

Albane Auvray, nouvelle cheffe des cuisines du Shack Paris

Emilie Vazquez, fondatrice du [Shack](#), confie à Albane Auvray, 23 ans, les cuisines de ce lieu unique à la croisée de l'espace de travail, de la restauration et du bien-être

Paris, le 02 mars 2022 - Albane Auvray commence à se former très tôt à la cuisine. Auvergnate d'origine, elle a à cœur de mettre en avant les produits de l'agriculture locale dans ses préparations. À 15 ans seulement, elle remporte le concours des Trophées "Œufs de France", participe à Objectif Top Chef et finit parmi les premiers du concours des meilleurs apprentis de France.



Albane Auvray a commencé à faire ses classes dans les plus belles maisons françaises, Le Bristol aux côtés d'Eric Fréchon puis le Chiberta Guy Savoy aux côtés d'Irwin Durand. Elle s'impose aujourd'hui comme une étoile montante de la gastronomie française, grâce à sa cuisine végétale et holistique, empreinte de légèreté, en accord avec les saisons.

Au Shack, Albane Auvray signe [une carte](#) conjuguant gastronomie française et cuisine de rue de l'Asie du Sud-Est. La carte changera tous les mois, et chaque semaine de nouveaux plats de saison seront proposés en fonction des arrivages.

Avec le Shack, elle ambitionne d'offrir une proposition dans l'air du temps, responsable - au plus près des producteurs et fournisseurs français - et généreuse. Ses desserts exclusifs à base de légumes vont d'ailleurs dans ce sens. Sa vision du produit à travailler dans son entièreté, sa cuisine fraîche et respectueuse de l'environnement font d'Albane Auvray une jeune cheffe prometteuse.

“Je suis ravie de rejoindre les cuisines du Shack, un lieu hybride hors du commun en plein cœur de Paris. Les valeurs promues par le Shack, bien-être et générosité, sont également au centre de ma cuisine. C'est un nouveau challenge excitant qui commence pour moi” déclare Albane Auvray.

“Albane va amener un coup de fouet aux cuisines du Shack. Nous avons tout de suite été séduit par sa vision du produit, sa cuisine novatrice et responsable. Le Shack est un lieu unique de reconnexion et de partage qu'Albane saura révéler dans sa cuisine” explique Emilie Vazquez, fondatrice du Shack.

A propos du Shack :

Fondé en 2020, le Shack est un nouveau lieu de vie parisien à la croisée de l'espace de travail, de la restauration et du bien-être. Le Shack s'est implanté au cœur des anciennes et illustres imprimeries de la maison d'édition Calmann-Lévy, sublime hôtel particulier de 1500 m², impasse Sandrié à deux pas d'Opéra. <https://leshack.fr/>