

LA NOUVELLE ÉDITION DE

LA  
CONDÉSA  
PAR | S

DOSSIER DE PRESSE  
SEPTEMBRE 2022



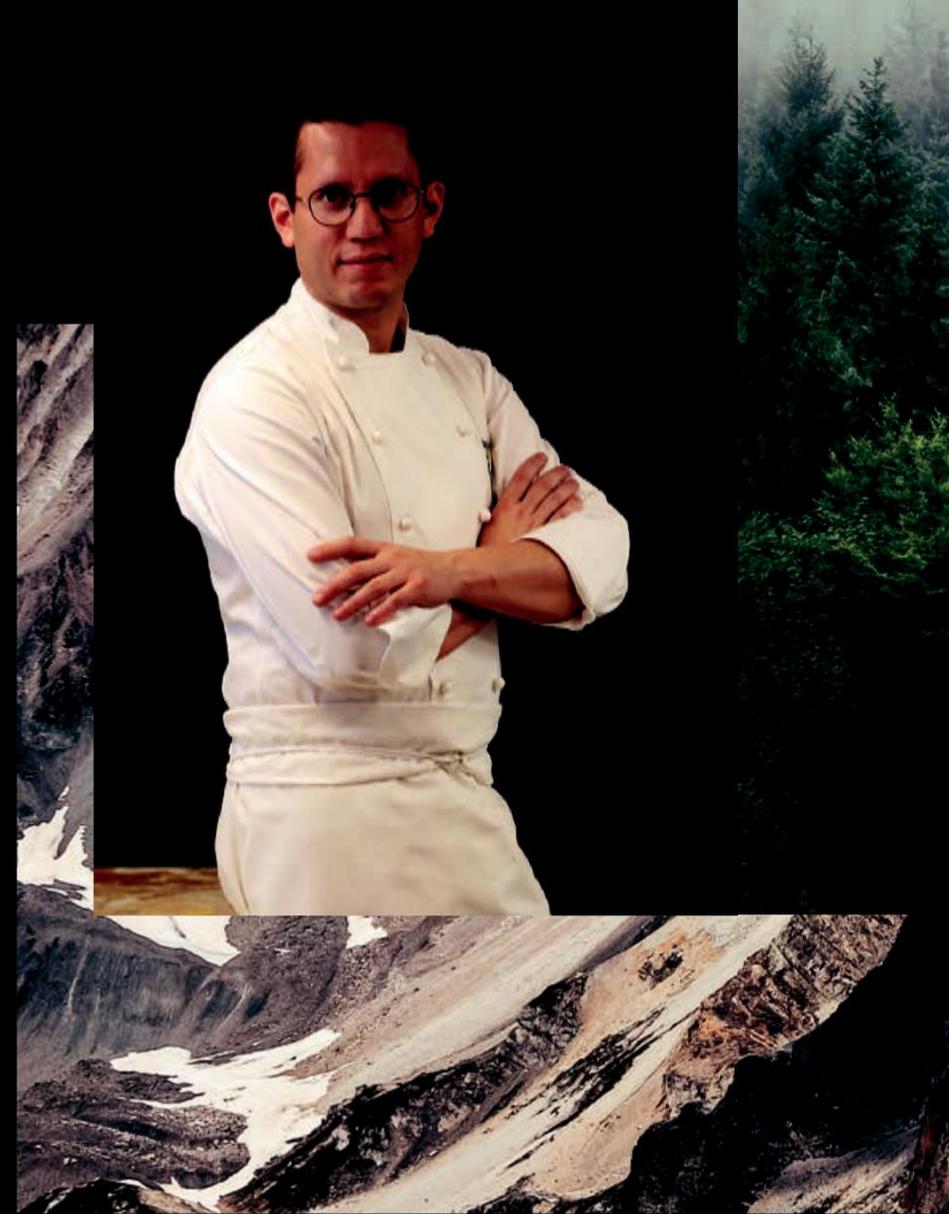
LA NOUVELLE ÉDITION  
DE LA CONDESA PARIS,  
13, rue Rodier

LA 9<sup>e</sup> VIE  
D'INDRA CARRILLO PEREA

## PROLOGUE

CHAQUE FOIS QUE L'ON RENCONTRE INDRA CARRILLO PEREA, ON SE DEMANDE COMBIEN CET INTRÉPIDE CHEF ÉTOILÉ A EU DE VIES À SA DISPOSITION, POUR S'ÊTRE INITIÉ À AUTANT DE SAVOIR-FAIRE, AVOIR VÉCU AUTANT D'EXPÉRIENCES CULINAIRES ET CRÉÉ AUTANT DE SAVEURS INÉDITES EN SI PEU DE TEMPS.

