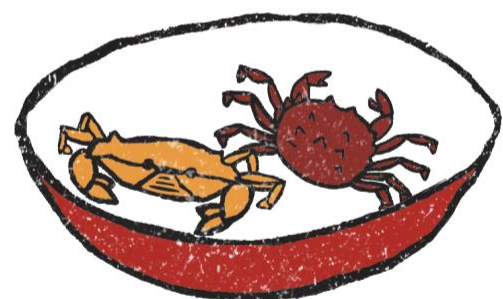


# BRIGADE DU TIGRE

DOSSIER DE PRESSE



# BRIGADE DU TIGRE BISTROT PARISIEN INSPIRÉ PAR L'ASIE



Adrien Ferrand, à la tête du restaurant Eels, en plein cœur du 10<sup>ème</sup> arrondissement, retrouve Galien Emery, son ancien second et meilleur ami, pour une toute nouvelle aventure : l'ouverture de leur bistrot parisien, inspiré par l'Asie, **Brigade du Tigre**.

Un nom comme un clin d'oeil évident à la série, mais aussi à leur amitié et à leurs nombreux voyages sur le continent asiatique dont ils transposent leurs souvenirs gourmands. Un bistrot où fusionnent leur technique irréprochable, les inspirations provenant de restaurants étoilés et échoppes de rue et leur amour pour la bistronomie française. **Brigade du Tigre fait rugir la rue du Faubourg Poissonnière !** L'histoire des deux compères débute très tôt, Adrien et Galien se rencontrent sur les bancs de l'école et passent, en 2007, leur bac professionnel au lycée Auguste Escoffier dans le Val d'Oise. Les deux jeunes hommes se suivent alors à l'école Ferrandi où



ils décrochent ensemble leur BTS Art Culinaire en 2011.

Leur diplôme en poche, leurs chemins se séparent pour une courte durée. Adrien Ferrand part se former chez des étoilés dont l'Agapé Substance de David Toutain et La Dame de Pic d'Anne Sophie Pic, pour quelques mois. Il poursuit son parcours professionnel pendant 7 ans chez William Ledeuil au restaurant Ze Kitchen Galerie\* puis à



Kitchen Galerie Bis où il restera chef de cuisine et est reconnu par la profession en étant désigné jeune talent Gault & Millau. Aux côtés de William Ledeuil, il modernise les classiques et découvre des recettes aux accents asiatiques. Jus corsés, bouillons relevés et sauces élégantes sont la signature du chef dans l'assiette, comme de véritables passerelles culinaires entre Hexagone et Asie.

De son côté, Galien Emery affine son goût pour la cuisine asiatique depuis l'enfance. Dans sa jeune adolescence, il s'installe avec ses parents à Kuala Lumpur pendant 5 ans et découvre les subtilités de la cuisine malaisienne dans une école internationale où il choisit option cuisine. Autour de lui, il fait même naître des vocations fa-

miliales, son père, anciennement professeur d'histoire, se met lui aussi à la cuisine et troque manuels d'histoire contre livres de recettes !

De retour en France, il poursuit ses études et décroche une licence pro hôtellerie-tourisme management international, gestion de complexes hôteliers. Il fait ses armes à Annecy, auprès du chef 3 étoiles, Laurent Petit, au Clos des Sens\*\*\*.

Il passe ensuite par les cuisines du Saint James Paris auprès du chef Eric Robert et au Pur\*, restaurant du Park Hyatt Vendôme avec Jean-François Rouquette et perfectionne l'art de la cuisine de palace. En octobre 2013, il rejoint Adrien dans les cuisines de William Ledeuil au restaurant Kitchen Galerie Bis où il gravit les échelons et devient second de cuisine.

En 2017, Adrien Ferrand ouvre le restaurant Eels dans le trépidant 10<sup>ème</sup> arrondissement. Galien, toujours à ses côtés, l'épaula en tant que second de cuisine. Le restaurant décroche plusieurs distinctions comme le prix Fooding du « meilleur sophistroquet ».

L'alchimie entre les deux hommes est gagnante, la machine est lancée.



## ADRIEN FERRAND ET GALIEN EMERY, UNE BRIGADE NOUVELLE GÉNÉRATION





## UN BISTROT CONTEMPORAIN INFLUENCÉ PAR TOUTE L'ASIE

*« Je suis passionné par cette cuisine plurielle depuis mon adolescence et aujourd'hui, après mes nom-breux voyages, elle est une forte inspiration pour cha-cun de mes plats. Nous ne proposons pas de la cuisine traditionnelle mais des interprétations personnelles de recettes emblématiques. »*

ADRIEN FERRAND

Brigade du Tigre est à la croisée de deux univers : celui des cuisines inspi-rées d'Asie et celui du bistrot parisien. La carte s'inspire librement de leurs différentes expéditions, de leurs sou-venirs et coups de coeur, de décou-vertes et must-eat. Chaque plat est transposé dans l'ambiance bistrot, où l'on pioche, on partage, on mixe les influences et on déguste une belle sé-lection de vins.

De leur premier voyage en Thaïlande, Galien et Adrien retiennent les road-trips à moto pour explorer les zones reculées et découvrir des recettes traditionnelles. Ils se prennent d'affection pour les petites échoppes de Chiang Maï, les bouillons aussi raffinés que savoureux, les poitrines de porc cris-py-fondantes, les nouilles sautées... « La meilleure expérience culinaire vécue en Thaïlande » selon Galien. Passionnés et en soif perpétuelle d'ap-prentissage, ils vont chez l'habitant, pour réaliser les subtils currys verts et rouges qui relèvent les plats du quoti-dien. Puis direction le soleil de Califor-nie, où ils découvrent les délicieuses fritures et célèbres « crabes mous » et « crab cake ».

