



La cuisine et la création se rencontrent sur la scène de Paris des Chefs
Cuisine and creation meet on stage at Paris des Chefs

22-23-24
janvier - *January*
2011
Hall 4 - Amphithéâtre 401
Paris Nord Villepinte



**PARIS
DES
CHEFS**
food+design

« C'est en observant la cuisine, en regardant ce que font les grands chefs, que j'ai pu comprendre des mouvements et ces mouvements là ont été déterminants dans la manière de faire l'architecture que je fais aujourd'hui ». On ne pouvait pas trouver meilleur ambassadeur qu'Édouard François, notre créateur 2011, pour vous parler de Paris des Chefs. Avec ses mots à lui, il vient récompenser le pari audacieux pris il y a trois ans au lancement de notre initiative. Nous sommes donc très heureux de vous retrouver à nouveau cette année pour vous présenter le meilleur de la cuisine et de la création.

Étienne Cochet

Directeur Général de
Managing Director of MAISON&OBJET

20 chefs, 20 créateurs. Pour vous, nous sommes partis à la rencontre des personnalités les plus en vue pour composer en 20 duos un cabinet de curiosités inédit, global et à haute teneur créative. Pour épicer ces rencontres, nous leur avons aussi demandé de venir nous raconter ce que leur évoquent le visible et l'invisible. À vous de juger ces cocktails détonants !

Nicolas Chatenier

Fondateur de *Founder of peacefulchef*



©Nicola Gleichauf

“It is by observing cuisine, watching what great chefs do, that I was able to understand

movements, and those movements were decisive in my way of making the architecture I do today.” It would be hard to find a better ambassador than Édouard François, our 2011 Designer of the Year, to talk about Paris des Chefs. In his own words, he has crowned the bold gamble we took three years ago in launching this initiative. We are therefore delighted to see you once again this year and offer you the best of cuisine and design.

20 chefs, 20 designers. For you, we went out to meet the personalities who were most in the public eye in order to create 20 duos and form an inventive cabinet of curiosities with a high level of creativity. To spice up the encounters, we also asked them to come tell us what “visible” and “invisible” evoke for them. You be the judge of their explosive cocktails!



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for health, drink with moderation.

Un événement organisé par le salon MAISON&OBJET.
En collaboration avec peacefulchef.
*An event organized by the MAISON&OBJET show.
In collaboration with peacefulchef.*



PROGRAMME 2011

Samedi 22 janvier Saturday, January 22

15h-15h40 3pm-3.40pm

Arnaud Daguin (restaurant Hegia, France)
& **Édouard François** (architecte *Architect*)

15h50-16h30 3.50pm-4.30pm

Peeter Pihel (restaurant Alexandre,
Estonie *Estonia*) & **Kadri Mälik**
(créatrice de bijoux *Artist Jeweler*)

16h40-17h20 4.40pm-5.20pm

Mauro Colagreco (restaurant Le Mirazur,
France) & **Marcelo Joulia** (architecte
Architect)

17h30-18h10 5.30pm-6.10pm

Thierry Marx (restaurant Le Mandarin
Hotel, France) & **Sybille de Margerie**
(architecte d'intérieur *Interior Designer*)

Dimanche 23 janvier Sunday, January 23

10h-10h40 10am-10.40am

David Zuddas (D Z'Envies, France)
& **Delphine Huguet** (designer culinaire
Culinary Designer)

10h50-11h30 10.50am-11.30am

Loretta Fanella (Italie *Italy*)
& **Carlo Colombo** (designer)

11h40-12h20 11.40am-12.20pm

Sven Chartier (restaurant Saturne, France)
& **Kevin Velghe** (architecte *Architect*)

12h30-13h10 12.30pm-1.10pm

Yoshihiro Narisawa
(restaurant Les Créations, Japon *Japan*)
& **Takanori Nakamura**
(maître de thé *Tea Master*)

14h30- 5h10 2.30pm-3.10pm

Sat Bains (restaurant Sat Bains with rooms,
Grande Bretagne *United Kingdom*)
& **Steven Dilks** (artiste graphieur
Graffiti Artist)

15h20-16h 3.20pm-4pm

Kobe Desramaults (restaurant
In De Wulf, Belgique *Belgium*)
& **Antoine Van Loocke** (designer /
couteilier *Designer-Cutler*)

16h10-16h50 4.10pm-4.50pm

Davide Scabin (Restaurant Combal.Zero,
Italie *Italy*) & **Oliviero Toscani**
(photographe *Photographer*)

17h-17h40 5pm-5.40pm

Jérôme Rigaud (chef du Kremlin, Russie
Chef of Kremlin, Russia) & **Bernard
Vaussion** (chef de l'Elysées *Chef
from the Elysée Palace, France*)

L'organisateur se réserve la possibilité de modifier
les intervenants pour cet événement.
*The organizer reserves the right to modify
the participants at this event.*

Lundi 24 janvier Monday, January 24

10h-10h40 10am-10.40am

Sang-Hoon Degeimbre (restaurant
L'air du Temps, Belgique *Belgium*)
& **Tiphaine Campet**
(styliste culinaire *Culinary Stylist*)

10h50-11h30 10.50am-11.30am

Giovanni Passerini (restaurant Rino,
France) & **Helena Ichbiah**
(graphiste *Graphist-Designer*)

11h40-12h20 11.40am-12.20pm

Jacques Génin (Chocolaterie *Chocolate
maker* Jacques Génin, France)
& **Marc Brétilot** (designer culinaire
Culinary Designer)

12h30-13h10 12.30pm-1.10pm

Michel Portos (restaurant Le Saint
James, France) & **François Champsaur**
(architecte d'intérieur *Interior Designer*)

14h30-15h10 2.30pm-3.10pm

Jean-François Piège (restaurant
Thoumieux, France) & **India Mahdavi**
(architecte d'intérieur *Interior Designer*)

15h20-16h 3.20pm-4pm

Paolo Lopriore (restaurant Il Canto,
Italie *Italy*) & **Paola Marchesi** (sculptrice
Sculptor)

16h10-16h50 4.10pm-4.50pm

Magnus Nilsson (restaurant Fäviken,
Suède *Sweden*) & **Christian Kjellvander**
(musicien *Musician*)

17h-17h40 5pm - 5.40pm

Richard Torrisi, Mario Carbone (restaurant
Torrisi Italian Specialities, USA) & **Inaki
Aizpitarte** (restaurants Le Chateaubriand/
Le Dauphin, France)

Rencontres animées par *Encounters moderated by* Andréa Petrini & Benoît Chaigneau

Andréa Petrini. Jazz d'abord,
cinéma ensuite, cuisine enfin...