SA PRATIQUE EN TANT QU'APPRENTI CUISINIER DEPUIS L'ÂGE DE 12 ANS DANS UNE ORGANISATION CULTURELLE INTERNATIONALE ; SA SOLIDE FORMATION ACADÉMIQUE À L'INSTITUT PAUL BOCUSE DE LYON, EN FRANCE ; SON EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE DANS CERTAINS DES MEILLEURS RESTAURANTS DU MONDE ; SA FORMATION AVEC LES GRANDS MAÎTRES DANS LES DIFFÉRENTS DOMAINES DE L'ART CULINAIRE TELS QUE LE CHOCOLAT, LA POISSONNERIE, LA BOULANGERIE, LA CHARCUTERIE. AINSI QUE SA PROPOSITION GASTRONOMIQUE UNIQUE, DANS SON PREMIER RESTAURANT LA CONDESA PARIS AU 17 RUE RODIER DANS LE 9E ARRONDISSEMENT DE PARIS, DISTINGUÉ PAR UNE ÉTOILE MICHELIN DEPUIS 2019.



UN HOMME TOUJOURS EN MOUVEMENT, COMME LE COLIBRI DE SA MAISON  
NATALE, AU MEXIQUE, DONT IL A FAIT SON EMBLÈME.

AUJOURD'HUI, À SEULEMENT 34 ANS, CETTE ÉTOILE MONTANTE  
DE LA GASTRONOMIE ENTAME DÉJÀ SA 9<sup>e</sup> VIE :  
L'OUVERTURE DE SON NOUVEAU RESTAURANT LA CONDESA PARIS,  
AU 13 RUE RODIER.



## LA NOUVELLE ÉDITION DE LA CONDESA PARIS AU 13 DE LA RUE RODIER, UNE ADRESSE ENCORE PLUS IMMERSIVE

Dans une vie précédente (la 7<sup>e</sup>), Indra Carrillo Perea avait déjà ouvert un premier restaurant La Condesa, en hommage au quartier de son enfance, à Mexico. Et c'était déjà rue Rodier. Mais au numéro 17 et il y avait 24 couverts. 1 Étoile Michelin depuis 2019.

Désormais, La Condesa a emménagé au 13 de la rue Rodier, et le nouveau restaurant compte 34 couverts. L'ambiance est entièrement repensée, à la manière d'Indra : les matières, les couleurs, le confort sonore, les arts de la table : tout concourt à l'immersion dans l'univers de ce chef surdoué en perpétuelle recherche, dont les cinq sens sont des guetteurs au service de la gastronomie.

A black and white photograph of a chef's hands in a kitchen setting. The chef is wearing a white chef's coat with dark cuffs. The hands are positioned as if holding or preparing something. The background is blurred, showing other kitchen elements. The text is overlaid in the center of the image.

TOUTE LA FIDÈLE ÉQUIPE DE LA CONDESA REJOINT LA NOUVELLE ADRESSE  
AVEC UN ENTHOUSIASME COMMUNICATIF : DES JEUNES PASSIONNÉS, AUX ORIGINES  
MULTIPLES, QUI ACCOMPAGNENT INDRA EN CUISINE COMME EN SALLE. CERTAINS ONT MÊME  
FAIT UN DÉTOUR AUPRÈS DES PLUS GRANDS CHEFS  
AVANT DE REVENIR PARTAGER LE PROJET EXALTANT D'INDRA ET CONTRIBUENT  
AVEC LEUR TALENT ET RICHESSE CULTURELLE.

