

# PORTRAIT D'UN CHEF PASSIONNÉ AUX COMMANDES DU MYTHIQUE RESTAURANT DROUANT

Après un parcours auprès des plus grands, Romain Van Thienen relève un nouveau défi en dirigeant les cuisines de cette adresse parisienne emblématique.

## CÔTOYER LES ÉTOILES POUR FAIRE SES ARMES...

Romain Van Thienen, féru de cuisine et attiré depuis toujours par la gastronomie, s'est très tôt donné les moyens de se former auprès de chefs étoilés de renom : Cyril Lignac, Yannick Alléno, Oliver Bellin. De la cuisine bistronomique à la haute gastronomie 3 étoiles en passant par la cuisine de palace... Son parcours est à son image : aussi riche et complet qu'il est généreux, aussi solide qu'il est rigoureux et volontaire.



## ...ET SE MESURER À UN NOUVEAU DÉFI...

Humble, c'est avec fierté et honneur qu'il se voit confier les cuisines d'un « Grand restaurant, par son histoire et par sa renommée » tel qu'il le désigne.

Admiratif de la Maison qui a traversé trois siècles et des illustres chefs passés derrière ses fourneaux (dont son maître en la matière, Yannick Alléno), il passe rapidement à l'œuvre, animé par l'envie d'honorer ce passé.

De grands défis s'offrent à lui : tirer une ligne culinaire entre tradition et goût du jour, constituer une brigade, prendre en main les vastes cuisines de ce vaisseau amiral, délivrer une cuisine à l'exigence qualitative élevée.

L'expérience engrangée et son humanité seront ses meilleurs atouts.

... OÙ LE TALENT ET LES QUALITÉS HUMAINES

SONT INDISSOCIABLES POUR RÉUSSIR.

Qui dit « grand restaurant » dit « grand chef », par sa compétence culinaire comme par son âme. Au-delà de ses talents, Romain Van Thienen témoigne d'une sympathie débordante et son accessibilité invite à la rencontre. Souriant, spontané, intarissable sur la technique, le choix des produits, les cuissons... Il est véritablement animé par le feu de sa passion qui en devient communicative. Plus que cuisiner, il vit sa cuisine et a à cœur de retranscrire dans ses assiettes la générosité qui le définissent.



## FAITS POUR SE RENCONTRER

Sa cuisine gourmande et raffinée trouve chez Drouant un immense terrain d'expression. Incontournable pâté croûte, iconique vol au vent, traditionnelle sole découpée en salle, gibier en saison (clin d'œil à ses origines dans le Berry), Romain Van Thienen est ravi de réaliser des plats emblématiques de la cuisine bourgeoise française ; et d'en créer de nouveaux, entre tradition et modernité, tels qu'en saison les Saint-Jacques auréolées de salicornes ou le rouget avec une extraction de céleri et condiment agrume corsé.

Heureux de s'être trouvés, c'est donc tout naturellement que la Maison et Romain Van Thienen cheminent ensemble, pour continuer à inscrire Drouant dans l'histoire de la gastronomie.

## A PROPOS

*Créé en 1880, Drouant est une institution centenaire qui occupe une place emblématique sur la scène parisienne en tant que temple des délibérations du prix Goncourt depuis 1914 et du prix Renaudot depuis 1926, et en tant que symbole de l'Art Déco comme en témoigne le majestueux escalier Ruhlmann. Emblème de la cuisine bourgeoise, les classiques revisités avec une touche de modernité figurent en bonne place sur la carte tandis que la collection de plus de 1400 références de vins dont la moitié de la Vallée du Rhône, souligne le caractère tout à fait unique de ce restaurant.*

DROUANT