



## **Alice Arnoux dévoile sa table iodée : Brise et embruns soufflent sur le Perchoir Ménilmontant.**



A compter du 24 janvier, la jeune étoile montante Alice Arnoux posera ses valises au Perchoir Ménilmontant pour une résidence de six mois.

Après Céline Pham, la table carnée d'Adrien Cachot et le succès de la cuisine végétale de Manon Fleury, cette quatrième collaboration aux accents marins met en lumière un nouveau talent de la jeune scène gastronomique.

Engagée toujours, responsable inévitablement, Alice Arnoux se fait porte étendard de cette génération neuve et enthousiasmante.

Cette cheffe n'est pas de celles et ceux qui racontent des histoires dans leurs assiettes, mais de celle qui raconte leur Histoire dans leur cuisine. La sienne et celle, plus vaste, du monde dans lequel elle vit.

### **Alice Arnoux, cuisinière en quête de sens**

#### **"Ce qu'il faudrait pêcher"**

Eprise de Noirmoutier, habituée du bassin d'Arcachon, des marées, des côtes et des falaises, Alice Arnoux est frappée par le manque de sensibilisation à la préservation des ressources maritimes.

"Il y a tout un monde sous la surface de l'eau. La mer est un territoire hyper important mais trop méconnu parce qu'invisible à l'Homme. Il faut la respecter et la préserver avec autant d'énergie que la Terre. C'est pourquoi je souhaite mettre en avant les poissons et crustacés "qu'il faudrait pêcher" pour contribuer à sa protection. C'est toute une démarche que peu de gens font aujourd'hui. Au lieu de produits rares et chers, je préfère travailler, en fonction des saisons, des poissons que l'on trouve en abondance et que nous ne savons pas vraiment cuisiner."

Ainsi, il s'agira de réhabiliter coquillages et crustacés méconnus, produits de la pêche et autres émaux des fonds marins ignorés, juste saisis, en croûte de sel ou de pain, et, toujours, selon la marée.  
Et puis, Alice Arnoux retient de ses derniers voyages le meilleur du travail réalisé avec le poisson.

Du Japon, elle ramène les découpes précises et la notion d' "omakase" (litt. "je m'en remets à vous").  
De l'Amérique Latine, elle embarque les tapas épicés sur la plage.  
De Londres elle retient les fritures brûlantes et les sauces "trop acides, trop grasses et trop salées" mais si délicieuses qui les accompagnent.

La pêche, se faisant ainsi fil conducteur d'un melting pot d'influences, traduit à la fois ses convictions et ses souvenirs.



### **La mer pensée autrement**

Un menu unique, au gré de la pêche : congre, chinchard, merlan... des produits rarement proposés dont "on ne sait pas d'ailleurs qui a décidé qu'ils étaient moins nobles !". A ces espèces oubliées, Alice Arnoux ajoute d'autres prérogatives qui lui sont chères, telles que la considération des périodes de reproduction ou encore de la prolifération de certains spécimens, invasifs pour l'écosystème marin, qu'il conviendrait de mettre rapidement à notre table .

### **Compagnons de voyage**

Si la cheffe repense donc le traditionnel plateau de fruits de mer, elle imagine également une brigade et une organisation en fonction de son offre.

Une équipe polyvalente s'anime en salle et en cuisine. Peu de barrières, des allers-retours naturels en fonction des besoins de chacun. Une nouvelle manière de voir l'organisation d'un restaurant, héritée de ses différentes expériences à l'étranger, dans l'air du temps et à l'image d'une génération neuve et affranchie.

En cuisine c'est sa sous-cheffe Margaux Bajou qui l'épaule, rencontrée à l'Institut Paul Bocuse et suivie au Danemark dans une ferme autosuffisante.

Et puis, il y a Candice Brée, pour qui la restauration est un choix fait après une autre vie professionnelle.. "Le choix de se rendre heureux", comme dit Alice, à travers un métier qui les touche et les anime chaque jour.

En salle, elle retrouve Laura Birgert et Nicolas Philips, compères complices, ainsi que Loan Robin, un ami de la famille.

Que serait une nouvelle résidence au Perchoir sans un decorum choisi ? Julie Preud'homme se charge donc de mettre de l'ordre dans les idées esthétiques de la troupe, et de tirer les bons fils, pour tisser un maillage précis autour de l'univers de la pêche. Miroirs martelés, revêtement évoquant les écailles, bois poli et vieille porcelaine...

## Le Perchoir à table

Aujourd'hui Le Perchoir s'impose comme dénicheur de talent, vecteur de cette nouvelle vague de jeunes chefs, animés par des engagements forts et par une vision fraîche et (cela va sans dire) perchée, de la cuisine.

Ce travail unique d'élaboration, le Perchoir en est le pionnier.

Offrant un cadre bienveillant, une force de conseil et une liberté quasi totale, le groupe tisse une relation de confiance incarnée par un travail en étroite collaboration avec ses chefs résidents.

De la salle aux arts de la table, en passant par l'identité culinaire ce haut lieu de la vie parisienne se positionne comme tremplin.

Concrétisant cette démarche, mécène et amoureux du bien-manger, Adrien Boissaye, fondateur du Perchoir, renforce ainsi l'influence du groupe sur la scène gastronomique de la capitale :

*«La cuisine a toujours été une passion et une ambition pour nous. Aujourd'hui elle a une place de choix dans nos établissements, elle influence jusqu'à la manière dont nous créons nos cartes de cocktails. Les six mois passés avec Adrien Cachot ont été un vrai bonheur. Manon Fleury m'a impressionné par son exigence et sa sincérité. Je suis très heureux de poursuivre cette expérience de résidence avec Alice Arnoux dont j'admire la personnalité et le talent.  
J'espère que Le Perchoir offrira à sa cuisine, intuitive et brillante, le piédestal qu'elle mérite ! »*

Ainsi, en créant un décor polymorphe, 100% modulable et à disposition de la démarche créative de chaque chef en résidence, Le Perchoir Ménilmontant met un point d'honneur à être le reflet de l'identité culinaire de chacun.

Rendez-vous le 24 janvier pour un premier service au 6ème étage du 14 rue Crespin-du-Gast dans le 11e.

### \*Informations pratiques :

Le Perchoir Ménilmontant,  
14 rue Crespin du Gast, 75011 Paris  
Du mardi au vendredi au dîner.  
Le samedi au déjeuner.  
Site internet: [www.leperchoir.fr](http://www.leperchoir.fr)



### \*Lien de réservations ici

### \*À propos du Perchoir Group :

Référence majeure de la nuit parisienne depuis 2013, la bande du Perchoir (7 adresses dans la capitale) 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.

