

# KEI



Communiqué de presse  
Novembre 2021

## **Le restaurant parisien 3 étoiles Kei dévoile son nouvel univers**

Il y a 10 ans, en 2011, le chef Kei Kobayashi devenait propriétaire de son premier restaurant au 5 rue coq héron dans le 1<sup>er</sup> arrondissement de Paris. En posant ses valises dans l'ancienne adresse du chef doublement étoilé Gérard Besson, le chef Kei se concentra avant tout et surtout sur la cuisine en exprimant sa propre créativité et sa vision très singulière de la gastronomie française.

La 1<sup>ère</sup> étoile en 2012 puis la 2<sup>nde</sup> en 2017 sont venues très rapidement récompenser son travail en cuisine et la grande qualité de ses équipes.

Après ces récompenses, le moment était venu pour le chef Kei de repenser le restaurant pour qu'il reflète sa singularité.

Il lui fallait trouver un cadre : son cadre pour exprimer son univers ! Avoir un restaurant qui lui ressemble à 100% avec une très forte identité.

Après la 3<sup>ème</sup> étoile de 2020, en collaboration avec l'atelier d'architecte japonais Tsuyoshi Tane, le restaurant a été entièrement repensé et décoré !

De longs mois de travaux ont laissé place à l'univers de Kei, un univers qui célèbre l'art de vivre à la française que le chef affectionne tant.

# KEI



On y retrouve toujours une décoration moderne et épurée signature su style Kei. L'utilisation de matériaux nobles comme le marbre ou le cristal viennent anoblir la salle du restaurant illuminée par son lustre Saint-Louis.

L'ambiance est feutrée et chaleureuse, un écrin confidentiel 3 étoiles.

Enveloppés dans une ambiance intime et reposante, les convives apprécieront l'expérience unique et complète de la cuisine proposée par le chef et ses équipes.

Une table privée est réservable pour 4 couverts au maximum. Son intimité permet au client d'être à l'écart de la salle tout en étant au cœur du spectacle.

Le restaurant peut accueillir 30 clients par service (avec la table privée).





## BIOGRAPHIE

Kei Kobayashi est né à Nagano (Japon) le **29 août 1977** dans une famille de cuisiniers.

A 15 ans, il se découvre une vocation en regardant un documentaire télévisé dans lequel est interviewé Alain Chapel, célèbre toque trois étoiles. L'élégance de sa tenue - veste blanche, pantalon noir - le fascine.

Il sera chef... pour porter la même, et faire de la gastronomie française !

Son apprentissage dans quelques restaurants français, à Nagano et à Tokyo, lui permet de se familiariser avec les produits de notre cuisine et ses fondamentaux (découpes, cuissons, sauces...).

En **décembre 1998**, Kei débarque à Paris avant de partir à la découverte de nos terroirs. Il intègre alors plusieurs brigades étoilées : Gilles Goujon (MOF, 3 étoiles) à *L'Auberge du Vieux Puits* (Fontjoncouse), Serge Chenet (1 étoile) au *Prieuré* (Villeneuve-les-Avignon), Michel Husser (2 étoiles) au *Cerf* (Marlenheim).

En **2003**, il rejoint le restaurant Alain Ducasse, au *Plaza Athénée* (Paris 8ème), se confrontant pour la première fois à la réalité d'un trois étoiles. D'abord sous la direction de Jean-François Piège, puis celle de Christophe Moret, dont il sera le second à 27 ans.

En 2010, il quitte le *Plaza* pour réaliser son rêve d'adolescent : devenir chef de son propre restaurant.

## BIOGRAPHIE (suite) - L'ACCOMPLISSEMENT D'UN RÊVE

Le **3 mars 2011** il ouvre le restaurant *Kei* au 5 rue Coq Héron, Paris 1er.

Cette enseigne discrète, à deux pas des Halles, fut le terrain d'expression du chef étoilé Gérard Besson, qui y a officié pendant 24 ans.

Entouré d'une brigade cosmopolite très soudée avec laquelle il échange beaucoup, Kei travaille les meilleurs produits dans le respect des traditions culinaires et selon le rythme des saisons. La création d'un plat, très spontanée, s'appuie sur de multiples sources d'inspiration dictées par ses passions : l'art (Picasso figure parmi ses peintres favoris), la mode, les voyages ou encore la nature.

En 2021, le restaurant KEI rouvre ses portes après des travaux de rénovation avec un style plus affirmé, plus racé. L'univers du chef retranscrit dans les matériaux, l'élégance à la française et l'ambiance chic et feutrée de la salle.

### Quelques plats signature:



**Le Jardin de légumes croquants**, saumon fumé d'Ecosse, mousse de roquette, émulsion de citron, vinaigrette de tomates et crumble d'olives noires



**Le bar de ligne rôti sur ses écailles**, dont l'incroyable texture croustillante offre au palais une expérience inédite



**Le vacherin déstructuré**. Son cœur évolue en fonction de la saison. Ex : glace ananas, fruits passion, Espuma lait de coco, sorbet et coulis basilic, poudre de citron yuzu et zestes de kombawa. Un dessert peu sucré d'une fraîcheur inouïe.

## REPÈRES - Kei Kobayashi

**29 août 1977** - Naissance à Nagano (Japon). Son père est cuisinier.

**1996-1997** - Apprentissage dans des restaurants français, à Nagano et à Tokyo (chefs Norihiro Nakamura et Ikuo Shimizu)

**Décembre 1998** - Arrivée à Paris

**Janvier 1999 - Juillet 2000** : Chef de partie chez Gilles Goujon (MOF, 3 étoiles Michelin), L'Auberge du Vieux-Puits, Fontjoncouse (Aude).

**Août 2000 - Novembre 2000** : Chef de partie chez Serge Chenet (1 étoile Michelin), Le Prieuré, Villeneuve-les-Avignon (Vaucluse). Expérience en pâtisserie.

**Décembre 2000 - Mars 2003** : chef de partie chez Michel Husser (2 étoiles Michelin), Le Cerf, Marlenheim (Bas-Rhin).

**Avril 2003 - Février 2010** : restaurant Alain Ducasse (3 étoiles Michelin), Le Plaza Athénée (Paris 8ème). Termine second du chef Christophe Moret.

**Depuis le 3 mars 2011** - chef propriétaire de Kei, 5 rue Coq-Héron, (Paris 1er)

**2021** – Rénovation complète du restaurant en collaboration avec l'atelier d'architecte japonais Tsuyoshi Tane



1ère étoile Michelin en 2012



2ème étoile Michelin en 2017



3ème étoile Michelin en 2020