



*Selle d'agneau mariné au miso,
radis multicolore et sauce XO*

Communiqué de presse

La Condesa

Où l'écrin du voyage par le Chef Indra Carrillo

Paris, le 10 juin 2024 – C'est une table gastronomique incontournable au cœur du 9^{ème} arrondissement de Paris. La Condesa est un voyage à elle toute seule... Dès la porte poussée, on entre dans l'univers du chef Indra Carrillo, avec tout ce qui le caractérise comme audace et créativité.

On le sait, la cuisine d'Indra Carrillo est un **art du voyage**, qui associe avec précision la gastronomie française à des influences du monde : Mexique, Etats-Unis, Espagne, Angleterre, Danemark, Japon... Autant de pays où il a travaillé et où il s'est imprégné de la culture culinaire auprès des plus grands maîtres.

« A La Condesa, j'ai à cœur de faire voyager mes convives et de leur donner toujours plus d'émotions culinaires. C'est le cœur de mon métier. Précise Indra Carrillo.

Ses assiettes sont généreuses et maîtrisées avec élégance. **Les différents menus** associent de subtiles harmonies avec d'intenses saveurs. Il dévoile les terroirs de France qu'il parcourt dès que possible. Il va à la rencontre de ses artisans et déniche des pépites que l'on retrouve tout naturellement dans les assiettes. En quête de qualité et d'excellence il sublime la terre avec des mariages équilibrés et gracieux.



Ainsi, chacun pourra apprécier par exemple, l'expérience champignons en trois façons : Bouillon de champignons rôtis/ Royales à la Reine des prés, girolles, shiitake et mousserons sautés avec une émulsion au sarrasin grillé / cromesquis de champignons et truffe d'été ou bien l'aubergine graffiti cuite en croûte de café associé à l'huître faisant une association terre et mer. En dessert, le chef a concocté une déclinaison d'abricot en différentes textures, livèche et chocolat blanc.

Les vins prennent une place encore plus importante à la Condesa. Désormais à demeure, l'œnologue et chef sommelier Daniel Henderson propose une sélection incroyable de vins du monde avec une carte qui reflète parfaitement la cuisine d'Indra, délicate et assumée. La plupart sont des vins biologiques, en biodynamie et naturels et proviennent de France, d'Italie, d'Espagne, Californie, Portugal ou du Hongrie par exemple. On retrouve ainsi des cépages variés, mettant à l'honneur des vignerons passionnés et engagés.

A propos d'Indra Carrillo :

Indra Carrillo est né au Mexique où il vit jusqu'à l'âge de 18 ans. Il parcourt ensuite le globe à la découverte des cuisines du monde, dans plus de neuf pays (Inde, USA, Espagne, Angleterre, Danemark, Italie, Japon...) Il se forme à l'institut Paul Bocuse puis chez les plus grands comme entre autres Michel Rostang (Michel Rostang), Paul Bocuse (Paul Bocuse à Collonges), Yannick Alléno (Le Meurice), Eric Fréchon (L'Epicure au Bristol), chez Annie Féolde à Florence (Enoteca Pinchiorri) et avec Pascal Barbot (l'Astrance). Il s'intéresse également à diverses formations comme à la chocolaterie qu'il apprendra chez Bernachon, à la boucherie chez Trolliet (MOF) ou chez Yves-Marie Le Bourdonnec et à la poissonnerie chez Cédric Bejaoui (MOF). Il s'envole ensuite pour le Japon chez Toru Okuda à Tokyo (Ginza Kojyu) puis aux cotés de Yoshihiro Murata à Kyoto (Kikunoi Hontei).

En 2016, le Gault&Millau montre leur confiance au jeune prodige en l'élisant Jeune Talents 2016. En 2017, il s'installe à son compte et ouvre La Condesa à Paris. En 2018, fait rarissime, le Guide Pudlo lui décerne deux titres distinctifs « Révélation » et « Jeune chef de l'année 2018 ». En 2019, il reçoit les honneurs du très réputé guide rouge, et est couronné d'une étoile Michelin*. En 2020, pendant le confinement, il cuisine pour les soignants parisiens et donne de son temps à des associations humanitaires telles que la table du Récho. Cette longue période de fermeture lui a permis de voyager et d'aller à la rencontre d'artisans fabuleux qui lui ont permis d'étayer ses choix, notamment en matière viticole. En septembre 2022, la nouvelle édition de La Condesa Paris ouvre ses portes au 13 rue Rodier. En septembre 2023, le chef ouvre Bourrache, sa cave à manger spécialisée dans les vins de vigneronnes au 17 rue Rodier, dans les anciens locaux de La Condesa. Nouveau décor, nouvelle formule, nouvelle ambiance pour les foodies et les fins palets.

Indra Carrillo est un chef engagé et sa gastronomie durable et éthique met en valeur le meilleur de ce que la nature produit. Avec ses équipes, chaque jour, il cuisine ce qu'elle veut bien lui transmettre dans le plus grand respect de l'environnement.



Nouveaux Menus de La Condesa

MENU DÉJEUNER – 3 PLATS	68€
Amuse-bouche, entrée, plat, dessert, mignardises	
Accord mets et vins par notre sommelier	35 €
(Disponible uniquement le jeudi et vendredi midi)	
MENU DÉCOUVERTE – 3 PLATS	85€
Canapés, amuse-bouche, entrée, plat, dessert, mignardises	
Accord mets et vins par notre sommelier	45 €
Un premier pas dans l'univers du chef	
MENU MAMAGÛE – 5 PLATS	120€
Canapés, amuse-bouche, 2 entrées, 1 plat, 2 desserts, mignardises	
Accord mets et vins par notre sommelier	65 €
Une aventure pleine de surprises qui vous fera voyager	
MENU LA CONDESA – 7 PLATS	160€
Canapés, amuse-bouche, 3 entrées, 2 plats, 2 desserts, mignardises	
Accord mets et vins par notre sommelier	85 €
Une immersion totale dans l'univers de La Condesa	

Informations pratiques

Ouvert du mardi au samedi au dîner
Et le jeudi et vendredi au déjeuner
Ouvert tout l'été sans interruption

Adresse :

La Condesa Paris – 13 Rue Rodier - 75009 Paris – Tel : 01 53 20 94 90

<http://lacondesa-paris.com/>

email : info@lacondesa-paris.com

[@lacondesa.paris](#)

[@indra_cp](#)



Crédit photo : @lapuertaontheroad



*Poularde de 130 jours, déclinaison d'artichaut, cuisse farcie et jus de viande.
Salade d'orge et artichaut sur sa feuille*