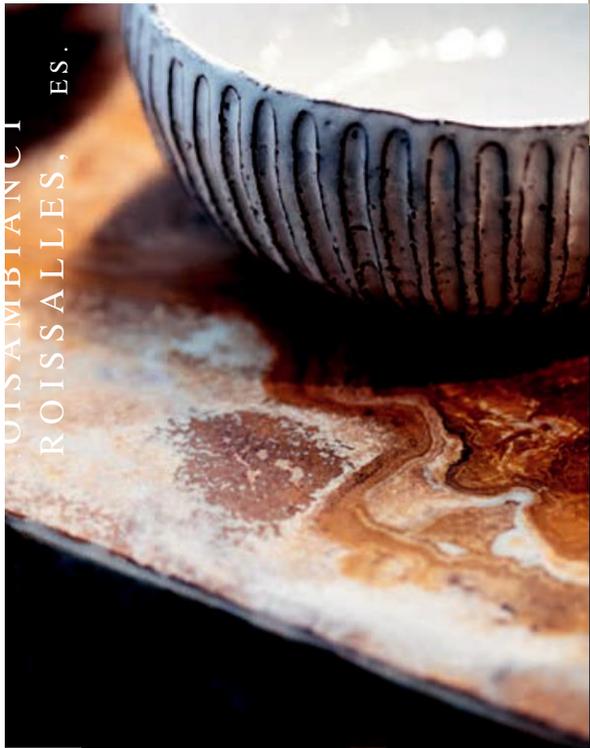


## CHAPITRE 02

# LE VOYAGE COMMENCE À L'ENTRÉE

Pousser la porte du 13 rue Rodier, c'est entrer dans le nouvel univers d'Indra Carrillo Perea, qu'il a imaginé dans les moindres détails avec l'architecte Camille Flammarion, déjà sa complice à l'ancienne adresse.

Chercher du regard une ligne d'horizon. Le voyage débute là. Marcher sur un ruban, un jeu de lignes qui se suivent et se répondent. Les salles se succèdent séparées par des arches qui accentuent la perspective et se prolongent par des miroirs.



COIS AMBIANC  
ROISSALLES,  
ES.

## CHAPITRE 02

# D'ONYX ET DE NOYER

Trois salles, trois ambiances, trois écrins qui mettent en valeur chacun à sa manière le voyage gastronomique de La Condesa.

En cuisine, c'est toujours la très réputée manufacture normande Mauviel1830 qui accompagne la brigade avec ses sublimes poêles, casseroles et marmites. Quant au piano, c'est désormais un Maestro vert, réalisé sur mesure par Bonnet-Thirode, qui trône en plein centre.

Un design sonore Funktion One, discret et soyeux, apporte cette ultime sensation d'immersion qui prédispose le corps et l'esprit à l'éveil de tous les sens. Avant même la première bouchée, le voyage a déjà commencé.



## CHAPITRE 02



### LA TABLE DU CHEF

La « Table du chef » en onyx, nous envoûte par la puissance mystique de cette pierre exquise et translucide, dont les intenses volutes vertes évoquent la couleur fétiche d'Indra.

De grandes ouvertures offrent une vue panoramique sur la cuisine, et ses artistes.

## CHAPITRE 02



### LA SALLE NOISETTE

Ensuite, le prolongement dans le contraste.

Les deux salles suivantes sont apaisées et linéaires, aux deux faces contraires.

Dans la « Salle Noisette », on ressent le contact chaleureux du noyer, la luminosité côté fenêtres (même le soir) et la gaïté intemporelle du terazzo. Un subtil éclairage renforce le sentiment d'intimité qui enveloppe chaque table.



