

FITZ GROUP

Roudy Petersen, nouveau chef exécutif des restaurants Fitz Group — L'élégance du monde dans une assiette

Des racines mauriciennes, une vocation précoce



Né à l'île Maurice en 1981, Roudy Petersen grandit au cœur d'un paradis tropical où la cuisine est une affaire de culture, de partage et de mémoire. Très tôt, il comprend que c'est derrière les fourneaux qu'il exprimera sa créativité. À seulement 18 ans, il intègre l'école hôtelière de l'île, avant de débiter sa carrière dans les cuisines du mythique hôtel Le Paradis, établissement cinq étoiles du groupe Beachcomber. Sous la direction du chef Lyndo Kwan-Tat, il découvre la rigueur, la discipline et la poésie du métier au sein des cuisines du Bleu Marlin. En 2004, il rejoint le Royal Palm, autre joyau de l'hôtellerie mauricienne, où il travaille pour son mentor, Michel de Matteis, Meilleur Ouvrier de France et chef doublement étoilé.

"J'ai une passion pour le produit lui-même mais en même temps, ce qui m'intéresse, c'est la technique culinaire."

L'appel de Paris — La haute gastronomie pour école

En 2008, Roudy quitte son île natale pour la capitale mondiale de la gastronomie : Paris. Il y perfectionne sa technique dans les cuisines les plus prestigieuses de la scène française : Le Bristol Paris / Le Restaurant Guy Savoy (3 étoiles Michelin) / Le Doyen / Pierre Gagnaire.

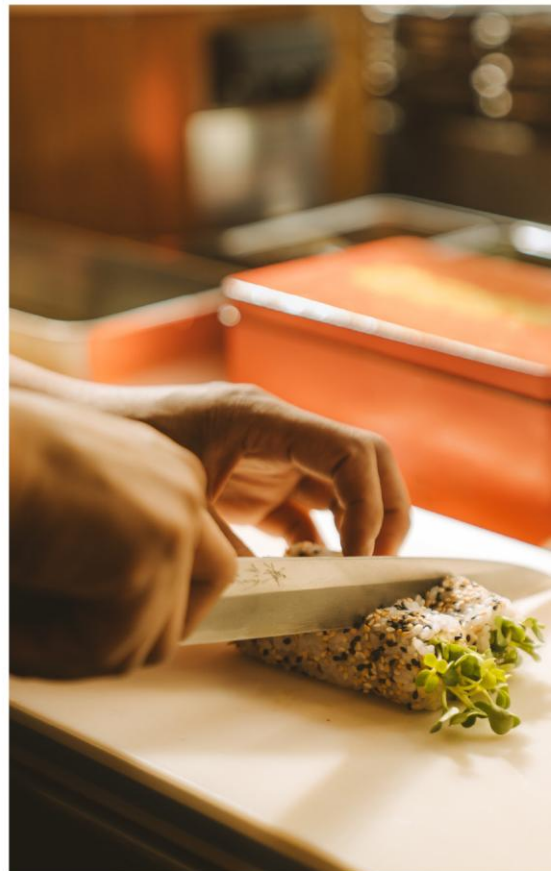
Au contact de ces grands chefs, Roudy développe une approche plus sensible, plus personnelle de la cuisine : une alliance subtile entre la précision française et la générosité de ses racines mauriciennes.

L'internationale — La confirmation : Du Qatar à Abu Dhabi

En 2012, il répond à l'appel du Moyen-Orient et rejoint les équipes d'ouverture du St. Regis Doha, où il collabore avec le chef Gilles Bosquet au Gordon Ramsay Restaurant, avant de prendre la tête de l'Astor Grill, qu'il transforme en table contemporaine et raffinée.

Deux ans plus tard, il s'envole pour Abu Dhabi pour lancer Catch, restaurant signature de la corniche, dont il devient Head Chef. Il y imagine une carte inventive, primée, où se rencontrent les produits de la mer et les saveurs du monde.

En 2017, il prend la direction du Bistro du Louvre Abu Dhabi, où il adapte sa philosophie culinaire à une expérience plus décontractée, mais toujours empreinte d'excellence et de créativité.



Le retour à Paris — Transmission et vision

En 2019, fort de deux décennies d'expérience sur trois continents, Roudy Petersen fonde Consulting Cuisine Restauration Paris – France & International, une structure de conseil et de coaching dédiée aux restaurateurs et entrepreneurs. Sa mission : accompagner les ouvertures, redéfinir les concepts et redonner vie aux établissements en quête de renouveau.

En 2022, Roudy Petersen prend les rênes en tant que Chef exécutif pour Zuma France, Fort de son expérience internationale acquise à Zuma Londres, Dubaï et Mykonos, il joue un rôle clé dans l'ouverture et le succès de Zuma Cannes, en supervisant la création des menus, la sélection des produits et l'organisation de la brigade.

À la tête d'une cinquantaine de collaborateurs et d'un service pouvant atteindre 550 couverts, Roudy veille à ce que chaque détail reflète l'exigence et l'identité de la maison. Impliqué dès la conception des cuisines jusqu'au suivi des chantiers et de la gestion financière, il transforme chaque ouverture en projet réfléchi et maîtrisé.



Roudy Petersen — Chef exécutif du Fitz Group, entre créativité et audace parisienne

Aujourd'hui, Roudy Petersen est bien plus qu'un chef : il est l'âme culinaire du Fitz Group, l'un des groupes de restaurants parisiens les plus hypes et innovants du moment, connu pour ses adresses élégantes et vibrantes qui font rayonner la capitale à l'instar du Vesper, joyau de la Rive Gauche. Ce restaurant au nom inspiré du cocktail mythique renaît sous sa direction pour devenir la destination incontournable des amoureux de la cuisine japonaise contemporaine à Paris.

« Une de mes inspirations, je dirais que j'aime la fusion entre l'orient et l'occident, avec la simplicité de la cuisine japonaise qui est une culture que j'apprécie énormément. »

Au Vesper, Roudy Petersen insuffle sa vision cosmopolite et son exigence du détail, transformant chaque dîner en expérience sensorielle. La cuisine japonaise s'y réinvente avec finesse, précision et créativité : sushis et sashimis d'une qualité exceptionnelle, riz croustillant au duo de tartares de thon et de saumon relevé de shiso et wasabi, croquettes de black cod et patate douce fondantes, et rock shrimp à la mayonnaise yuzu enveloppés d'une feuille de shiso. Chaque assiette reflète l'équilibre subtil entre tradition et innovation, signature du Vesper et du style culinaire de Roudy.

« C'est quelque chose comme « less is more » dans l'assiette »

Sous son impulsion, Vesper devient bien plus qu'un restaurant : le lieu de rendez-vous incontournable d'une clientèle française comme internationale exigeante, élégant et résolument contemporain, où l'excellence de la cuisine japonaise moderne rencontre le raffinement à la française, incarnant l'énergie et la vision du Fitz Group.