Andréa Petrini est un critique
passionné et passionnant. Italien
installé à Lyon, Andréa passe une
grande partie de l'année sur les
routes du monde à la rencontre de
la cuisine contemporaine.

*First jazz, then film, and finally
cuisine. Andréa Petrini is a
passionate and fascinating critic.*

*An Italian living in Lyon, Andréa
spends much of the year travelling
around the world tasting and
discovering contemporary cuisine.*

Benoît Chaigneau. Benoît est
animateur et réalisateur de télévision.

En prise avec toutes les tendances
et irrésistiblement gourmand, il anime
la rubrique « Au quotidien » dans
l'émission « Comment ça va bien ? »
présentée par Stéphane Bern tous
les après-midi.

*Benoît is a television presenter and
director. Directly in phase with all of the
latest trends and irresistibly enamored
of fine food, he presents the "Daily Life"
section of the TV show "Comment ça
va bien?" presented by Stéphane Bern
every afternoon.*



© Nicolas Buisson

Arnaud Daguin

Arnaud Daguin est tant par son nom que par son histoire personnelle, un repère incontournable de la cuisine française. Mais il n'est pas que cela.

Il est aussi et surtout avec son épouse Véronique le créateur d'un lieu hors du commun perché sur les hauteurs d'Hasparren dans le pays basque. Cela s'appelle Hégia : tour à tour chambre d'hôtes de luxe, restaurant étoilé, auberge contemporaine, cette maison est à part. Sa cuisine est à l'image de l'homme : sincère, essentielle, technique, écologique et généreuse.

Arnaud Daguin is, both for his name and his personal history, an indispensable figure in French cuisine. But he's not only that. He is also and above all, with his wife Véronique, the creator of an uncommon place perched on the heights of Hasparren in the Basque country. It's called Hégia: all at once a luxury bed and breakfast, a Michelin-starred restaurant, and a contemporary inn, it is a spot unlike any other. And the cuisine resembles the man: sincere, essential, technical, ecological and generous.

Hégia. Chemin de Curutcheta, quartier Celhai, 64240 Hasparren, France.



© Olivier Delmas



© Mario Pignata Monti

Édouard François

Édouard François a créé son agence d'architecture en 1998. Il a été remarqué pour ses constructions comme « l'Immeuble qui pousse » à Montpellier, « la Tower Flower » et la façade de l'hôtel Fouquet's Barrière à Paris. Édouard François est reconnu pour son engagement en faveur de l'environnement et pour son esprit novateur. La cuisine est primordiale dans sa vie : « Sans la cuisine je ne serais pas arrivé là où j'en suis dans mes idées ». En 2011 Édouard François est le créateur de l'année MAISON&OBJET.

Édouard François founded his architecture firm in 1998. Quickly, his projects drew attention – such as the “growing building” in Montpellier, the “Tower Flower” and the Fouquet's Barrière hotel in Paris. Édouard François is well-known both for his commitment to the environment as well as for his innovative spirit. Cuisine is fundamental in his life: “without cuisine, I would never have reached the point I have in my ideas”. In 2011, François is MAISON&OBJET's designer of the year.

www.edouardfrancois.com

Peeter Pihel

« Toute ma vie, j'ai voyagé, visité et habité différentes îles de la région baltique. Remarquant les similarités dans les différences, les micro-variations culturelles au niveau des mœurs culinaires », explique le cuisinier. La cuisine de Peeter Pihel répond à la nature de l'île de Muhu où se situe son restaurant : « Lorsqu'on est tributaire de la nature et que l'on repose en grande partie sur des ingrédients sauvages, il faut savoir faire la part des choses. Laisser un peu d'impondérable dans nos cuisines ». C'est sans doute de là que jaillit le goût.

“All my life, I've traveled, visited and even lived on different islands in the Baltic region. I noticed the similarities amid the differences, the cultural micro-variations in culinary traditions,” explains the young chef. Peeter Pihel's cuisine echoes the nature found on the island of Muhu, where his restaurant is located. “When you draw things from nature and base your cooking largely on wild ingredients, you have to let them speak for themselves. Leave a bit of the imponderable in our dishes.” Doubtless the wellspring for taste.

Restaurant Alexandre. Padaste Manor, Muhu Island, Estonie.



DR



© Tüt-Railul

Kadri Mäik

Née en 1958 en Estonie, Kadri Mäik expose aujourd'hui ses bijoux contemporains dans le monde entier. À travers le métal, le saphir, la tourmaline ou l'ébène, elle raconte des histoires de séparation, de solitude, de sommeil, de rejet. L'artiste joaillière dit concevoir ses bijoux comme des talismans. « Un bijou est une métaphore de l'esprit que l'on peut palper, toucher », explique-t-elle. Kadri Mäik est aussi professeur de bijouterie à l'Estonian Academy of Arts de Tallinn.

Born in 1958 in Estonia, Kadri Mäik now shows her contemporary jewelry throughout the world. Through metal, sapphire, tourmaline, even moleskin, she tells stories of separation, solitude, sleep, rejection, and slight pain. The jewelry artist says she sees her pieces as talismans. “A piece of jewelry is a metaphor for the spirit, one we can handle, touch,” she explains. Kadri Mäik is also a professor of jewelry at the Estonian Academy of Arts in Tallinn.