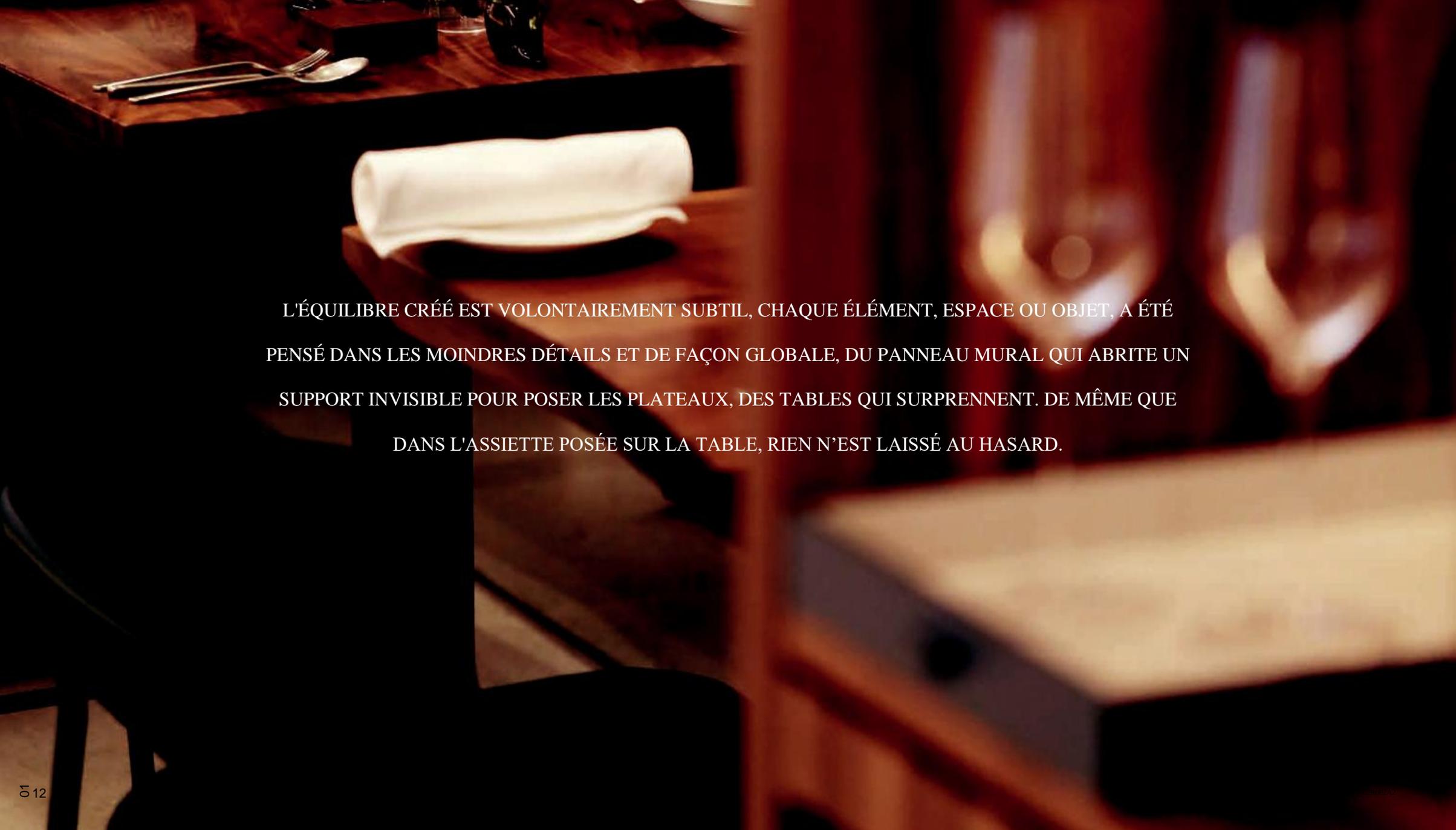
03 LA SALLE BLANCHE

## CHAPITRE 02

### LA SALLE BLANCHE

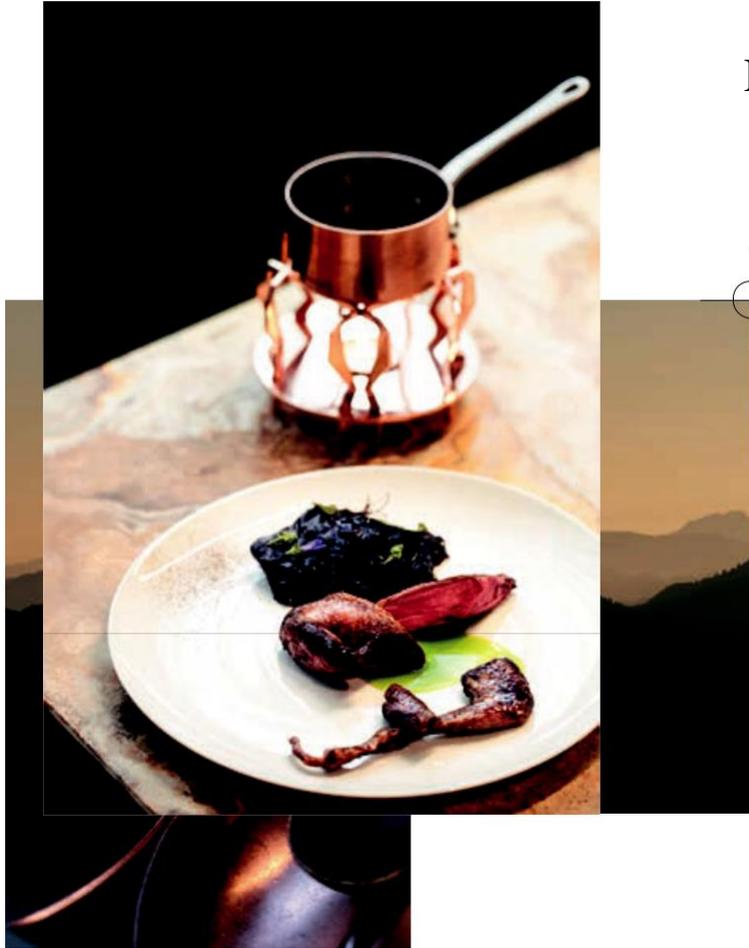
La « Salle Blanche » permet de parcourir une collection de quelques centaines de bouteilles suprenantes, subtilement...surprenante, subtilement classées dans leurs quatre armoires à vin. Un épais rideau peut privatiser cette salle pour une occasion particulière.





