



# Les 16 chefs finalistes des prix de l'Excellence Gastronomique Lebey

Le 24 février prochain se déroulera le Comité de Dégustation Lebey pour la 4ème édition des prix de l'Excellence Gastronomique Lebey. La remise des trophées aura lieu un mois après, le 23 mars 2020.

**Récompensant, l'excellence, l'audace et la créativité, le Comité de Dégustation Lebey met en compétition 16 chefs prometteurs de la gastronomie parisienne.**

L'Excellence est un concours unique qui récompense les nouveaux talents de la gastronomie à travers une réalisation remarquée au long de l'année par les dégustateurs du guide. Cette volonté du guide de récompenser les créations offre ainsi l'opportunité de mettre en lumière les nouveaux talents de la scène gastronomique.

Dans le plus grand secret et tout au long de l'année, les inspecteurs du guide ont sélectionné **2 créations culinaires exceptionnelles dans 8 catégories retenues.**

Au cours de l'épreuve, qui se déroule en direct, chaque chef finaliste devra réaliser son plat signature. Ce plat sera ensuite dégusté par un jury composé de journalistes et d'influenceurs de la scène gastronomique.

## Les 16 finalistes par catégorie

### LEBEY DE LA MEILLEURE ENTRÉE

- **Vitello Tonnato, croustillant de thon rouge mariné au miso par**

**Laurent Magnin, L'Arcane.** A 30 ans, **Laurent Magnin** est tombé dans la marmite il y a 15 ans. Formé par le chef Benoît Violier de l'Hôtel de Ville en Suisse, par Philippe Mille du Domaine les Crayères à Reims, puis à Paris chez Mathieu Pacaud, il plaide pour une cuisine généreuse et éco-responsable.



- **Céleri maraîcher cuit feuille à feuille, condiment œuf de poule truffé, bouillon de céleri à la truffe melanosporum par Marc Favier, Marc Core.** Passé par les cuisines de quelques chefs renommés comme **Pierre Augé** (père), **Jean-François Piège** ou **Frédéric Anton**, Marc Favier travaille une cuisine centrée sur le produit.



Le plat présenté par MARCORE

## **LEBEY DU MEILLEUR FOIE GRAS**

- **Foie gras poêlé, navet daïkin, mangue, sauce amaretto par Ryunosuke Naito et Kwen Liew, Pertinence.** Ancien du Taillevent, du Meurice mais aussi du Cheval Blanc à Courchevel, Ryu connaît la musique comme Kwen, sa compagne, avec qui il travaille en duo et avec qui il a œuvré jadis chez Antoine. La cuisine française se pare ici de touches fraîches et épicées.
- **Foie gras fumé au sakura, anguille, risotto par Kosuke Nabeta, Sola.** Né au Japon, ce chef a travaillé à Tokyo puis à Londres avant de poser ses valises à Paris. Ancien chef de la Maison du Saké, il dévoile une cuisine alliant les deux cultures.

## **LEBEY DU MEILLEUR POISSON**

- **Barbue de ligne, choux et navets marinés, cresson, beurre yuzu kosho, confiture d'algue nori par Martin Maumet, Kitchen Gallery Bis.**
- **Cabillaud confit à l'huile d'argan, citron rôti et pousses d'épinard par Philip Chronopoulos, Restaurant du Palais Royal.** Ce trentenaire, natif d'Athènes, ancien d'Alain Passard à l'Arpège et de Joël Robuchon à sa Table de l'Etoile, n'oublie pas ses racines hellènes quand il cuisine à la française, au cœur de Paris

## **LEBEY DU MEILLEUR PLAT VÉGÉTARIEN**

- **Poireau en tempura, sauce tartare aux fleurs par Anne Legrand et Clio Modaffari, Innocence.** Cette jeune cheffe œuvre au piano de ce micro-restaurant aux côtés d'Anne Legrand. Passé par Ze Kitchen Galerie, Itinéraires et Fulgurances, elle affectionne une cuisine de grande précision.