Mauro Colagreco

Mauro Colagreco est Argentin, mais c'est en France qu'il a choisi de cuisiner. De ses expériences chez des chefs prestigieux il a gardé le meilleur : la persévérance et l'art des cuissons de Bernard Loiseau, la créativité d'Alain Passard ou encore la rigueur d'Alain Ducasse. Depuis 2006, il cultive son jardin, aiguise sa personnalité et explose au « Mirazur ». Sur un fil tendu entre montagnes et Méditerranée, il dessine son univers autour d'une cuisine fine et élégante, toujours guidée par la nature.

Mauro Colagreco is Argentine, but he chose to cook in France. He has retained the best of his experiences working under prestigious chefs: Bernard Loiseau's perseverance and art of cooking, Alain Passard's creativity, Alain Ducasse's rigorousness. Since 2006, he has cultivated his garden, sharpened his personality and is setting off fireworks at the Mirazur. On a high wire between mountain and Mediterranean, he concocts his world with a refined, elegant approach to cuisine that is always guided by nature.

Le Mirazur. 30 avenue Aristide Briand, 06500 Menton, France.

Marcelo Joulia

Né en 1958 à Cordoba en Argentine, Marcelo Joulia réside en France depuis 1976. Diplômé de l'École d'Architecture de Paris La Villette, il fonde l'agence parisienne Naço en 1991. L'Argentin y explore de nouvelles possibilités architecturales en mélangeant matériaux industriels et nobles tout en mettant l'accent sur la lumière. Il a conçu le pavillon de Monaco pour l'Exposition universelle de Shanghai en 2010. Il vient aussi de réaliser tout récemment le restaurant « 39V » à Paris.

Born in 1958 in Cordoba, Argentina, Marcelo Joulia came to France in 1976. A graduate of the Ecole d'Architecture de Paris La Villette UP6, he founded the Naço agency in Paris in 1991. There, the Argentine explores new architectural possibilities by mixing industrial and noble materials, with emphasis on light. He also designed the Monaco pavilion for the 2010 Universal Exhibition in Shanghai. Marcelo Joulia just finished the restaurant "39 V" in Paris.

www.naco.net



Sven Chartier

Après avoir travaillé avec Arnaud Daguin et Alain Passard, titillé les palais au « Racines » de Pierre Jancou, Sven Chartier a ouvert son propre restaurant « Saturne » avec son complice sommelier Ewen Lemoigne. Sa cuisine est authentique, ses intitulés de plat limpides. À 24 ans, le jeune cuisinier sait exactement où il va. Chez lui, la viande sert à sublimer le légume, avec toujours un grand respect pour ses producteurs. Sven est un cuisinier impliqué, son « Saturne » (anagramme de Natures) lui va très bien.

After working with Arnaud Daguin and Alain Passard, and tantalized diners' palates at Pierre Jancou's Racines, Sven Chartier has opened his own restaurant, Saturne, with his accomplice, the sommelier Ewen Lemoigne. His cuisine is authentic, the names of his dishes limpid. At 24, the young chef knows exactly where he's going. He uses meat to accent vegetables, always with the greatest respect for his producers. Sven is a chef who takes his products seriously, and Saturne (an anagram of "Nature") is a perfect fit.

Restaurant Saturne.
17 rue Notre-Dame-des-Victoires,
75002 Paris, France.

Kevin Velghe

Dans le cadre de son agence KVA, l'architecte Kevin Velghe a signé le design du restaurant parisien Saturne, l'agencement de show-rooms et boutiques, et réalisé de nombreux aménagements pour des commanditaires privés : création d'un loft dans une ancienne surface commerciale, restructurations d'appartements, élévations de toits... L'architecte aime moduler, jouer avec l'espace pour tirer le meilleur parti des constructions existantes.

Through his agency, KVA, architect Kevin Velghe has designed the Paris restaurant Saturne, devised the layout for showrooms and boutiques, and taken on renovations and developments for many private clients: designing a loft in a former commercial space, restructuring apartments, raising roofs, etc. As an architect, he likes to modulate, to play with space in order to draw the best potential from existing constructions.

www.agence-kva.com



David Zuddas

David a réalisé son rêve d'enfance : être cuisinier. D'abord second de Jean-Paul Jeunet à Arbois, David s'installe en 1994 près de Dijon et est rapidement étoilé au Michelin. L'aventure dure 14 ans. Plus tard, il crée « DZ'Envies », un bistrot chic autour du marché de Dijon. Il y propose une cuisine précise et technique qu'il pratique pour faire plaisir à ses clients « en toute simplicité » et au rythme des saisons. À 43 ans, David Zuddas a bien réalisé son rêve : il a la cuisine dans le sang.

David made his childhood dream a reality: he became a chef. First working as second in command for Jean-Paul Jeunet in Arbois, in 1994 David moved near Dijon and was quickly given a Michelin star. That adventure lasted 14 years. Then David created DZ'Envies, a chic bistro near the Dijon market. There, he creates precise, technical cuisine, which he makes for the pleasure of his clients "quite simply", using seasonal products. At 43, David Zuddas has made his dream a reality: he has cooking in his veins.

DZ'Envies.

12 rue Odebert, 21000 Dijon, France.



© Marielys Lorthios



© Delphine Huguet

Delphine Huguet

Diplômée de l'atelier de design culinaire de Marc Brétilot à l'ESAD de Reims puis sélectionnée par MAISON&OBJET pour « Talent à la Carte » en janvier 2009, Delphine Huguet est une designer culinaire qui ose. Post-it et origamis comestibles, buffet géophagique, elle joue avec la nourriture avec humour et fantaisie pour « apporter réflexion et gourmandise » dit-elle. Delphine Huguet a collaboré avec La Grande Épicerie de Paris, l'association New Yorkaise des PEN Authors ou encore Cuisine by Lignac.

