

CLOTAIRE POIRIER



Résidence chez Bambino, quatre mains avec son « mentor » Pierre Gagnaire, passage chez le chef Jackson Boxer à Londres..., le chef Clotaire Poirier annonce un programme culinaire explosif avant de poser définitivement ses couteaux et construire ses projets en France.

bambino

DU 23 SEPTEMBRE
AU 13 OCTOBRE

Orsay

À LONDRES
LES 20 & 21 OCTOBRE

gaya 

LE 21 NOVEMBRE

Chef iconoclaste et globe-trotteur, Clotaire Poirier s'est fait connaître du grand public français dans la dernière saison de Top Chef. Épisode après épisode, pendus à sa personnalité solaire jusqu'en finale, nous avons découvert son talent, sa technique, son audace et sa créativité. Celui qui a bâti sa carrière au travers de ses voyages, de l'Irlande à l'Australie, en passant par la Thaïlande et l'Argentine, a développé sa vision culinaire en devenant sous-chef au restaurant doublement étoilé Kadeau à Copenhague en 2022. Il y développe un véritable art de la fermentation et se passionne pour des produits méconnus en France. De la cueillette aux condiments, son travail sur les matières brutes lui permet de créer des saveurs et textures qui font de chaque plat une expérience gustative singulière. Il débarque cet automne à Paris avec ses valises chargées de ses créations telles que l'huile de groseilles sanguine, un garum de poulet rôti, des pommes de pin sylvestre confites, des pickles de fleurs de pin nobilis ou encore une huile de jeune pousse de sorbier des oiseleurs. Ses préparations électriseront une série d'assiettes inattendues chez Bambino et seront un fantastique terrain de jeu pour un quatre mains chez le chef triplement étoilé Pierre Gagnaire, avec lequel il a noué une complicité hors norme, au restaurant Gaya. Clotaire passera aussi à Londres chez le chef Jackson Boxer, avant de s'atteler au projet de son propre restaurant en France pour 2025...





Bambino x Clotaire Poirier

Du 23 septembre au 13 octobre, Clotaire Poirier débarque chez Bambino, le bar à manger parisien où l'on vient pour écouter du très bon son. Sa cuisine instinctive et ses produits aussi pointus que surprenants seront au service d'assiettes gourmandes et addictives. Totalement libre, loin de la restauration étoilée et des épreuves de Top Chef, Clotaire délivrera ici une série de créations très personnelles. Clotaire dévoilera une carte qui promet d'être vivante, décadente, durant ces trois semaines de résidences. Il revient en France avec les bagages chargés de ses nombreuses cueillettes et de condiments encore inconnus du grand public. Il rapporte également les fermentations et expérimentations qu'il a réalisées au cours des trois dernières années sur l'île de Bornholm, au Danemark, une île dotée d'un écosystème exceptionnel. Toutes ces créations seront associées à un sourcing français très spécifique.



Dans l'attente de cet évènement culinaire, on peut notamment citer son fameux **Fried chicken**, sauce au garum de poulet rôti, **l'Huître pochée** et son huile de fleur de sureau, le **Nigiri végétal** au Koji de sarrasin et cuir de pomme brûlée, ou encore **l'Aile de raie** accompagnée d'une sauce pil-pil émulsionnée au lait d'amande et d'un condiment à base d'huile de bois de cassis, fourmis et graines de coriandre.







Orasay Takeover

Les 20 et 21 octobre, direction Londres, et plus précisément le quartier de Notting Hill. C'est en lieu et place du restaurant Orasay, ouvert en 2019 par le chef Jackson Boxer, que Clotaire présentera sa cuisine aux foodies londoniens. Dans cette adresse dédiée aux fruits de mers, qui puise son inspiration dans les îles de l'ouest de l'Écosse, Clotaire mettra en scène ses créations nordiques. Au fil d'une carte blanche pour un brunch le dimanche 20 octobre et un dîner le lundi 21 octobre, il collaborera avec le chef exécutif Vagelis Dagdelenis et sa brigade.

Véritable figure de la nouvelle scène culinaire anglaise, Jackson Boxer invite dès le mois de septembre plusieurs chefs venus du monde entier pour des cartes blanches inédites et exclusives dans son restaurant Orasay. Reconnu comme l'un des chefs britanniques les plus talentueux et influents de sa génération, sa cuisine pointue s'exprime également dans son restaurant Brunswick House à Vauxhall et le dernier en date, Henri, un bistrot d'inspiration parisienne à Covent Garden. À l'origine de sa rencontre avec Clotaire Poirier - dont il partage l'esprit novateur et un humanisme profond - Take Away Agency* évoque une véritable évidence entre deux visions singulières et créatives de la gastronomie.

