

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

**CAMILLE DELCROIX EST L'INVITÉ DES CUISINES DU LÉON DE
LYON POUR CÉLÉBRER LA RÉGION NORD AU « LÉON DES
CHEFS »**



Lyon, le 7 septembre 2021

Jeudi 16 septembre 2021, le « Léon des Chefs » fait sa rentrée et Kevin Lepage, le Chef du Léon de Lyon, invite pour cette nouvelle édition, Camille Delcroix, vainqueur de Top Chef 2018, pour un dîner autour de la région du Nord.

« C'est avec bonheur que je représenterai ma région, le Nord, en faisant se croiser spécialités traditionnelles revisitées et produits typiques avec la signature lyonnaise de l'institution que représente pour moi Léon de Lyon. Au cœur de la capitale de la gastronomie, je veux séduire tous les épicuriens curieux pour un moment unique tourné exclusivement vers le plaisir du bon », déclare Camille Delcroix. Le cuisinier, connu pour son parcours prestigieux (Chef exécutif du Château de Beaulieu, 2 étoiles Michelin) et sa victoire au concours Top Chef sur M6 en 2018.

En avant-première ce 16 septembre, les Lyonnais pourront découvrir quelques recettes bientôt à la carte du restaurant du chef nordiste, Bacôve, prévu d'ouvrir d'ici la fin de l'année. Ils rejoindront le menu signé à 4 mains, proposé au prix de 115 € par personne, avec 2 entrées, 2 plats et 2 desserts, composé par Camille Delcroix et Kevin Lepage, reflet d'une gastronomie moderne et audacieuse, telle que sait la proposer depuis toujours Léon de Lyon.

A noter que sur le compte Instagram de Camille Delcroix, @camille.delcroixoff, un concours permettra à 2 chanceux de remporter leurs places pour le dîner avec les boissons incluses ainsi qu'une nuit avec petit-déjeuner dans un hôtel lyonnais.

Le restaurant de la rue Pleney, membre des Gastronomistes, poursuit ainsi son rôle de révélateur de talents et son bonheur de faire de sa ville un carrefour formidable où se rencontre le meilleur d'une cuisine d'aujourd'hui, ouverte, gourmande, raffinée et sensible à la défense d'un art de vivre à la française que le monde nous envie.

Menu Le Léon des Chefs / Le Nord avec Camille Delcroix et Kevin Lepage / 16 septembre 2021

Gougère à la crème de Maroilles

Lucullus au foie gras et sa brioche (spécialité de Valenciennes)

Gnocchis d'herbes fraîches, vinaigrette de cacao, émulsion de cerfeuil

Homard rôti et sa bisque aux baies de genièvre, chou-fleur de Saint-Omer en variation

Suprême de pigeon de la maison Mieral, croustillant de cuisse confite, carotte épicée

Merveilleux au chocolat et à la betterave

Main de Bouddha confite et kumquat, crème glacée à la vanille de Tahiti

Réservations sur le site Internet / Places limitées

www.leondelyon.com

LE LEON DES CHEFS INVITE CAMILLE DELCROIX

. Menu composé par Kevin Lepage et Camille Delcroix

. Exclusivement au dîner, le 16 septembre 2021

. Menu composé de 2 entrées / 2 plats / 2 desserts

. Tarif : 115 € / personne

. Carte des vins et alcools du restaurant

. Cocktail apéritif créé pour l'occasion : « Le 661 » (661 représente la distance en kilomètres entre Lyon et Saint-Omer)

LÉON DE LYON

**1 rue Pleney
69001 Lyon**

Ouvert tous les jours de 12h à 14h30 et de 19h à 23h

EN SAVOIR PLUS SUR LE LÉON DES CHEFS

A Lyon, son prénom est une institution. En plus d'un siècle de cuisine bourgeoise, Léon a régalié des générations de gourmets, conviant à sa table les plus grands de ce monde. « Qui vient à Lyon va chez Léon » disait déjà en son temps l'écrivain Max André d'Azergues.

Aujourd'hui ce sont les chefs de la nouvelle génération qui viennent à tour de rôle y poser leurs tabliers, le temps d'un hommage en toque et due forme.

En restaurant « Le Léon des Chefs », Léon de Lyon renoue avec ce trait de génie gastronomique qui hissait à son époque la cuisine canaille au firmament. Nouveau chapitre à l'encre d'une narration tout aussi audacieuse, « Le Léon des Chefs » est le rendez-vous des talents d'aujourd'hui, trublions du goût et jeunes toques ambassadrices de leurs territoires.

