

Communiqué de presse

Mylo Levin nommé Chef Exécutif de l'Hôtel Le Burgundy Paris

L'hôtel Le Burgundy Paris est fier d'annoncer la nomination de Mylo Levin en tant que Chef Exécutif. Il prend la direction des cuisines du Baudelaire, restaurant étoilé au Guide Michelin, ainsi que du Charles, bar et lounge de l'établissement. En s'appuyant sur son expérience en tant que sous-chef auprès du Chef Anthony Denon, Mylo Levin dévoile une vision culinaire généreuse et authentique, axée sur le respect des produits et une créativité maîtrisée.

Un parcours remarquable

Son parcours, qui débute presque par hasard, est une succession de rencontres et d'opportunités. Après son baccalauréat, Mylo Levin hésite sur son avenir. Encouragé par un ami cuisinier, il décide de tenter sa chance derrière les fourneaux. Ce choix spontané s'avère être une révélation. Il commence sa formation à l'école Ferrandi à Paris avant de faire ses premières armes dans des établissements renommés tels que La Méditerranée et Le Jamin. C'est en 2013, dans les prestigieuses cuisines du Meurice que sa carrière prend un tournant décisif. Cette expérience, marquée par l'exigence et l'excellence, façonne durablement son identité culinaire.

Sous la tutelle du Chef Christophe Saintagne, Mylo Levin développe sa rigueur et sa vision culinaire. Pendant plusieurs années, tout en s'imprégnant des valeurs fondamentales de la haute gastronomie française : précision, respect des produits et cohérence dans l'assiette. Le Chef Christophe Saintagne, connu pour sa cuisine épurée et centrée sur l'essence même des ingrédients, inspire profondément Mylo Levin, qui adopte une approche respectueuse de la saisonnalité et des produits bruts.

Après son passage au Meurice, Mylo Levin poursuit son parcours au restaurant **Papillon**, où il collabore de nouveau avec le Chef Christophe Saintagne. Il part ensuite à Los Angeles, où il s'immerge dans l'univers de la fusion asiatique et gastronomique, enrichissant son répertoire avec de nouvelles saveurs et techniques.

Fort de ses expériences, Mylo Levin poursuit son chemin à **La Villa Calvi** en Corse où il devient Chef en 2020. Ce poste lui permet d'affirmer son style culinaire, qu'il qualifie de responsable et locale. En étroite collaboration avec des producteurs locaux, il imagine des plats qui subliment la richesse du terroir corse. Son plat signature, le chapon à la tomate, illustre cette approche : le poisson, pêché localement et préparé avec des techniques japonaises, est utilisé dans sa totalité pour minimiser le gaspillage.

En mars 2024, Mylo Levin rejoint l'hôtel Le Burgundy Paris en tant que sous-chef, épaulant Anthony Denon, alors Chef Exécutif. Cette collaboration marque une nouvelle étape dans sa carrière, les deux chefs ayant déjà collaboré au Meurice.

Une cuisine généreuse et authentique

La cuisine du Chef Mylo Levin se distingue par sa générosité, sa simplicité et sa maîtrise. À travers des associations audacieuses mais équilibrées, il sublime les produits en respectant leur authenticité. Chaque assiette incarne une recherche de cohérence et de durabilité, reflet de son engagement envers une gastronomie responsable.

Avec cette nouvelle nomination, l'hôtel Le Burgundy Paris réaffirme son ambition de proposer une expérience culinaire exceptionnelle, portée par un Chef dont le talent et la passion promettent d'écrire un nouveau chapitre dans l'histoire du Baudelaire et du Charles.

A PROPOS LE BURGUNDY :

Adresse parisienne comme nulle autre, Le Burgundy Paris conjugue l'excellence et la discrétion de son service unique à l'ambiance contemporaine de son décor éclectique. L'architecture du lieu, faisant appel aux matériaux les plus raffinés, sert d'écrin aux œuvres d'art disposées dans tous les espaces de l'hôtel. Dans cette demeure de collectionneur esthète, l'atmosphère est agréable, à la fois intimiste et chaleureuse, à l'image d'un intérieur parisien que l'on aime retrouver à chaque visite.

Le Burgundy Paris

6-8, rue Duphot, 75008 PARIS www.leburgundy.com

T. +33 1 42 60 34 12