**Fondée par Joana Haddad, Take Away Agency est une agence de représentation de talents culinaires et de création d'événements gastronomiques.*







L'invitation de Pierre Gagnaire

Pour Clotaire Poirier, l'aventure Top Chef a scellé de véritables rencontres. Si sa complicité avec les candidats Valentin Raffali et Jorick Dornigac a marqué cette dernière saison, c'est l'évidence d'une filiation avec Pierre Gagnaire qui n'a échappé à personne. Deux esprits artistiques se sont trouvés au travers de l'admiration de l'un et de la bienveillance de l'autre. C'est durant cette fameuse finale, chargée en émotions, où Clotaire a eu l'audace périlleuse de cuisiner des fermentations toutes droites venues de Copenhague, que le chef multi-étoilé Pierre Gagnaire a décidé de l'invitation pour un quatre mains chez Gaya.

Le 21 novembre, c'est à nouveau avec ses valises chargées de saveurs insolites que Clotaire Poirier mêlera sa vision artistique à la cuisine avant-gardiste et poétique de Pierre Gagnaire. Ce dîner sous le signe d'une véritable symbiose entre un maître accompli et un jeune trublion culinaire, rendra hommage à leurs longues heures de conversation. Un menu dégustation en sept étapes qui laissera sans aucun doute un souvenir impérissable aux heureux convives.

Un chef ouvert sur le monde

Rares sont les esprits aussi volontaires et aventureux que celui de Clotaire qui, dès l'âge de 14 ans réalise qu'il aspire à une vie extraordinaire empreinte de voyages et de rencontres. Né dans le Loiret, la cuisine est alors à cette époque la solution qui s'impose à lui et lui permet de travailler partout dans le monde. Son parcours hors normes l'a notamment conduit à vivre dans un 4x4 en Australie, ouvrir un restaurant clandestin en Thaïlande ou se faire adopter légalement au Chili. Mais ce sont aussi toutes ces rencontres lors de ses voyages et ces grandes cuisines internationales qui l'ont construit.

Dès 2013, il travaille avec le chef Christian Constant, et un an plus tard, il rejoint le chef Mickael Viljanen au restaurant doublement étoilé Capter One à Dublin. En 2015, il rejoint la brigade du chef Shane Delia en Australie et en 2018 il s'envole pour l'Argentine et travaille aux côtés du chef Pedro Bargerro au restaurant Amarra à Buenos Aires. C'est après un passage au Noma à Copenhague en 2022 qu'on lui propose d'intégrer la brigade du chef Nicolai Nørregaard au restaurant doublement étoilé Kadeau, 54^{ème} au classement World's 50 Best Restaurants. Pour Clotaire, c'est la réalisation d'un rêve, et il reste 3 ans chez Kadeau en tant que sous-chef. Cette expérience marquante et libre a enrichi sa vision et sa création.



INFORMATIONS PRATIQUES

Bambino x Clotaire Poirier

Du 23 septembre au 13 octobre 2024

[25 Rue Saint-Sébastien, 75011 Paris](#)

Menu en cinq étapes : 80 € (*hors vins*)

Ouverture des réservations le 16 septembre :

[@bambino_paris](#)

Orasay x Clotaire Poirier

Dimanche 20 octobre 2024 / Brunch

Lundi 21 octobre 2024 / Dîner

[31 Kensington Park Rd, London W11 2EU](#)

Menu en trois étapes : £65 (*hors vins*)

Ouverture des réservations le 10 octobre :

[www.orasay.london](#)

Pierre Gagnaire x Clotaire Poirier

21 novembre 2024

GAYA

[6 Rue de Saint-Simon, 75007 Paris](#)

Menu en sept étapes : 150 € (*hors vins*)

Ouverture des réservations le 1^{er} novembre :

[www.restaurantgaya.com](#)

CONTACTS PRESSE

woki toki
BY EUROS / AGENCY GROUP

-
Sophie Ribault / sophie.ribault@wokitokiparis.com
Madeleine Brunet / madeleine.brunet@wokitokiparis.com