

CHEZ WAM

RIKAS Hospitality Group et le Chef Hadrien Villedieu, annoncent l'ouverture de leur nouveau concept gastronomique : Chez Wam.



L'équipe à l'origine de Tagomago, Mimi Kakushi, Twiggy et La Cantine Du Faubourg – crée un lieu original où se mêlent musique et cuisine française contemporaine.

Chez Wam, projet rêvé du célèbre Chef Hadrien Villedieu et soutenu par RIKAS Hospitality Group a donné naissance à ce nouveau concept.

Situé au sein du spot gastronomique très prisé St Regis Garden, sur le toit du Nakheel Mall, Palm Jumeirah, Chez Wam donne vie à une expérience contemporaine alliant deux passions : la musique et la gastronomie.

INTÉRIEURS ET MUSIQUE

La carte reflète les origines, inspirations, et le talent du chef Hadrien Villedieu : une cuisine ludique où la carte invite à découvrir une cuisine française contemporaine révélant son savoir-faire acquis tout au long de sa carrière dans des restaurants étoilés, révèle son amour pour les voyages, et célèbre l'énergie vibrante de la scène musicale underground de Tokyo, la mystique atmosphère du Maroc et la chaleur de la Méditerranée

Parmi les plats signatures à déguster : **le camembert frit** farci à l'ail noir, enrobé de chapelure panko et servi avec une sauce au piment doux ; **le Bao en peau de canard** au foie gras ; **le trio d'huîtres** servi avec une vinaigrette Bloody Mary, de la tomate râpée et de la sauce Worcestershire, et un ponzu à l'orange ; et **une tarte au citron déconstruite** avec du crumble au citron et de la meringue salée.

Au bar, les clients peuvent se délecter d'un cocktail original et de mets raffinés, tout en appréciant la sélection musicale, minutieusement choisie.

L'équipe créative propose une carte audacieuse, un large choix de vin délicats et de champagnes, ainsi qu'une sélection soignée de cocktails et élixirs inventifs



Rizwan Kassim, fondateur et associé gérant de RIKAS Hospitality Group, déclare :

Collaborer avec Hadrien a été une envie immédiate. Nous attendions le bon moment, l'opportunité et l'espace pour que tout se mette en place. Lorsqu'il nous a fait part de sa vision, les planètes se sont alignées et nous avons su qu'il s'agissait du partenariat de rêve que nous attendions. Nous sommes ravis de présenter ce concept unique aux épicuriens les plus fervents.

Hadrien Villedieu, Chef et copropriétaire, explique :

"Le concept de Chez Wam a germé dans mon esprit pendant plus de 15 ans, et c'est passionnant de le voir se concrétiser. À la fois passion et projet de vie, Chez Wam, c'est moi sur un plateau, mettant en valeur mon expérience de cuisinier français dévoué, de passionné de musique et de père de famille. Que nos clients soient au bar, installés à côté de la cabine de DJ en vinyle, qu'ils dînent dans notre restaurant ou qu'ils dégustent un festin familial à la table commune, nous voulions vraiment créer un concept spécial qui ne soit pas seulement inclusif, mais où tout le monde se sente comme chez soi.

Pour en savoir plus sur Chez Wam ou pour faire une réservation, veuillez appeler le **+971 4 410 6707** ou envoyer un courriel à **book@chezwam.ae**. De plus amples informations sont disponibles sur le site **www.chezwam.ae** ou via Instagram **[@chezwamdubai](https://www.instagram.com/chezwamdubai)**.



À propos de Rikas Hospitality Group

Rikas Hospitality Group est l'un des acteurs incontournables de l'hospitalité. Ce Groupe privé, spécialiste dans l'art de recevoir, s'articule autour d'un portefeuille d'établissements culinaires et de concepts gastronomiques d'exception.

Lancé avec une succursale de la célèbre Cantine du Faubourg à Paris, où Rizwan Kassim a développé sa vision, sa passion et son savoir-faire, le Groupe compte aujourd'hui les projets gastronomiques les plus exceptionnels et disruptifs du Moyen-Orient, tels que Mimi Kakushi, Ninive et Lana Lusa.

Avec son portefeuille diversifié allant des cuisines française et portugaise aux cuisines japonaise et moyen-orientale, le Groupe emblématique s'étend désormais à des marchés tels que l'Arabie saoudite, le Bahreïn, l'Europe, le Maroc et le Royaume-Uni.



À propos du chef Hadrien Villedieu

Le parcours du Chef Hadrien Villedieu est aussi passionnant et coloré que sa cuisine. Ayant travaillé aux côtés des plus grands noms, notamment Joël Robuchon, Alain Passard et Jean Pierre Vigato, il s'est exercé au sein d'établissements renommés, tout en y apposant sa propre identité.

Sa passion et son talent l'ont amené à parcourir le monde : New York, Saint-Barthélemy, le Maroc et Dubaï. Plus récemment, il a été le Chef exécutif et le cerveau culinaire d'une plateforme créative multidisciplinaire, INKED, à l'origine de pop ups, d'événements sur-mesure, de tables de chefs, ainsi que de marques et de concepts. Au fil de ses voyages, le chef Hadrien s'est concentré sur ses saveurs préférées et a ainsi développé son ADN culinaire : une cuisine contemporaine, ludique, poétique, et sensorielle.