A graduate of Marc Brétilot's culinary design workshop at the ESAD in Reims, then chosen as a "young talent" as part of the MAISON&OBJET show's "Talents à la Carte" in 2009, Delphine Huguet is a young culinary designer who doesn't lack for daring or drive. Edible post-its and origami, geophage buffets, she uses humor and whimsy to play with food in order to "incite consideration and gourmandise," she says. Delphine Huguet has collaborated with the Grande Épicerie de Paris, the PEN Authors in New York, as well as Cuisine by Lignac.

huguetpourebullition.ultra-book.com

Thierry Marx

2011 promet d'être une année charnière pour Thierry Marx. Après plus de 10 années passées à la tête des cuisines du « Château Cordeillan Bages » à Pauillac (deux étoiles Michelin), le voici propulsé, à 49 ans, chef exécutif du nouvel hôtel « Mandarin Oriental Paris ». Un superbe challenge pour ce cuisinier charismatique, à l'âme de chercheur, ouvert sur le monde et sportif émérite.

2011 promises to be a pivotal year for Thierry Marx. After more than 10 years at the head of the kitchens of Château Cordeillan-Bages in Pauillac (a Michelin two-star), at the age of 49 he has been propelled to the position of executive chef for the new Mandarin Oriental hotel in Paris. A superb challenge for the charismatic cook, who has the soul of a researcher, open to the world and a skilled athlete.



© Jeff Nalin



© Thierry Bouet

Sybille de Margerie

Sybille de Margerie crée son agence en 1989. L'architecte d'intérieur aime s'adapter à chaque nouveau projet, parvenir à en capter l'esprit pour réussir un décor où le confort et l'élégance priment. Elle a travaillé notamment pour Sofitel, l'Hôtel de Crillon, l'hôtel Lutétia. Plus récemment, elle a achevé l'hôtel Cheval Blanc à Courchevel pour le groupe LVMH et elle a été choisie pour l'aménagement du futur Mandarin Oriental à Paris.

Sybille de Margerie created her company in 1989. The interior designer likes to adapt to each new project, to capture its spirit in order to create a décor in which comfort and elegance have pride of place. She has worked, notably, for Sofitel, the Hôtel de Crillon, and the Hôtel Lutétia. More recently, she finished the Cheval Blanc hotel in Courchevel in 2009 for the LVMH group, and she was chosen to develop the future Mandarin Oriental in Paris.

www.smdesign.fr



DR

Loretta Fanella

À 24 ans, cette jeune italienne est devenue responsable pâtisserie chez El Bulli. Pour elle, « le dessert doit être composé d'une partie moelleuse, croquante, acide et sucrée, d'une partie froide qui est souvent une glace, d'une partie aromatique (menthe ou jeunes pousses), le tout bien soigné et ciblé, sans exagérer, ni déséquilibrer » Elle a publié un livre de desserts à l'assiette « Oltre » comme une ballade entre les quatre saisons, un condensé de beautés sucrées.

At 24, this young Italian woman has become the head pastry chef at El Bulli. For her, "Dessert should be made up of different parts: soft, crunchy, sour and sweet, a cold part that is often ice cream, an aromatic part (mint or young greens), all carefully prepared and targeted, without exaggeration or imbalance." She has created a book of "Oltre" desserts, like a stroll through the four seasons, a summary of sugary beauties.

Carlo Colombo

Carlo intervient depuis 1993 comme architecte et architecte d'intérieur dans la restauration d'édifices (notamment un château en Italie) et d'habitations. Il participe également à la décoration de showrooms, bureaux et restaurants, notamment à Tokyo. Dans le domaine du design, il intervient comme consultant pour l'industrie et conçoit du mobilier fidèle à son style – épuré, minimaliste et graphique – avec parfois une touche de folie à l'image du fauteuil « Blue Berry Armchair ».

Since 1993, Carlo has been working as an architect and interior designer, renovating edifices (notably a castle in Italy) and homes. He also participates in the decoration of showrooms, offices and restaurants, notably in Tokyo. In the field of design, he works as a consultant for manufacturers and designs furniture that is true to his style – minimalist and graphic – with sometimes a pinch of whimsy, as with the Blue Berry Armchair.

www.carlocolombo.it



DR



DR

Yoshihiro Narisawa

Yoshihiro Narisawa a fait sept ans d'apprentissage en France chez Bocuse à Collonges et en Suisse chez Girardet, avant de passer en Italie par « Dal Pescatore », la table de Nadia Santini. À 26 ans, il est retourné à Tokyo pour ouvrir son premier établissement « La Napoule », puis crée en 2003, « Les Créations de Narisawa ». C'est un laboratoire d'idées, d'émotions, d'envies, où le brut côtoie, avec éclat, les techniques plus poussées. Le chef ne se refuse rien, oscillant toujours entre élégance et délicatesse.

Yoshihiro Narisawa spent seven years apprenticing in France under Paul Bocuse in Collonges, in Switzerland under Freddy Girardet, before moving on to Dal Pescatore, Nadia Santini's restaurant. At 26, he returned to Tokyo to open his first establishment, La Napoule, then in 2003 he created Les Créations de Narisawa. It's a laboratory for ideas, emotions, desires, where rawness rubs shoulders with the most advanced techniques. The chef allows himself free rein, always oscillating between elegance and delicacy.

Les Créations de Narisawa.
2-6-15 Minamiaoyama, Minato-ku, Tokyo, Japon.

Takanori Nakamura

Takanori Nakamura est directeur artistique. Sa passion : écrire sur le luxe et ce qui le compose, à savoir la mode, la gastronomie, les vins et les voyages. Il collabore à de nombreuses revues japonaises et travaille également avec des marques de luxe comme Baccarat ou Pieper Heidsiek. Il est aussi Maître de kendo et professeur de la cérémonie du thé (il appartient à la Dai-Nihon Sado Gakkai, La Société du Thé du Japon).

Takanori Nakamura is an art director. His passion: writing about luxury and everything it entails, i.e. fashion, gastronomy, wine and travel. He writes for many Japanese magazines and also works with luxury brands such as Baccarat and Piper Heidsieck. He is also a kendo master and teaches the tea ceremony (he is part of the Dai-Nihon Sado Gakkai, Japan's tea society).

www.t-nakamura.net



© Yuji Hori

Sat Bains

Avec sa femme Amanda, Sat Bains est le propriétaire du seul restaurant récompensé par le guide Michelin à Nottingham. Sat Bains a aussi été récompensé par la bourse d'étude Roux en 1999 qui soutient les jeunes talents. Un tremplin qui lui permettra plus tard de créer son propre lieu d'expression. Sat met en valeur depuis toujours les fournisseurs locaux et s'engage à ne travailler qu'avec des producteurs artisanaux sélectionnés. Une manière de rendre hommage à sa région, les Midlands, dont il est si fier.