L'ÉQUILIBRE CRÉÉ EST VOLONTAIREMENT SUBTIL, CHAQUE ÉLÉMENT, ESPACE OU OBJET, A ÉTÉ PENSÉ DANS LES MOINDRES DÉTAILS ET DE FAÇON GLOBALE, DU PANNEAU MURAL QUI ABRITE UN SUPPORT INVISIBLE POUR POSER LES PLATEAUX, DES TABLES QUI SURPRENNENT. DE MÊME QUE DANS L'ASSIETTE POSÉE SUR LA TABLE, RIEN N'EST LAISSÉ AU HASARD.

## DE NOUVEAUX VOYAGES EN 6 OU 8 ESCALES



On le sait, la cuisine d'Indra Carrillo Perea est un art du voyage, qui associe avec audace et précision la gastronomie française à des influences du monde : Mexique, Etats-Unis, Espagne, Angleterre, Danemark, Japon... Autant de pays où il a travaillé et où il s'est imprégné de la culture culinaire auprès des plus grands maîtres.

**Au 13 rue Rodier, le voyage continue et nous emmène plus loin encore.**

Avec plus d'espace, de confort de travail et de nouvelles installations en cuisine, Indra repousse les limites de son art et nous fait explorer de nouveaux territoires à travers ses menus surprises en 6 ou 8 plats. Avec la générosité qui le caractérise, il veut multiplier nos émotions, faire durer notre plaisir d'être à table. Harmonies et contrastes de couleurs, de saveurs, de textures, font de chaque plat l'escale imprévisible d'une odyssée gastronomique unique au monde. L'effet de surprise est poussé à son paroxysme, comme lorsque Indra présente un tempura sur un champ de mousse ou quand il cache, espiègle, un filet de rouget barbet dans une feuille de bananier.



LA CUISINE D'INDRA CARRIL LO PEREA NE SE LIMITE PAS.  
L'EXPÉRIENCE SUBJECTIVE EST TO TALE, COMPLEXE, ET TOUTES LES PRO POSITIONS  
À SON BORD, ARCHITEC TURALE S ET CULINA IRES, PARTICIPEN T  
À L'IMMERSION DU V ISITEUR DANS SON P ROPRE VOYAGE.

Dans son nouveau terrain de jeux, le chef peut enfin s'adonner aussi à sa passion pour le chocolat. Un domaine qu'il connaît bien, puisqu'il a été élève de Bernachon\* à Lyon avant de devenir responsable de la chocolaterie à l'Enoteca Pinchiorri de Florence (3 Étoiles Michelin). Son œil brille quand il évoque ses nouveaux desserts...

*\*élu Meilleure Chocolaterie du Monde par le New York Times.*



Œuf de l' espace



Œuf de l'espace avec radis daikon, sorbet poire et crumble de graines de lin.



Tortellini de maïs avec fève de tonka et infusion de maïs rôtie légèrement épicée.

Champignons en trois façons



Champignons en trois façons : Émulsion de sarrasin, royal à la reine de près avec pickles de enoki ; bouillon de champignons rôties fumés ; cromesqui des champignons et truffe.

Chocolats faits maison



Chocolats faits maison ganache à la cardamome noire (chocolat bio de la ferme Cacaotière Jesus Maria à Tabasco).