- **Garganellis modernes de courge parfumés à la feuille de cigare français, mandarine et crémeux à l'indonésienne par Romain Le Cordroch, Restaurant Mumi.** Ce chef passé par Jean-Luc Rabanel qui lui a appris « la rigueur, la minutie, le végétal », a également œuvré à Sydney. De retour en France, c'est au Royal Monceau auprès de Laurent André puis au Violon d'Ingres de Christian Constant qu'il travailla avant de rejoindre Mumi. Inspiré par ses voyages, le chef teinte ses propositions d'exotisme et d'ingrédients inattendus.

## **LEBEY DE LA MEILLEURE VIANDE**

- **Bœuf de la Thibarderie, fleur de céleri-rave, mole, jaune d'œuf et noisette par Alexis Bijaoui, Garance.** Passé par New York et Copenhague, ce jeune trentenaire a également œuvré chez Alain Passard. Il propose une cuisine axée autour du végétal et de la délicatesse.
- **Bœuf de Galice mûré 55 jours par Sota Atsumi, Restaurant Maison.** Passé par New York et Copenhague, ce jeune trentenaire a également œuvré chez Alain Passard. Il propose une cuisine axée autour du végétal et de la délicatesse



## **LEBEY DU MEILLEUR DESSERT**

- **L'Orange, interprétation de « l'œuf vigneron », poivre voatsiperifery et gingembre par Adrien Salavert, Le Gabriel.** A moins de 30 ans, ce jeune pâtissier est désormais en charge de l'offre sucrée de la Réserve et de son restaurant Le Gabriel. Passé par le Grand Hôtel de Bordeaux et Ha(a)itza au Pyla, il se concentre sur le goût avec des œuvres peu sucrées.
- **La souche de la bûche « agrume - truffe » par Guillaume Godin et Cécilia Spurio, Restaurant Guy Savoy.** Guillaume Godin est passé par Arnaud Donckele pendant 14 ans et depuis, au Quai de Conti avec, à ses côtés, sa sous-chef italienne Cécilia Spurio. Cécilia ex Gagnaire à Balzac.



## **LEBEY DU MEILLEUR DESSERT AU CHOCOLAT**

- **Chocolat fumé, algues, kasha par Tess Evans, Contraste.** Après avoir travaillé aux côtés de Cédric Grolet, Tess Evans dévoile une partition sucrée, raffinée et délicate.



- **Chocolat pur Venezuela, fines tagliatelles enrobées de ganache suave, mousse de mousse de noisettes et parfait glacé par Nicolas Paciello, Restaurant Fouquet's Paris**





## **LEBEY DU MEILLEUR DESSERT AU CAFÉ**

- **Crèmeux chocolat café, compotée de mûres, glace tamarin, pâte sucrée au galabé et mousse de café par Jérôme Devreese, Le Faham.** Habitué des palaces parisiens où il a souvent eu en charge la partie sucrée, Jérôme Devreese est désormais à la tête de son propre établissement Le Faham.



- **Autour du café Jarabacoa, croustillant cacao, cognac et tabac torréfié par François Josse, Taillevent.** Champion de France du dessert 2018, ce chef exerce, aux côtés de David Bizet, au Taillevent. Avant d'intégrer le George V Paris, François Josse est resté plus de 3 ans à la Maison Pic à Valence, après s'être formé au K2 à Courchevel.

## **LES AUTRES PRIX REMIS À L'OCCASION DE L'EXCELLENCE 2020**

- Prix Bettane+Desseauve Lebey de la meilleure carte des vins
- Prix METRO Lebey de la 1ère Installation
- Prix De Cecco Lebey du meilleur restaurant italien de Paris
- Prix Lebey du meilleur producteur / artisan de l'année

Le comité de dégustation se réunira lundi 24 février à midi à l'École Ferrandi Paris, en présence des 16 chefs lauréat et des 24 membres du jury.

Le palmarès sera dévoilé le lundi 23 mars au Pavillon Gabriel Potel&Chabot. La cérémonie sera suivie d'un cocktail.