With his wife Amanda, Sat Bains owns the only Michelin-starred restaurant in the Nottingham region. Sat Bains has won different prizes, notably the Roux fellowship in 1999, which offers support for young talents. It would later allow him to create his own place in which to express himself. He has always showcased local suppliers and is committed to working only with select artisanal producers. It is a way of paying tribute to his region, the English Midlands, of which he is so proud.

Restaurant Sat Bains with rooms.
Lenton Lane, Nottingham, NG7 2SA,
Grande Bretagne.



Steven Dilks

Steven Dilks est un ambassadeur de l'art urbain de sa ville de Nottingham, en Angleterre. Son art du graffiti y est suffisamment reconnu pour qu'il ait été chargé de peindre ses œuvres dans les boîtes de nuit et dans la mairie. Steven Dilks a commencé en pratiquant le hip-hop et le break-dance dans les années 80. Pour lui, faire des graffitis était une manière de lier ces danses et la peinture. Son style est aléatoire : « Cela change beaucoup de semaine en semaine », explique-t-il.

Steven Dilks is an ambassador of urban art in the city of Nottingham, England. His graffiti art is so well received there that he has been asked to do paintings in local nightclubs and city hall. Steven Dilks started out in hip-hop and breakdancing in the '80s. For him, graffiti art is a way of connecting those dance moves to painting. His style wanders across the map. "It changes a lot from week to week," he explains.

Kobe Desramaults

C'est au hasard d'un apprentissage en restauration dans sa région de Dranouter en Belgique que le monde du goût s'ouvre à lui. Peu après, il part au Danemark et rencontre Sergio Hermann du restaurant « Old Suis ». Le jeune homme curieux de tout trouve enfin sa voie et décide de retourner à ses racines pour réhabiliter la brasserie familiale. Cette ancienne ferme se transforme en « In de Wulf », couronné par une étoile Michelin il y a deux ans. Kobe Desramaults y propose sa cuisine, entre terroir et poésie.

It was through a chance apprenticeship in a restaurant in the Dranouter region of Belgium that the world of taste opened its doors to him. Shortly thereafter, he left for Denmark and met Sergio Hermann of the restaurant Old Suis. The young curious man had at last found his calling and decided to return to his roots and rehabilitate his family's brewery. The former farm was transformed into In de Wulf, which was crowned with a Michelin star two years ago. Kobe Desramaults prepares his cuisine there, somewhere between terroir and poetry.



In de Wulf.
Wulvestraat 1,
8950 Heuvelland,
Belgique.



© Berdrien De Vloed

Antoine Van Loocke

Ancien sculpteur et restaurateur d'art installé en Belgique, Antoine Van Loocke est aujourd'hui designer de couteaux. Plus que de simples ustensiles, ses créations sont de véritables objets d'art à l'aspect à la fois design et ancestral. Pour les concevoir, Antoine Van Loocke récupère et transforme de vieux métaux. Pour les manches, il utilise du bois, du cuir, des cornes. À travers ces couteaux novateurs, Antoine Van Loocke célèbre l'art de la fabrication et le principe spirituel de la création.

A former sculptor and art restorer in Belgium, Antoine Van Loocke is now a famous knife designer. More than simple utensils, his designs are real art objects that have both a "design" and an ancestral look. To design them, Antoine Van Loocke scavenges and transforms old metal. For the handles, he uses wood, leather, and horn. With his innovative knives, Antoine Van Loocke celebrates the art of craftsmanship and the spiritual principal of design.

www.knifeforging.com



© Alessandra Timozzi

Davide Scabin

Davide Scabin est un des chefs italiens les plus en vue. En son restaurant Combal Zero, ouvert en 1995 et situé près de Turin dans un musée d'Art Contemporain, il crée une cuisine italienne chorégraphiée qui souligne une grande proximité avec l'art. Chez Scabin rien n'est dû au hasard. Ce qui lui vaut un grand respect parmi ses pairs italiens, deux étoiles au Michelin, et la 42^e place au classement 50 Best.

Davide Scabin is one of the most high-profile Italian chefs of the moment. At his restaurant, Combal Zero, which opened in 1995 and is located near Turin in a Museum of Contemporary Art, he creates choreographed Italian cuisine that demonstrates great similarities with art. Nothing in Scabin's kitchen is the fruit of chance. This has garnered him great respect from his Italian peers, two Michelin stars, and 42nd place on the 50 Best list.

Combal Zero. Piazzale Mafalda di Savoia, 10098 Rivoli, Italie.

Oliviero Toscani

Oliviero Toscani est devenu mondialement connu en réalisant durant les années 1990 des images novatrices pour Benetton. Le photographe y aborde les thèmes du racisme, du Sida, de la guerre, de la religion et la peine de mort. En 2007, il s'est engagé dans la lutte contre l'anorexie à travers une publicité pour la marque italienne No-I-ita montrant une jeune femme anorexique nue. « Celui qui ne choque pas n'est pas un artiste », aime-t-il à répéter. Oliviero produit aussi son propre vin en Toscane.

Oliviero Toscani became world-famous with his shocking, innovative ad campaigns for Benetton in the 1990s. In them, the photographer touched on themes of racism, AIDS, war, religion, and the death penalty. In 2007, he got involved in the fight against anorexia with an ad campaign for No-I-ita, an Italian clothing brand, showing a young anorexic woman naked. "Someone who doesn't shock people is not an artist," he insists.

www.olivierotoscani.com



© Oregio Trugljp

Jérôme Rigaud

Jérôme Rigaud est le seul français à travailler au Kremlin ! Il est depuis janvier 2008 chef et responsable des réceptions données par le président Medvedev. Après avoir travaillé auprès de Joël Robuchon et Michel Troisgros, il s'envole pour la Russie et Moscou. Il collabore à deux restaurants français avant d'intégrer les équipes du président. Il travaille aujourd'hui une cuisine russe métissée de cuisine française à moins que ce ne soit l'inverse... Son métier est prenant, voire épuisant, mais il l'adore !

