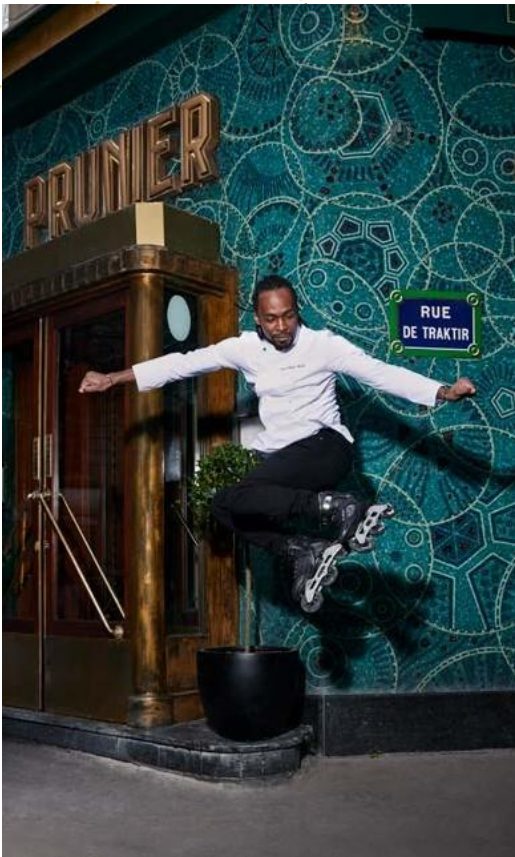




PRUNIER  
PARIS

## HENDRY ANGWE MEZAH, LE NOUVEAU CHEF DE PRUNIER PAR YANNICK ALLÉNO



© Roberto Frankenberg

Depuis le 1<sup>er</sup> novembre 2023, le restaurant de l'Avenue Victor Hugo, Prunier par Yannick Alléno, institution centenaire, a fièrement accueilli Hendry Angwe Mezah, le nouveau Chef du restaurant. Après une décennie dans la constellation du Groupe Yannick Alléno, Hendry Angwe Mezah, du haut de ses 29 ans, tient les rênes des cuisines du restaurant à la mythique façade bleue, sous l'égide du chef trois étoiles.

### Un jeune Chef ambitieux et très tôt passionné

C'est au Gabon, près de sa mère qui lui transmet l'amour des bonnes choses, qu'Hendry Angwe Mezah pressent déjà un intérêt fort pour la cuisine. A 10 ans, il décide de partir à Angers pour développer cette passion. Il commence par un CAP cuisine au restaurant L'Hoirie à Beaucouzé, où il acquiert les bases de la cuisine traditionnelle et se lance le défi d'obtenir le titre de Meilleurs Apprentis de France (MAF). Accompagné et entraîné par le Chef Jean-Marie Lepeltier, le jeune prodige aussi discret que talentueux obtient la médaille d'or au concours.

A 18 ans, Hendry Angwe Mezah part à Paris et rejoint les cuisines de Frédéric Vardon tous au 39V. Il y découvre le fonctionnement d'un établissement gastronomique, gravit les échelons et apprend même les bases de la pâtisserie aux côtés de Jessica Préalpato.

Après une saison hivernale à Courchevel, au Zinc des Neiges, le jeune chef rejoint le Pavillon Ledoyen et rencontre pour la première fois son mentor, Yannick Alléno. Cette rencontre est décisive, et encourage Hendry Angwe Mezah à viser l'excellence chaque jour. Pendant 4 ans, il évolue dans une brigade multiculturelle et achève son expérience en tant que chef de partie : « *J'ai fait tous les postes pendant ces quatre années, avec un chef très présent en cuisine qui nous incitait à puiser en nous toutes les richesses de nos cultures pour développer nos singularités* », s'enthousiasme l'intéressé.

En 2018, il entreprend un nouveau challenge à Monaco, au Louis XV – Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris puis, quelques années plus tard, il monte à Courchevel pour la saison, en tant que sous-chef du restaurant de l'hôtel Le Cheval Blanc, Le Tryptique. Il y retrouve le Chef Yannick Alléno qu'il suivra ensuite à Pavillon Monte-Carlo. Il y reste 2 ans en tant que sous-chef.

En parallèle de sa vocation pour le « piano », Hendry Angwe Mezah baigne dans l'univers du roller, une passion qui prend naissance à Paris lorsqu'il découvre cette activité sur le parvis de la Cathédrale de Notre-Dame. Il rejoint très rapidement le groupe de passionnés « Les Fanfarons de Paname » et remporte même la dixième place au concours de la Paris Slalom World Cup. *« Le roller m'a appris beaucoup de choses. J'étais très timide, ce sport m'a ouvert aux autres, il m'arrivait parfois de faire 35h de roller par semaine. J'ai même pensé à en faire mon métier »*, confie-t-il.

## Au cœur du duo « Prunier par Yannick Alléno », l'importance de la transmission



© Roberto Frankenberg

Depuis novembre 2023, Hendry Angwe Mezah est devenu le Chef de Prunier par Yannick Alléno. Un duo de cuisine qui a su redonner, par touches, une modernité à cette institution légendaire protégée au titre des Monuments historiques.

*« Quand le chef Yannick Alléno m'a offert cette opportunité, j'ai rapidement réalisé qu'il y avait là un véritable challenge : il s'agissait de comprendre une maison historique, de m'en imprégner, de m'en inspirer, tout en y*

*apportant de nouveaux éléments. J'y retrouve cette cuisine de la mer, avec laquelle je me suis familiarisée à Monte-Carlo. »* Hendry Angwe Mezah

Pour le Chef Yannick Alléno, qui a formé une trentaine de chefs à présent étoilés, la transmission est un axe fondamental : *« Hendry est un jeune chef talentueux avec qui je travaille depuis plusieurs années. Nous avons beaucoup d'échanges, j'aime l'accompagner dans son évolution, l'encourager à aller au bout de ses idées. Ensemble, nous continuons à perpétuer l'ADN de la Maison Prunier et à raconter son histoire, tout en l'inscrivant dans son temps »*.

Aux côtés du Chef Yannick Alléno, le Chef Hendry Angwe Mezah revisite ainsi les classiques tels que l'Œuf Christian Dior, à présent travaillé avec une gelée d'extraction de jambon, et développe des recettes créatives et modernes en harmonie avec la tradition de la Maison Prunier : filet de rouget barbet, lard de seiche et son jus rôti à l'encre, ou encore tourte marine Rossini et son jus truffé pour deux personnes, devenu un véritable Must Have de l'établissement.

L'adresse, qui souffle sa 100ème bougie cette année, fait rayonner depuis 1924 l'art de vivre à la française. Entre histoire et modernité, Prunier par Yannick Alléno est le terrain de jeu rêvé pour ce jeune chef plein d'avenir.



© Nicolas Lobbstaef

Prunier par Yannick Alléno  
16 Avenue Victor Hugo, 75116 Paris  
Tél : +33 (0)1 44 17 35 85

Suivez-nous...  
www.prunier.com | @pruniercaviar