



RLS AURAN

LE

DRUGSTORE

PARIS

## NOUVEAU DUO DE CHEFFES AU DRUGSTORE AUTOUR D'ERIC FRECHON

**Vent de nouveauté au Drugstore ! En 2023, le Chef multi-étoilé Eric Frechon s'entoure d'un nouveau binôme en cuisine : la Cheffe Alice Kamioka et la Cheffe pâtissière Léna Thiam.**

### UN QUATRE MAINS FÉMININ

Sous la houlette du Chef multi-étoilé Eric Frechon, Alice Kamioka prend la direction des cuisines du Drugstore aux côtés de Léna Thiam qui dirige désormais la pâtisserie. Tous les trois ensemble, ils écrivent une nouvelle page du restaurant Le Drugstore.





Passée par les cuisines de l'Hôtel du Bristol, du Saint-James Paris et du George V, Alice a d'abord intégré le restaurant LE Drugstore en tant que sous-Cheffe, avant de prendre les rênes de la cuisine en tant que Cheffe.

**« J'aime beaucoup travailler le poisson : c'est un produit d'une extrême finesse qui se manie avec délicatesse. Il m'offre un terrain d'exploration infini, car il se marie avec de nombreux produits divers et variés. »**

Son menu idéal au Drugstore :

- Salade de pousses d'épinard parmesan, vinaigrette, yuzu, truffe
- Araigée de veau, roquette, citron et câpres
- Mille-feuille XL

Tombée à 23 ans par passion dans la pâtisserie, Léna a tout appris aux côtés de Fabrice le Bourdat. Après quelques années à ses côtés, elle entre au Drugstore, fait ses preuves et évolue rapidement au sein du restaurant.

**« La pâtisserie que je préfère réaliser est le mille-feuille car son feuilletage est d'une beauté singulière et porte une complexité particulière. C'est un produit très vivant. »**

Son menu idéal au Drugstore :

- Asperges blanches, mayo yuzu et œufs de poisson
- Côtelettes d'agneau, sauce anticucho et patatas bravas avec yahourt mentolé
- La Framboise





## LE PRINTEMPS AU DRUGSTORE

---

Pour cette carte printanière, le Chef Eric Frechon a choisi des produits de saison pour des plats tout en nuances et en textures, comme le crudo de daurade royale relevé de son jus de grenade perlé, ou les réconfortantes côtelettes d'agneau rôties, sauce anticucho, accompagnées de patatas bravas crousti-fondantes au yaourt mentholé. En dessert La Framboise, oscillant entre le croquant de la gavotte, l'acide de la framboise et la rondeur de la crème mascarpone au basilic est rafraîchie par un sorbet framboise.

Portées par des courants asiatiques, américains et français, les assiettes du Drugstore offrent une expérience semi-gastronomique. Cette carte, composée entre cuisine du monde et classiques à la française, est à l'image de ce que représente le Drugstore : un lieu de rencontre, de brassage et de modernité.

**Le Printemps signe l'arrivée au Drugstore d'un duo de Cheffes qui, sous la houlette du Chef multi-étoilé Eric Frechon, insuffle un nouvel élan à cette institution emblématique des Champs-Élysées.**