Jérôme Rigaud is the only Frenchman working at the Kremlin! Since January 2008, he has been chef and manager for receptions given by president Medvedev. After working with Joël Robuchon and Michel Troisgros, he alighted for Russia and Moscow. He collaborated at two French restaurants before joining the president's teams. Today, he turns out Russian cuisine mixed with French cuisine, unless it's the reverse ... His career is very preoccupying, even exhausting, but he loves it!

Bernard Vaussion

Depuis près de 4 ans, Bernard Vaussion a pris la suite de Joël Normand pour diriger les cuisines du Palais de l'Élysée. Mais cela fait déjà près de 36 ans qu'il travaille au sein des cuisines du Président de la République. À la tête d'une cuisine de 500 m² et d'une brigade de 25 personnes, il sert aujourd'hui près de 200 couverts par jour. Peu de chefs ont comme lui eu l'opportunité de servir son pays et de vivre au rythme de 4 présidents successifs.

Nearly 4 years ago now, Bernard Vaussion took over from Joël Normand managing the kitchens at the Elysée Palace. But he has already been working within the President of France's kitchens for nearly 36 years. At the head of a 500m² kitchen and a brigade of 25 people, today he serves nearly 200 covers a day. Few chefs have had the chance he has had to serve his country and live alongside 4 successful presidents.

Sang-Hoon Degeimbre

Le cuisinier belge d'origine coréenne est installé dans les champs de Wallonie à Noville-sur-Mehaigne. Dans son auberge « L'Air du Temps », ouverte en 1997 et aujourd'hui doublement étoilée, il a développé en autodidacte une vision très personnelle de la cuisine en misant sur la technologie et la gastronomie moléculaire. L'ancien directeur de salle a eu bien raison de se tourner vers la cuisine !

The Belgian chef, from Korea, has settled down amid the fields of Wallonia, in Noville-sur-Mehaigne. At his inn, L'Air du Temps, which opened in 1997 and today has two Michelin stars, he developed a self-taught approach and has created a very personal vision of cuisine, by way of technology and molecular gastronomy. The former maître was right to head for the kitchen!

L'Air Du Temps.

Chaussée de Louvain 181,
5310 Noville-sur-Mehaigne, Belgique.



© Gaetan Fichotte



© Benjamin Brolet

Tiphaine Campet

Marquée par le travail du chef Ferran Adrià, Tiphaine Campet étudie à la fois les Arts Plastiques et la cuisine. En 2007, la jeune styliste culinaire crée sa structure : Art & Cuisine. À travers son amour pour les concepts et un style poétique, ludique et métaphorique, elle touche aussi bien au marketing culinaire, à l'édition et au conseil artistique pour des chefs. Pour elle, la cuisine est le moyen d'expression le plus complet qui soit.

Struck by the innovative work of chef Ferran Adrià, Tiphaine Campet studied both the Plastic Arts and cuisine. In 2007, the young culinary stylist launched the consultancy "Art & Cuisine". Her love for concepts and her poetic, playful and metaphorical style led her to get involved in culinary marketing, publishing and artistic consulting for chefs. For her, cuisine is the fullest means of expression there is.

www.artetcuisine.fr

Giovanni Passerini

Paris a adopté cet italien, tour à tour bistrotière à Rome, puis élève des plus grands (Alain Passard, Inaki Aizpitarte), et enfin second du chef Peter Nilsson à La Gazzetta. En 2010, Giovanni a pris son envol, ouvert « RINO » et cette table a réussi en quelques mois à marquer les esprits à travers une cuisine personnelle qui revisite les saveurs italiennes de manière contemporaine.

Paris has adopted this Italian-born chef, who first had a bistro in Rome, then studied under greats such as Alain Passard and Inaki Aizpitarte before becoming the right-hand man of chef Peter Nilsson at La Gazzetta. In 2010, Giovanni spread his wings and opened RINO, and that restaurant managed in just a few months to make its mark with a very personal cuisine that revisits Italian tastes in a very contemporary way.

Rino. 46 rue Trousseau,
75011 Paris, France.



© Stanislas Liban



© Jean-Luc Guérin

Helena Ichbiah

Helena Ichbiah et son mari Piotr Karczewski fondent en 1992 leur agence « Ich & Kar ». Depuis, ce tandem de graphistes et designers utilise sa touche ludique, fantaisiste et pleine de rigueur pour créer les identités visuelles d'hôtels de luxe (Monte Carlo Beach Hôtel), de restaurants (la Maison Troisgros à Roanne, le néo-bistro Derrière à Paris), d'artistes (pochettes de disques pour Rachid Taha) ou des maisons de couture (Chanel, Yves Saint Laurent).

Helena Ichbiah and her husband, Piotr Karczewski founded "Ich & Kar" in 1992. Since then, the design and graphic design duo have used their playful, simple and high-impact touch to create visual identities for luxury hotels (the Monte Carlo Beach Hotel), restaurants (Troisgros in Roanne, the neo-bistro Derrière in Paris), artists (album covers for Rachid Taha) and couture (Chanel, Yves Saint Laurent).

www.ichetkar.com



Jacques Génin

Jacques Génin est chocolatier. Depuis près de 40 ans. Mais c'est seulement à l'ouverture de sa magnifique boutique de la rue de Turenne en 2009 que les amateurs de sucré ont réalisé l'étendue des talents qui habitent cet artisan d'exception. Perfectionniste, il l'est assurément.

Jacques Génin is a chocolatier. He has been for nearly 40 years. But it was only with the opening of his wondrous shop on the rue de Turenne in 2009 that sweet-tooths from all quarters were able to see the range of talents that lay within this exceptional artisan. A true perfectionist.

Jacques Génin. 133 rue de Turenne, 75003 Paris, France.