Les régions dans la capitale de la gastronomie ? Une évidence tant les chemins mènent à Lyon pour qui aime le bon sans concessions. Instigateur d'un mouvement pour le goût et la diversité dans ce que la nouvelle cuisine française fait de mieux, avec « Le Léon des Chefs », Léon de Lyon continue de fédérer autour du plaisir, jamais meilleur qu'au bout d'une fourchette. Voilà assurément un Léon qui n'a rien perdu de son âme.

Après David Gallienne qui inaugurait le rendez-vous en septembre 2020, Camille Delcroix est l'invité du Léon des Chefs pour cette rentrée 2021.

EN SAVOIR PLUS SUR CAMILLE DELCROIX

Camille DELCROIX, Chef propriétaire, Bacôve, Saint Omer

Connu du grand public pour sa victoire de la saison 9 de l'émission Top Chef, Camille Delcroix revendique avant tout un statut d'ambassadeur de sa région Nord avec passion et enthousiasme. A travers son restaurant Bacôve qui ouvre à l'automne 2021, il s'apprête à révéler pleinement tout son talent à partager le « vrai manger », celui où s'harmonise simplicité et authenticité.

Originaire de la région de Valenciennes, Camille profite d'une éducation dans l'ombre de la boucherie-charcuterie-traiteur que tiennent ses parents. Sa vocation est naturellement trouvée et comme son frère et sa sœur, c'est dans l'univers des métiers de bouche que le jeune homme trouve sa place.

Après un BEP et un BAC Pro qui lui ont permis d'approcher des maisons comme Le Domaine des Hautes Roches, en Touraine, ou l'Hôtel de Crillon, à Paris, auprès de Jean-François Piège, il débute véritablement sa carrière au Musigny, restaurant gastronomique de Valenciennes avant de rejoindre la brigade de Marc Meurin au Château de Beaulieu (2 étoiles Michelin) où il va gravir progressivement les échelons jusqu'à prendre le poste de Chef exécutif.

Ici, au-delà d'évoluer aux côtés d'un cuisinier respecté et particulièrement habité par l'esprit de transmission, il apprécie notamment la chance qui lui est donnée d'assister les chefs intervenants lors de stages de formation qui se déroulent dans les cuisines, l'occasion de rencontrer nombre de Meilleurs Ouvriers de France, Bocuse d'Or ou autres références de ce métier qui le passionne.

L'aventure Top Chef est ensuite une expérience naturellement marquante, par la qualité des échanges dont il profite, avec les autres candidats comme avec le jury ou avec les Chefs invités. De quoi confirmer son envie de bientôt tracer sa route, à son nom, dans une maison à son image.

Après avoir pris le temps de trouver l'adresse idéale, c'est finalement à Saint-Omer, dans le Pas-de-Calais, sur les terres d'origine de son épouse, qu'il se laisse séduire par un établissement. Grâce à des travaux de transformation conséquents et le recrutement d'une équipe soigneusement sélectionnée, il peut ouvrir, à la fin de l'année 2021, sa table, baptisée Bacôve.

Ce nom représente tout un symbole puisqu'il correspond à celui des longues barques plates qui traversent les marais environnants et ramènent en ville les formidables produits frais du moment. Camille semble inépuisable lorsqu'il parle de la quantité d'artisans qui offrent à la région un marché particulièrement diversifié tout au long de l'année. Pour le cuisinier qui s'avoue quelque peu lunaire et en perpétuelle réflexion sur son travail qu'il veut en évolution permanente, c'est une formidable opportunité qui vient le faire vibrer au quotidien, pour son plaisir et, par extension évidente, pour celui de ses clients. Riche de son parcours et de ses rencontres, le voilà donc prêt à révéler une signature unique et précieuse.

Ainsi, à la table de Camille, il faut s'attendre à des plats sans fioritures inutiles, plutôt de ceux qui racontent une histoire authentique, avec simplicité mais tout en offrant quelques surprises qui forgent les plus beaux souvenirs. Grâce à la créativité du Chef, les produits de saison et de la région se révèlent d'une manière souvent inattendue ou au cœur d'alliances étonnantes.

L'expérience est à chaque fois réelle, cohérente, nette, d'apparence simple mais d'où l'on ressort avec un sentiment de trop peu qui fait que l'on se dit, irrémédiablement, « quand est-ce que l'on revient ? ».

www.bacove.fr

EN SAVOIR PLUS SUR KEVIN LEPAGE

Kévin LEPAGE, Chef de cuisine, Léon de Lyon, Lyon 1er

Epicurien par nature et par culture, Kévin Lepage a transformé son amour de la bonne cuisine et des repas de famille en vision d'avenir. Formé dans les palaces, il préside aujourd'hui au renouveau gastronomique du Léon de Lyon.

