvrier de France dirige l'établissement et perpétue aujourd'hui l'héritage de Joël Robuchon.

« C'était notre challenge; récupérer cette étoile après le départ de Joel Robuchon », souligne **Eric Bouchenoire**. « Il ne faut jamais renoncer et j'ai envie

de dire au chef « reposez en paix, on est là. aujourd'hui c'est un très grand jour pour nous, les fidèles et les anciens de Joel Robuchon ».

Eric Bouchenoire a tenu à remercier chaleureusement **Thierry Karakashian**, Chef exécutif de l'Atelier Etoile, et ses équipes, en cuisine et en salle pour le travail accompli ces dernières années, qui mène aujourd'hui le restaurant à décrocher sa deuxième étoile au Guide Michelin.



Le compagnon du grand chef depuis le restaurant le Jamin (3 étoiles en 1983) déclare également : « *Pour être le premier, il faut un bon second. C'est ce rôle que j'ai endossé au fil des années, dans l'ombre de Joël Robuchon. Sa cuisine est éternelle et la mission que je me donne est de la perpétuer. Aujourd'hui je me dois de transmettre tout ce qu'il m'a appris pour que le nom de Joël Robuchon reste dans la mémoire de tous et pour que son oeuvre continue d'inspirer les futures générations.* »



Les

Ateliers, à l'origine

En 2003, **Joël Robuchon** alors auréolé de 3 étoiles pour son restaurant Le Château à Tokyo, innove et bouleverse les codes de la haute gastronomie française en proposant un concept inédit : L'Atelier.

Développés dans un premier temps à Paris et à Tokyo, les Ateliers affichent des signatures particulières : cuisine ouverte, décor rouge et noir créé par Pierre-Yves Rochon, lumière tamisée et convives installés au comptoir profitant confortablement du ballet de la brigade de cuisine, dans l'esprit des bars à tapas espagnols ou des bars à sushi nippons. Les produits, dénichés chez les meilleurs producteurs, sont sublimés dans des préparations d'une grande lisibilité.

Plus que jamais ancré dans la modernité, l'Atelier Etoile, piloté par Eric Bouchenoire, poursuit avec talent et fidélité la création et l'oeuvre orchestrée du grand chef, deux ans après son décès, continuant inlassablement de séduire les gourmets les plus exigeants.

C'est une cuisine traditionnelle et modernisée qui attend les clients de **L'Atelier Etoile**. Une gastronomie dont l'extrême précision a fait la réputation. Entre classiques de la haute gastronomie française et créations contemporaines, l'Atelier Etoile compile les plus belles réussites du maître, autour d'un triptyque immuable : qualité parfaite des produits/respect des saisons/trois saveurs

différentes au maximum dans l'assiette.

133 avenue des Champs-Élysées

75008 Paris

Tel : 01 47 23 75 75

www.joel-robuchon.com/