



Vincent Crépel intègre la brigade de la 9ème saison de Top Chef

Aux commandes des cuisines du restaurant Porte 12 dans le 10e arrondissement de Paris depuis son ouverture en 2014, Vincent Crépel y propose une cuisine gastronomique, moderne, épurée et de saison. Unanimement salué par la presse depuis son installation, il s'offre en 2018 un nouveau challenge en s'engageant dans

L'aventure Top Chef.



Vincent Crépel - Photo ©Nicolas Gouhier DR

Originaire du Sud-Ouest, il a conservé certaines intonations propres à cette région, ce trentenaire a bourlingué dans le monde entier avant de se poser à Paris et d'ouvrir Porte 12 à seulement 30 ans. Il a auparavant travaillé aux côtés de chefs prestigieux comme Juan Mari Arzak au restaurant Arzak à Saint- Sébastien *** étoiles au guide Michelin en Espagne, chez Philippe Rochat en Suisse *** étoiles au guide Michelin avant de rejoindre André Chiang à Singapour classé dans les World 50 Best Restaurant du monde et 2 étoiles au guide Michelin, où il occupera le poste de sous-chef. De retour en Europe, il retrouve le restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier sous les ordres du regretté Benoît Violier 3 étoiles Michelin. Fort de ces expériences, il s'installe à Paris pour y proposer une cuisine personnelle, technique et épurée comme il le dit « J'aime créer l'émotion dans mes plats. »

Sa cuisine

Identitaire, Produits Brut, Saisonnalité, sont ses maitres mots.

Vincent Crépel est extrêmement sensible aux rapports qu'il doit entretenir avec une nature à

même de lui fournir l'excellence du produit. Sa cuisine mêle et marie l'ancien au contemporain, le raffinement et la simplicité, le familier et l'inconnu. Au fil des saisons,

technique et émotion conduisent une expérience authentique née du désir de partager et de

faire découvrir à chaque client.

Ses créations marquantes

- Maquereau à la torche mariné au vinaigre japonais, sorbet concombre, algues de mer.

- Asperges blanche crues, hollandaise au yuzu et crevettes ama-ebi, jaune d'œuf préservé au sel.

- Mousse de panais vanille, liqueur de café, praliné de noisette du piedmont topinambour croustillant.



Photo ©Nicolas Gouhier DR

Le challenge Top Chef

S'il avait été plus souvent en France, il aurait adoré s'engager dans des concours de renoms mais faute de temps et de disponibilité, il a mis de côté son envie de se frotter aux autres.

Cette 9ème saison de Top Chef lui offre enfin la possibilité de se mesurer à des chefs aux profils différents tous désireux de remporter un titre devenu prestigieux au fil des années et synonyme de notoriété, mais cela reste avant tout un défi personnel. Vincent ne le cache pas, il en a besoin, lui qui ne fait qu'un seul service par jour, uniquement le soir dans son restaurant niché au fond d'un couloir d'un immeuble du 10e arrondissement.

Restaurant Porte 12

12, rue des Messageries

75010 Paris

01 42 46 22 64

www.porte12.com