---



## **Laurent Magnin décroche une étoile Michelin à L'Arcane**

**L'Arcane, un bistrot chic situé dans un quartier au charme authentique du 18ème arrondissement de Paris, niché sur la colline de la Butte Montmartre à quelques pas de la Basilique du Sacré-Cœur, fait partie des 18 établissements distingués lundi 5 février par le Guide Michelin 2018. C'est lors de la cérémonie, célébrée à l'occasion du lancement du prestigieux guide rouge à la Seine Musicale à**

# Boulogne-Billancourt, que le chef Laurent Magnin a reçu sa première étoile.

**Laurent Magnin**, chef de **l'Arcane**, un restaurant bistronomique niché sur la Butte Montmartre à quelques pas de la Basilique du Sacré-Cœur, décroche sa première étoile au Michelin lors de la cérémonie du lancement du guide Michelin 2018 qui s'est déroulée ce lundi 5 février, à la Seine Musicale à Boulogne-Billancourt.

Jeune chef passionné de 30 ans, Laurent Magnin est tombé dans la marmite il y a 15 ans. Formé par le chef **Benoît Violier**, de l'Hôtel de Ville, trois étoiles à Crissier, en Suisse, par **Philippe Mille** du Domaine les Crayères, à Reims, puis à Paris chez **Mathieu Pacaud** à l'Hexagone en tant que sous-chef, Laurent Magnin, qui a intégré des brigades renommées et travaillé dans des cuisines prestigieuses, où il a appris les gestes et les techniques de haut niveau, a pris son envol en juin 2016 pour vivre son aventure, avec son épouse, Sophie Keller, et une jeune équipe motivée.

A l'Arcane, on s'installe et on a carte blanche. Le chef propose trois menus à l'aveugle allant de trois à cinq services. On annonce nos envies et on explique à Sophie Keller, qui s'occupe du service en salle, ce que nous aimons en tenant compte de nos éventuelles allergies et intolérances, puis on fait confiance au chef ! Laurent Magnin se charge de tout et nous prépare un menu sur-mesure.

Sa cuisine ? Une cuisine de force, une cuisine de précision.





L'Arcane - Photo DR



## **Entretien avec le chef Laurent Magnin**

Est-ce que vous vous y attendiez ?

**« On n'est jamais sûr ! Depuis un an et demi on faisait tout pour, c'est beaucoup d'investissements pendant tous ces mois, mais ça passe vite. On voulait y croire, on n'a rien lâché et on va continuer à évoluer »**, explique Laurent Magnin

Que représente cette étoile ?

**« Un plus gros rayonnement, découvrir une cuisine avec de plus beaux produits et travailler des produits d'exception tout en gardant le même concept, le menu surprise, découverte et dégustation »**, annonce le chef **« C'est une magnifique récompense pour tout le travail accompli, c'était un rêve. »**

Comment vous l'a-t-on annoncé ?

**« Nous avons reçu un appel du guide le vendredi soir, très tard. On ne s'y attendait pas ! Surtout qu'il y avait des rumeurs qui annonçaient que le guide avait changé sa façon de procéder cette année, que les promus recevraient une lettre... N'ayant pas reçu ce courrier, nous nous étions résignés. Cet appel était juste magique ! Je suis plus que ravi »**, confie Laurent Magnin

Quelle est votre actualité pour 2018 ?

**« Oh, beaucoup de projets ! Mais rien n'est encore bien défini. Une priorité serait un agrandissement car nous sommes nombreux en cuisine et elle est vraiment trop petite... Pour le reste, nous allons attendre encore un peu avant d'en parler, il faut que nous prenions le temps de voir l'évolution du restaurant avec ce grand changement »**, indique Laurent Magnin

Par **Daniela Abiliou**



Caille d'Anjou rôtie, jus court rafraîchi au raisin - Photo DR

Distinctions :

1 étoile au Michelin 2018

2 Toques au Gault & Millau (13/20)

Jeune chef de l'année au Pudlo 2017 **L'Arcane**

39, rue Lamarck

75018 Paris

01 46 06 86 00

<http://www.restaurantlarcane.com>

Photographies Michelin, l'Arcane et Cook and Shoot



L'Arcane - Photo DR