Retour en Asie ensuite, avec Singa-pour où les « globe-croqueurs » posent leurs sacs à dos, pour goûter aux din tai fung, food court emblématiques et melting pot fascinants. Ils se délectent de baos moelleux, généreusement

garnis, d'aubergines à la sichuanaise, de poissons grillés entiers ou encore de canard pékinois croustillant. Le tout accompagné de sakés sélectionnés avec goût.

Ils s'attablent aussi au Soya Sauce Chicken Rice and Noodle, étoilé Mi-chelin le moins cher au monde, pour goûter au fameux Chicken Rice. S'en suivirent des séjours gourmands en Chine, Sri Lanka ou encore en Malaisie. Des semaines entières à sillonner le monde, avec fourchette, sac à dos et des souvenirs plein la tête à raconter.

*« Brigade du Tigre est pour nous une manière de rendre hommage à cette cuisine qui nous a, depuis toujours, beaucoup appris. Composée de plats aussi emblématiques qu'évocateurs, elle fait vibrer le monde entier. Elle inspire notre menu qui est pensé comme une invitation au voyage. »*

GALIEN EMERY

## CUISINE COSMOPOLITE ET ORIGINES SOIGNÉES

Adrien Ferrand, gérant de l'établisse-ment, essentiellement en salle, et Galien Emery, chef, souhaitent apporter le même souci du détail que chez Eels et continuer à travailler avec les four-nisseurs et artisans avec lesquels ils ont tissé des liens pérennes. Grâce à son expérience de restaurateur aguer-ri, Adrien guide à présent Galien dans cette nouvelle aventure.

Attachant toujours autant d'impor-tance à chaque détail, à l'accueil et la convivialité, ils mettent leur savoir-faire au service de ce nouveau bistrot. Pro-duits locaux sont mis en valeur dans des recettes au goût du voyage, per-mettant de s'évader de Paris le temps d'un déjeuner ou d'un dîner.

BRIGADE  
DU TIGRE  
EST POUR  
NOUS UNE  
MANIÈRE  
DE RENDRE  
HOMMAGE  
À CETTE CUISINE  
QUI NOUS A,  
DEPUIS TOUJOURS,  
BEAUCOUP APPRIS





Brigade du Tigre met notamment à sa carte les légumes de la maraîchère Annie Bertin dont la réputation auprès des chefs comme du grand public n'est plus à faire. Pour les herbes fraîches, les aromates qui viennent réveiller sauces et bouillons et certains légumes frais, Adrien et Galien travaillent avec Valde-mar Barreira - qui a repris l'exploitation de Joël Thiébaud suite à son départ en retraite - permettant d'avoir les fameux basilics thaï et rouge, incontournables dans la cuisine thaï et vietnamienne. Pour les sauces soja, miso et autres sésames japonais, les chefs travaillent avec Umami, importateur de produits d'exception. Les viandes comme le canard de Mayenne ou le cochon d'Aveyron proviennent du producteur Tristan Seguin et les poissons de criées françaises, sélectionnées par la Ligne de Valérie.



Pour des dressages élégants, les chefs ont choisi les délicates assiettes de la Maison de la porcelaine et une sélection d'arts de la table très éclectique de matières : corne, alu ou encore bois.

Comme pour Eels, une attention toute particulière est accordée à la sélection des boissons. Dans les verres, une

carte des vins pointue avec de nombreuses références de vins bio, de petits producteurs mais aussi de belles bouteilles classiques et une sélection de sakés et autres umeshu. Une carte de cocktails est aussi proposée, mettant à l'honneur les classiques de la mixologie, rehaussés de préparations maison : Gin Tonic relevé au piment, Old Fashioned au sirop de combava maison ou encore un emblématique Negroni infusé aux épices Pho.

## UN BISTROT LUMINEUX ET SPACIEUX

Après plusieurs mois en Asie, à arpenter les rues et les échoppes familiales, Adrien et Galien ne pouvaient éclipser de leur restaurant la street-food, indissociable de leurs voyages et de la gastronomie dégustée sur place. L'espace se déploie sur deux niveaux pour accueillir près de 85 couverts, avec un puits de lumière naturelle. Une première salle en rez-de-chaussée est complétée par une salle à l'étage,

plus intimiste parfaite pour les grandes tablées, bénéficiant de cet ensoleillement. En plus de ce bistrot, une entrée indépendante et adjacente à la principale, permet d'accéder au bar pour venir chercher les commandes passées en vente à emporter, au déjeuner.

Le majestueux bar en bois massif, sur-monté d'un plateau en terrazzo, rappelle les zincs d'autrefois. Le soir, cet espace intimiste se mue en bar à manger, où cocktails et petites assiettes se dégustent dans une ambiance conviviale et détendue.

La décoration a été entièrement pensée par Adrien et Galien, comme un lieu épuré, minimaliste et élégant. Au mur, les pierres apparentes répondent aux tons pastels et satinés, plongeant les convives dans une atmosphère paisible et harmonieuse.

Les tables et chaises proviennent de brasseries des années 90, rénovées avec soin, donnant à la salle le cachet du bistrot parisien, tandis que les affiches de films cultes et les vases traditionnels chinois y apportent une subtile touche asiatique.



## INFORMATIONS

## PRATIQUES

BRIGADE DU TIGRE

38 rue du Faubourg Poissonnière  
75010 Paris

**Tél. : 01 45 81 51 56**

**[contact@brigadedutigre.fr](mailto:contact@brigadedutigre.fr)**

**[www.brigadedutigre.fr](http://www.brigadedutigre.fr)**

CARTE ENTRE 25 € ET 50 €

Vente à emporter du lundi au vendredi  
au déjeuner et au dîner.

En commande sur place

et sur le site internet.

