



Ouverture du restaurant Yam'Tcha Adeline Grattard et Chi Wah Chan

Le nouveau restaurant Yam'Tcha d'Adeline Grattard et de Chi Wah Chan a ouvert ses portes au 121 rue Saint-Honoré à Paris en mai dernier, après huit mois de travaux.

C'est à proximité de leur première table qu'ils ont réouvert, en doublant leur superficie et leur capacité d'accueil (25 couverts). Leur équipe s'est renforcée avec Adrien Formica en pâtisserie et Yoann Grégory en directeur de restaurant.

Diplômée de l'école Ferrandi, Adeline Grattard s'est formée chez Flora Mikula, Henri Faugeron, Yannick Alléno et perfectionnée auprès de Pascal Barbot à l'Astrance (2003 à 2006). Puis, elle s'envole à Hong Kong avec son mari Chi Wah pour découvrir les saveurs et la cuisine chinoise et importer, de retour dans la capitale, un précieux savoir-faire en terme de cuisson et d'assaisonnement subtile et saisissant.

En 2009, elle ouvre le restaurant Yam'Tcha et se voit consacrée en 2010, « Meilleur cuisinier de l'année », par le Fooding « Grand de demain », par le Gault et Millau et décroche une étoile au guide Michelin



Adeline Grattard crédit photo Sandrine Expilly

L'ancienne adresse, (4 rue Sauval) quant à elle, s'est transformée en boutique spécialisée dans la fabrication de Baos (petites brioches à base de farine de blé cuites à la vapeur, salées ou sucrées) et service et vente du thé.

Yam'Tcha

121 rue Saint-Honoré

75001 Paris

Tél. : 01 40 26 08 07

www.yamtcha.com/

Ouvert du mardi midi au samedi soir.



[Restaurant Yam'Tcha 121 rue Saint-Honoré à Paris -DR](#)