

## ANTHONY DENON EST NOMMÉ CHEF DES CUISINES DU BAUDELAIRE AU BURGUNDY PARIS

*En arrivant aux fourneaux du restaurant parisien Le Baudelaire, au sein du Burgundy Paris, Anthony Denon souhaite créer un « rendez-vous culinaire ». Au menu : une cuisine saine, contemporaine, où le végétal est à l'honneur. Le chef parle de « plats d'expérience ».*

« J'avais envie de revenir à Paris. J'aime cette dynamique urbaine. » Après L'Auberge du jeu de paume à Chantilly, où il a décroché un macaron au Michelin à la Table du Connétable, le chef Anthony Denon pose ses bagages dans les cuisines du Burgundy Paris, hôtel 5 étoiles au coeur du quartier St Honoré. Avec la complicité d'une équipe composée d'une quinzaine de personnes, il souhaite poursuivre son travail autour du végétal, du bio et du zéro déchet. Car Anthony Denon travaille tout dans un fruit ou un légume. Peaux, pépins, noyaux, épiluchures, fanes de carottes ou de radis... avec lui, tout a une seconde vie. Et ce d'autant que le chef a carte blanche pour concevoir « une cuisine saine, contemporaine, intemporelle, qui reconforte, où le végétal est au cœur de l'assiette, y compris dans les sauces, les eaux infusées. »

### UNE CARTE POUR « RASSURER ET SURPRENDRE » À LA FOIS...

Côté producteurs, Anthony Denon va puiser dans le meilleur de l'Île-de-France. Suite logique de ce qu'il pratiquait déjà en terrain cantilien. Quant à la carte du Baudelaire, table gastronomique ouverte midi et soir – sauf les dimanche et lundi -, « elle va autant rassurer que surprendre », confie le chef. Rassurer les amateurs de grande cuisine française. Surprendre les fans d'expériences gustatives. Anthony Denon aura aussi son mot à dire sur la carte du Bar Le Charles, avec une proposition bistrannique. Une offre destinée à une clientèle citadine, en quête d'une cuisine saine, rapide, axée sur la fraîcheur des produits travaillés.

### UNE SUCCESSION DE MAISONS D'EXCEPTION

Né à Paris, avec un père chef du Bouillon Chartier, Anthony Denon est passé par le CFA Médéric avant de rejoindre, à l'âge de 17 ans, la brigade de Jean-François Piège à l'Hôtel de Crillon. Là, il croise la route du cuisinier Christophe Saintagne, qui va devenir son mentor. Un mentor qui le conseille et le guide vers des tables de prestige, telles celles d'Antoine Westermann à Paris ou de Franck Cerutti au Louis XV, à Monaco. Suivront le Plaza Athénée et le Meurice. Puis, à 29 ans, Anthony Denon se hisse à son premier poste de chef chez Rech, restaurant de poisson à Paris. Un an plus tard, il rejoint Christophe Saintagne dans son restaurant Papillon, au cœur du XVII<sup>e</sup> arrondissement. Enfin, ce sera L'Auberge du Jeu de Paume à Chantilly en 2020, avant de revenir dans la capitale, au Burgundy, au printemps 2022. Parcours sans faute et CV sans faille.

### UN LIVRE EN SEPTEMBRE

Attiré par les défis, les challenges, Anthony Denon est actuellement en train de terminer son premier livre. Un ouvrage où le chef parle cuisine, recette et fourneaux, bien sûr. Mais avec un angle ciblé sur le zéro déchet. Sortie prévue en librairie, en septembre 2022.