Marc Brétilot

Marc Brétilot est un pionnier du design culinaire. Il crée en 1999 un atelier de design culinaire à l'Esad de Reims. Il y transmet sa passion des expériences gustatives et son plaisir de jouer avec la nourriture pour dédramatiser la gastronomie. Marc réalise aujourd'hui des installations et des performances originales et extravagantes pour des institutions et événements comme la Fondation Cartier, les Designers Days, ou pour le Fooding. Il vient de publier *Culinaire Design* aux Éditions Alternatives.

Marc Brétilot is a pioneer of culinary design. In 1999 he created a culinary design workshop at the Ecole Supérieure d'Art et de Design (Esad) in Reims. There, he shares his passion for gustatory experiences and his pleasure in playing with food in order to de-dramatize gastronomy. Marc is now a consultant for major brands and does original, extravagant installations and performances for institutions and events such as the Fondation Cartier, Designers Days and Le Fooding. He has just published "Culinaire Design" by "Editions Alternatives".

www.marcbretilot.com



Michel Portos

Michel Portos garde un souvenir impérissable de son expérience de chef de cuisine chez Troigros à Roanne en 1993 : « Quatre années de travail passionnant ». Dès lors, il a fait du chemin. Ce natif de Marseille s'est installé au « Saint James » depuis 2002, tout à la fois trublion et manager confirmé, trois restaurants et un hôtel sous sa coupe, il n'en oublie pas l'essentiel, sa cuisine. Michel Portos intrigue et séduit avec des créations incisives et fraîches, souvent tournées vers l'ailleurs.

Michel Portos has an enduring memory of his experience as chief cook for Michel Troisgros in Roanne in 1993: "four years of truly exciting work." Since, he has gained ground. The Marseille native has been at the Saint James since 2002, both a troublemaker and a seasoned manager, with three restaurants and a hotel under his charge. Yet he does not forget the essential: his cooking. Michel Portos is intriguing, seductive with his incisive, fresh creations, which often look far afield.

Le Saint-James. 3 place Camille Hostein, 33270 Bouliac, France.

François Champsaur

François Champsaur a créé son bureau d'étude d'architecture d'intérieur et de design de mobilier en 1996. Depuis, il enchaîne les réalisations dans le domaine de la restauration (Café de l'Alma à Paris), de l'hôtellerie (Hôtels Montalembert et Metropolitan, Club Med à l'Île Maurice et au Val d'Isère), de la mode (Nina Ricci) et du design. Son approche de l'architecture et du design, qu'il veut « pacifique et respectueuse au plan humain », séduit grâce à un style épuré, minimaliste, coloré et surtout optimiste.

François Champsaur created his interior design and furniture design consultancy in 1996. Since, he has continually undertaken projects involving restaurants (Café de l'Alma in Paris), hotels (Hotels Montalembert and Metropolitan in Paris, Club Med in Mauritius and the Val d'Isère), fashion (Nina Ricci) and design. His approach to architecture and design, which he aims to be "pacifist and humanly respectful", is seductive with its minimalist, colorful and—above all—openly optimistic style.

www.champsaur.com



Jean-François Piège

Jean-François Piège a arpenté les palaces : le « Louis XV » puis le Plaza Athénée d'Alain Ducasse en 2001 où il décroche une 3^e étoile et Les Ambassadeurs où il sera doublement reconnu par le Michelin. En 2009, il prend un virage radical, s'associant à Thierry Costes pour reprendre la brasserie Thoumieux. Bistrot authentique au rez-de-chaussée, devenu gastro cosy à l'étage, le cuisinier semble avoir trouvé un bel équilibre.

Jean-François Piège found himself at prestigious hotels: the Louis XV, then Alain Ducasse's Plaza Athénée, where he was given his third Michelin star and then, Les Ambassadeurs, where he garnered two Michelin stars. In 2009, he took a radical turn and teamed up with Thierry Costes to take over the brasserie Thoumieux. An authentic bistro on the ground floor with a cozy fine dining restaurant one floor up—the chef seems to have found a nice sense of balance.

Thoumieux. 79 rue Saint-Dominique, 75007 Paris, France.



© Stéphane de Bourgies

© Philippe Chancel



India Mahdavi

India Mahdavi fonde son agence en 1999 et signe la décoration d'hôtels (Condesa DF à Mexico, On Rivington à New York), de restaurants (Le Barclay Prime à Philadelphie, Le Germain à Paris), ou même d'avions (Netjets). L'architecte et designer aime les superpositions de motifs, de références et de styles. Un style néo-baroque très graphique qu'elle habille de couleurs vives. Elle vient tout récemment de réaliser la décoration de l'hôtel « Thoumieux » pour Thierry Costes et Jean-François Piège.

India Mahdavi founded her own agency in 1999 and began designing the decoration for hotels (Condesa DF in Mexico City, On Rivington in New York), restaurants (Barclay Prime in Philadelphia, Le Germain in Paris), and even airplanes (Netjets). The architect and designer likes to superimpose patterns, references and styles. Hers is a highly graphic neo-baroque style, dressed in bright colors. She has most recently finished the decoration for the hotel Thoumieux for Thierry Costes and Jean-François Piège.

www.india-mahdavi.com

Paolo Lopriore

Paolo est italien, mais c'est en France chez Troigros, puis en Suède chez Bagatelle, qu'il a apprivoisé le métier de cuisinier. Il l'est devenu au contact du grand chef italien Gualtiero Marchesi. Après de lui, il a appris le respect pour la pensée, le questionnement éthique et le goût de la liberté. De ses origines il fait tout un plat : une glace d'huile d'olive servie avec mie de pain et poudre de tomates séchées pour retrouver la gestuelle de la « scarpetta », ou l'art de bien nettoyer son assiette.

Paolo Lopriore is Italian, but it was in France, under Michel Troisgros, and in Sweden at Bagatelle that he came to the cooking profession. He truly became a chef through his contact with the Italian cook Gualtiero Marchesi. With him, he learned to respect thought, to question ethics and gained a taste for freedom. From his native olives, he has created great things: an olive oil ice cream served on a stick with a kit of bread and sun dried tomato powder to use taste to return to the gestures of "scarpetta", the art of cleaning one's plate.