Il a gardé dans ses papilles le goût des plats d'enfance, mitonnés et dégustés avec ses grands-mères. Sur ses choix d'orientation, pas de doute, la cuisine est au menu. Peu à l'aise sur les bancs de l'école, les stages et apprentissages de son BEP puis de son bac pro cuisine sont une révélation. C'est dans l'action des grandes brigades et des coups de feu qu'il se révèle.

Après s'être formé au restaurant la Palme d'Or à l'hôtel Martinez de Cannes avec les chefs Christian Willer et Christian Sinicropi, Kévin met le cap sur la capitale, et pose ses couteaux au Crillon au sein de l'équipe de Jean-François Piège. L'expérience est riche d'apprentissages partagés, de techniques, de rigueur et de régularité, et d'une bonne dose de création aussi. Il découvre l'excellence de la cuisine française bourgeoise, un atout cœur. L'aventure se poursuit au Royal Monceau et prend une tournure italienne au restaurant gastronomique Il Carpaccio. Aux côtés du chef Napolitain Roberto Rispoli, Kévin plonge à cœur perdu dans une gourmande commedia dell'arte où il apprend l'art de la pasta, du carpaccio et des légumes du soleil, des découpes de pièces entières et la magie de l'huile d'olive.

Puis c'est une nouvelle escale parisienne qui s'ouvre au Four Seasons Georges V, au sein de la brigade du MOF Éric Briffard. Les influences japonaises du chef ajoutent de nouvelles variations aux gammes déjà éclectiques de Kévin. A l'Opéra Restaurant, la brasserie du palais Garnier devenue aujourd'hui « Coco », le jeune sous-chef se frotte pour la première fois aux fonctions managériales. Et le défi est de taille : une brigade de 10 personnes pour des cocktails et réceptions pouvant aller jusqu'à 600 convives, et des services déjeuner de 300 couverts. Gestion millimétrée du temps et des coûts, création de cartes, relations fournisseurs, Kévin grandit en tant que meneur d'hommes.

Au restaurant gastronomique « On the Rocks » de l'Hôtel Eden Rock, à Saint-Barthélemy, où il collabore avec le chef Jean-Georges Vongerichten, il pousse encore sa gestion des hommes à un cran supérieur et s'immerge dans une cuisine du soleil, largement inspirée des richesses caraïbéennes. Laissé sans poste après le passage de l'ouragan Irma, Kévin regagne l'hexagone mais conserve le soleil en posant son tablier au restaurant étoilé de la Maison Mavrommatis. Là il découvre l'extraordinaire diversité de la cuisine grecque, des produits d'une incroyable qualité et une vraie philosophie de partage.

Fort d'une expérience « palace » largement assaisonnée d'influences méditerranéennes, Kévin a dans son jeu tous les atouts pour emmener le Léon de Lyon encore plus haut. Sa vision à la fois bourgeoise et définitivement audacieuse de la cuisine ose ainsi ramener l'huile d'olive dans la capitale des Gaules, ose tout autant le pâté croute et la quenelle que l'élégante modernité d'assaisonnements inattendus. Rigoureux et ouvert d'esprit, gourmand et définitivement epicurien, il donne avec Léon de Lyon un cadre cousu-main à sa réinterprétation de l'art de vivre à la française.

EN SAVOIR PLUS SUR LES GASTRONOMISTES

Agitateurs de goûts, dynamiteurs d'idées, visionnaires et avant-gardistes, « Les Gastronomistes » incarnent une philosophie, un mode de penser et d'agir, une culture de partage qui se lit à travers des enseignes de restauration.

Fruit de la rencontre de deux lyonnais passionnés de gastronomie, Julien Géliot et Fabien Chalard, l'un musicien émérite, l'autre entrepreneur né, Les Gastronomistes offrent une dimension nouvelle au mot « restaurant ».

Imagines comme de véritables lieux de rencontres, d'échanges et de plaisir, Les Gastronomistes offrent une nouvelle façon de penser le restaurant. La qualité de l'assiette n'est pas une finalité, c'est un prérequis, un prétexte pour se divertir au sens noble du terme.

Les tables se mêlent au bar avec autant d'audace que d'évidence et la décoration unique de chaque adresse en fait de véritable lieux de destination. Plus qu'une marque, « Les Gastronomistes », c'est une philosophie, une culture, un laboratoire d'idées qui agite avec audace et passion la capitale de la gastronomie.

www.les-gastronomistes.com