



Le Perchoir Ménilmontant invite Adrien Cachot



A partir du 18 octobre, le chef Adrien Cachot sera le nouvel invité du restaurant du Perchoir Ménilmontant pour une résidence de trois mois qui promet !

Après Tontine de Céline Pham, le groupe continue d'affirmer sa fibre collaborative en recevant des chefs nomades qui partagent le même esprit d'ouverture et d'échange.

Premier épisode d'une longue série à venir, ce restaurant de « cuisine perchée » est d'ailleurs tout simplement né de la rencontre entre la bande du Perchoir, tous enfants de la génération bistrannique, et celle d'Adrien Cachot, agitateur surdoué de la scène culinaire.

**Crédits photo : Louis Boucharinc / Find the good place.*

Pour Adrien Boissaye, l'un des fondateurs du Perchoir, cette aventure (après l'ouverture de Chéper en septembre) est une manière de renforcer l'influence du Perchoir sur la carte gastronomique parisienne : « La cuisine a toujours été très importante pour nous et même si notre histoire s'est rapidement construite autour de la fête et du cocktail, nous n'avons jamais perdu de vue la restauration qui est notre passion première. Depuis plusieurs années, nous prenons plaisir à mettre en avant le travail de jeunes chefs comme Michael Koffi au Perchoir Porte de Versailles et Khelil Morin au Chéper. La rencontre avec Adrien Cachot nous a donné envie d'aller encore plus loin et de créer cette résidence de chefs dans l'adresse historique du groupe, à Ménilmontant. »

Du côté d'Adrien Cachot et de son équipe, en phase de conception de son futur restaurant, le timing est idéal : « Après une première collaboration fructueuse au sein du Perchoir Nomade lors du festival de Cannes, et avant l'ouverture prochaine de mon restaurant, la question s'est posée de nous installer temporairement au Perchoir. Durant cette période de réflexion, nous avons besoin d'être libres pour nous amuser, créer, donner du plaisir aux gens ! Cet endroit, sa vue, son histoire, les personnes qui y travaillent... tout nous a semblé très inspirant et nous nous y sentons très bien. »

Durant les trois prochains mois, l'ancien finaliste de Top Chef va renouer avec l'intensité du service quotidien et présenter au (très impatient !) public parisien, un aperçu de sa cuisine de très haute volée. Au programme, pas de programme justement, mais une volonté d'habiter la saison avec un menu hyper créatif à faire grimper dans les tours, et cela uniquement le soir, au dîner. Et pour celles et ceux qui ne connaissent pas encore sa cuisine, disons qu'elle ne ressemble à aucune autre. Impressionnante de technicité, elle est aussi d'une décontraction et d'une insolence magnifiques.

Alors, convaincu.e ? Rendez-vous le 18 octobre pour un premier service au 14, rue Crespin-du-Gast dans le 11^e.

**Informations pratiques :*

Le Perchoir Ménilmontant, 14 Rue Crespin du Gast, 75011 Paris.

Du lundi au vendredi à partir de 19h30.

Menu unique, 95€. Dégustation à l'aveugle.

Site internet : www.leperchoir.fr

**A propos du Perchoir Group :*

Référence majeure de la nuit parisienne depuis 2013, la bande du Perchoir (6 adresses dans la capitale : Chéper, Est, Marais, Ménilmontant, Porte de Versailles, Pavillon Puebla) ne s'est jamais endormie sur ses lauriers. Inventeurs du « rooftop à la française », elle décline aujourd'hui ses savoir-faire : conception de lieux, restauration, événementiel, innovation RSE, art contemporain, production musicale... Leur histoire est aussi celle d'une capitale tournée vers l'avenir, ouverte à la nouveauté et consciente des enjeux environnementaux.