

31 / 07

la tablée

d'été

de Jean

Covillault

04 / 08

Depuis plus de dix ans, Fulgurances agit en véritable dénicheur de talents de la scène culinaire.

**FULGURANCES L'ADRESSE
ACCUEILLE JEAN COVILLAULT DU
31 JUILLET AU 4 AOÛT PROCHAIN.**

Fulgurances est animé par les rencontres, les personnalités. Jean Covillault fait partie de ces cuisiniers attachants qui ont mille choses à exprimer. On a aimé son enthousiasme à évoquer son Auvergne natale avant tout, et son approche très aubergiste et globale de la restauration. Ce sont toutes ces raisons qui nous ont donné envie de lui confier une petite résidence d'été.



Crédit: Adrienhp



Crédit: Victoire Terrade

**LA TABLÉE D' T  DE JEAN
COVILLAULT CHEZ FULGURANCES
L'ADRESSE**

C'est au cours de longs repas partagés en famille en Auvergne, sa terre natale, que Jean Covillault se découvre une passion pour la cuisine. Après s'être formé au sein de l'Auberge Basque et de l'Institut Paul Bocuse, il intègre le "IHG Future Leaders Program" du groupe hôtelier Intercontinental et obtient son premier poste en tant que chef de partie au restaurant de l'Intercontinental Estoril au Portugal. Ce même programme de renommée mondiale lui permet d'enchaîner plusieurs expériences en France et à l'international. Il élargit par la suite ses horizons dans d'autres adresses, notamment à l'hôtel QO Amsterdam au Pays-Bas et au Crowne Plaza   Neuilly, où il évolue jusqu'à devenir sous-chef junior. En 2020, Jean devient chef exécutif au sein du boutique-hôtel Le Belleval   Paris qui lui laisse carte blanche. Cette expérience lui permet d'être plus libre et d'affirmer sa cuisine, généreuse et de saison. Jean s'est particulièrement fait remarquer au cours de la dernière saison de Top Chef, où il a séduit le public avec son enthousiasme et son authenticité.

Pour sa tablée d'été chez Fulgurances, du lundi au vendredi soir, Jean imagine une série de dîners où l'on prend le temps de s'abandonner en se régaland de plats inspirés de son terroir auvergnat : des antipasti cuisinés "à sa sauce", ou encore un gâteau de pommes de terre ultra-fondant et croustillant, recette incontournable de la région du Bourbonnais, une viande grillée ou, pour les plus gourmands, un pâté en croûte passé lui aussi sur le grill (oui oui !).

À table avec Jean, l'assiette de fromages français au lait cru n'est pas une option, et c'est tant mieux et le dessert sera bien sûr réconfortant au délicieux goût d'été.

Pour les déjeuners du mercredi au vendredi, Jean imagine une formule plus simple, gourmande et accessible faisant la part belle aux légumes d'été.

fulgurances
L'ADRESSE

UPSIDE DOWN
LA SEMAINE D'ÉTÉ

31/07

la tablée
d'été
de Jean
Covillaud

04/08

Déjeuner : 12h/14h (mercredi au vendredi) 32€ (Entrée/Plat/Dessert) • Dîner : 19h/21h45 (lundi au vendredi) 55€ (Menu unique en 5 séquences)
Fulgurances, l'Adresse • 10 rue Alexandre Dumas 75011 Paris • RSVP www.fulgurances.com • Design Helmo 2023

INFOS PRATIQUES

Du 31 juillet au 4 août

Au dîner du lundi au vendredi

Menu unique : 55€

*

Au déjeuner du mercredi au

vendredi

32€

Fulgurances l'Adresse

10 rue Alexandre Dumas - 75011

Paris

INFORMATIONS ET
RÉSERVATIONS SUR
WWW.FULGURANCES.COM

FULGURANCES : PRÉCURSEUR DE LA RÉSIDENCE DE CHEFS

Suite à leur rencontre sur le festival Omnivore en 2009, Sophie Cornibert et Hugo Hivernat imaginent un concept visionnaire : repérer les seconds des grands chefs, en France et à l'international, pour les mettre en lumière en leur donnant l'opportunité de s'exprimer le temps d'un dîner de 80 couverts. En avril 2010, ils lancent l'événement "*Les seconds sont les premiers*" avec Sam Miller, second de René Redzepi au Noma à l'époque. Fulgurances était né !

Depuis cette date, une soixantaine d'événements a eu lieu, accueillant entre autres Justin Schmitt, second de Christopher Hache (Crillon), Ludovic Pouzelgues second de Michel Troisgros (Maison Troisgros), Nicolas Medkour second d'Alexandre Gauthier (La Grenouillère), Chloé Charles seconde de Bertrand Grébaut (Septime)...

C'est également forts de ces dîners que Sophie et Hugo, rejoints entre-temps par Rebecca Asthalter, ont pu ouvrir en 2015 "Fulgurances L'Adresse", le tout premier restaurant dédié aux résidences de chefs, puis en 2020, "Fulgurances L'Entrepôt" et en 2021, Fulgurances Laundromat à New York.



Crédit: Victoire Terrade

fulgurances