Hotel Certosa di maggiano. Strada di certosa 82, 53100 Siena, Italie.



© Matteo Brogi

Paola Marchesi

Paola Marchesi a d'abord étudié la musique, la photographie et le design avant de suivre, en 1992, ses premiers cours de sculpture et de céramique à la Chelsea School of Art de Londres. Elle présente ensuite ses œuvres dans plusieurs expositions collectives et personnelles. Son style : le minimalisme absolu. Elle essaie de retranscrire dans ses sculptures en céramique ce qui lui semble être « la vérité de la vie, le lien qui unit les hommes au cosmos ». Aujourd'hui, elle vit et travaille en France.

Paola Marchesi started out studying music, photography and design before taking her first sculpture classes in 1992 at the Brera Fine Arts Academy in Milan and pottery at the Chelsea School of Art in London. In 1996, she began showing her works in collective and monographic exhibitions. Her style: absolute minimalism. Through her sculptures, she tries to transmit what she considers "the truth of life". She now lives in Alsace, France, where she teaches pottery.



Magnus Nilsson

Pascal Barbot dit de lui « C'est un botaniste-né, un chasseur dans le sang, il s'est installé dans son pays, au milieu de nulle part, à 1 000 km au nord de Stockholm, dans les forêts, son restaurant s'appelle « Fäviken », il faut y aller ». Juste retour des choses du chef de l'Astrance qui a ouvert ses cuisines à Magnus Nilsson il y a une dizaine d'années. Depuis, le cuisinier a retrouvé ses terres, celles qui nourrissent chaque jour sa cuisine de l'extrême Nord. À « Fäviken », on sublime la nature.

Pascal Barbot says of him, "He's a born botanist, hunting is in his blood, he set up shop in his land, in the middle of nowhere, 1,000km north of Stockholm, in the woods. His restaurant is called Fäviken, and it's a must." A fitting tribute from the chef of LAstrance, which opened its kitchens to Magnus Nilsson some ten years ago. Since, the young chef has returned to his land, the land that each day feeds his extreme-North cuisine. "Here, we readapt ancestral techniques. At Fäviken, nature is readapted and perfected, above all.

Fäviken.

Fäviken 216, 83005 Järpen, Sweden.

Christian Kjellvander

Le style musical de Christian Kjellvander n'est pas figé. Oscillant entre indie, folk à la Neil Young ou country, il puise son inspiration dans ses voyages et les histoires d'hommes qu'il aime écouter. S'il a mené le groupe Loosegoats pendant quelques années, c'est en solo qu'on retrouve aujourd'hui le songwriter suédois. Entre Amérique du Nord et Europe, il se produit dans des salles de concert classique ou, plus inédit, dans des jardins d'amateurs de musique ou sur les toits des gratte-ciel, pourquoi ? Il vous l'expliquera ! Son quatrième album, « The Rough and Ryngé », est sorti le 10 novembre dernier.

Christian Kjellvander's musical style isn't set in stone. Oscillating between indie, Neil Young-style folk and country, he draws his inspiration from his travels and the stories of men he likes to listen to. Leader of the band Loosegoats for a few years, the Swedish songwriter now has a solo career. Between North America and Europe, he takes the stage in classical concert halls or, even more curiously, the gardens of music lovers or the rooftops of highrises. Why? He'll explain it to you! His fourth album, "The Rough and Ryngé" was released on November 10.



Richard Torrissi Mario Carbone

Rich Torrissi est aussi connu pour son deli new-yorkais créé avec son complice Mario que pour son menu unique qui change tous les jours. Si Torrissi de Nolita réjouit les appétits le jour avec des sandwiches d'exception, il comble les dix-huit privilégiés venus goûter à une cuisine typée italienne mais qui sonne profondément américaine. Une cuisine instantanée et vive, réalisée par un cuisinier qui a compris qu'il fallait à tout prix s'affranchir des codes pour mieux imposer les siens.

Rich Torrissi is as renowned for his New York deli, opened with partner Mario Carbone, as he is for his set menu, which changes every day. If Nolita's Torrissi feeds ogre-sized appetites during the day with exceptional sandwiches, he doesn't forget the 18 elect who will come feast on Italian-accented but profoundly American cuisine in the evening. This is to-the-minute cuisine that is product-driven and bright, made by a chef who has understood that above all, you have to break away from tradition in order to create your own.

Torrissi Italian Specialties.

250 Mulberry Street (Prince Street),
New York, N.Y. 10012, USA.

Inaki Aizpitarte

Baroudeur, rock star, poète, surdoué ingérable... fou ? Inaki Aizpitarte est un personnage atypique dans le sage monde des chefs français. D'autant plus remarqué, depuis que « Le Chateaubriand » s'est fait classer première table française aux « 50 best restaurant ». Joli pied de nez du cuisinier qui a fait ses armes à la Famille puis au café des Délices aux côtés de Gilles Choukroun et qui vient d'ouvrir une annexe, le Dauphin, dont la formule « tapas gastro » et vins nature fait des émules. Une chose est sûre, Inaki Aizpitarte et sa cuisine personnelle et débridée n'ont pas fini de faire parler d'eux...

An adventurer, a rock star, a poet, an uncontrollable genius... and a madman? Inaki Aizpitarte is an atypical character in the well-behaved world of French chefs. And he stands out all the more since Le Chateaubriand was the highest-ranked French restaurant on the list of the world's "50 Best". A fine razz from a chef who got started at La Famille, then the Café des Délices alongside Gilles Choukroun, and who has just opened an annex, Le Dauphin, with a "gasto tapas" style and natural wines that are already creating copycats. One thing is for sure, Inaki Aizpitarte and his personal, unbridled cuisine will continue to keep tongues wagging.

Le Chateaubriand, Le Dauphin.

129-131 avenue Parmentier.
75011 Paris, France.

RENCONTRE DE VIRTUOSES



Scholtès est partenaire de PARIS DES CHEFS 2011



Scholtès

Goûtez la perfection.