## CHAPITRE 04

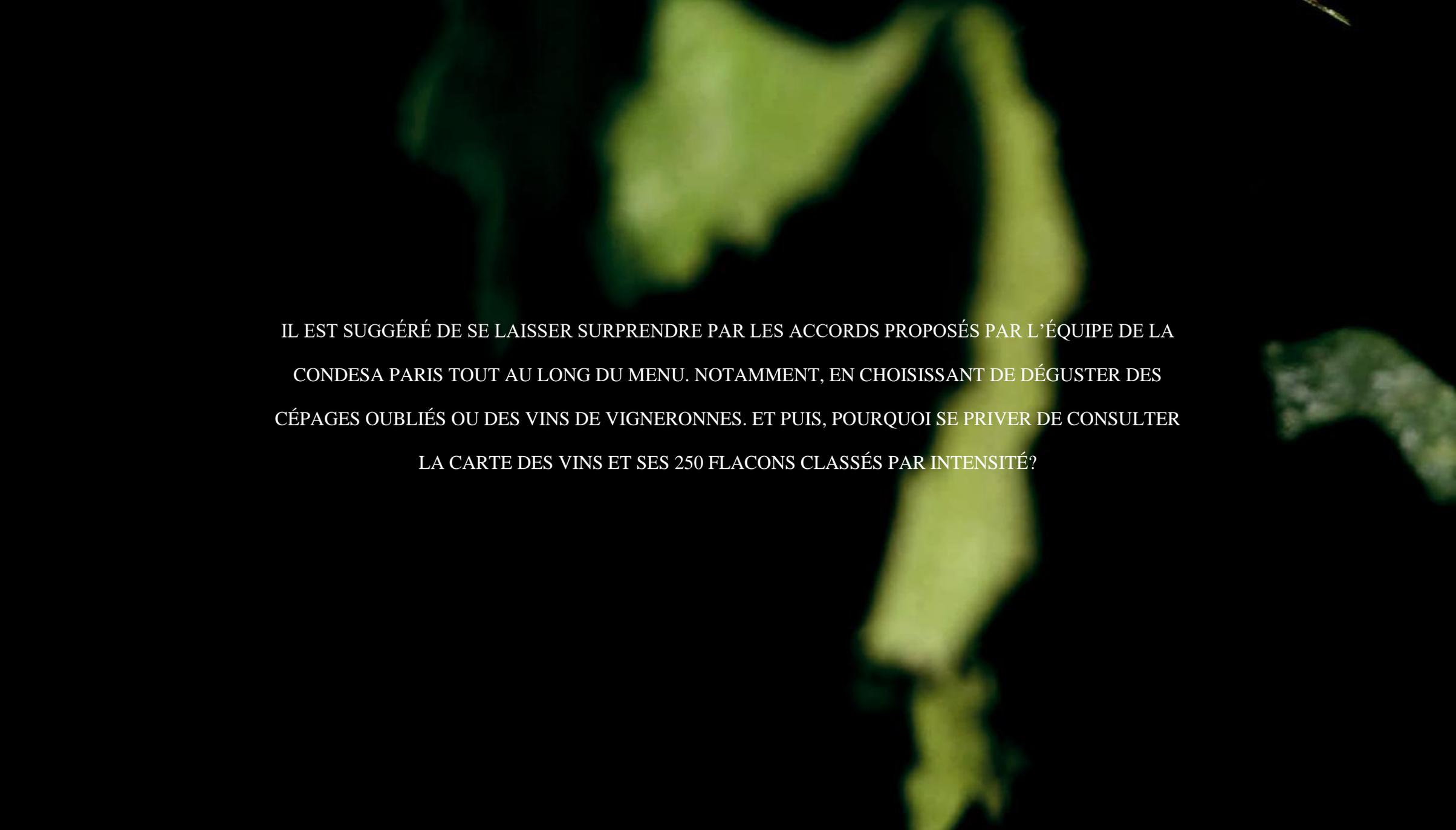
# ACCORDS METS-VINS

Les vins prennent une place encore plus importante à la nouvelle adresse de La Condesa.

D'abord parce qu'ils se montrent. Dans la « Salle Blanche », des grandes armoires à vins permettent de rêver, d'étiquette en étiquette, à des saveurs inédites à découvrir. Ensuite, parce qu'avec la complicité de l'œnologue Daniel Henderson, Indra a enrichi sa cave de nouvelles pépites venues de France, d'Italie, du Portugal, de Californie, d'Amérique du Sud... Avec une place toujours plus grande accordée aux vins en biodynamie et aux cépages rares.

Enfin, parce que La Condesa Paris a adopté une nouvelle méthode pour sublimer les mets par les vins et vice versa : aller à la racine des saveurs en cherchant des correspondances entre le vin et les ingrédients bruts qui composeront la recette. Révélant ainsi des harmonies inattendues.





IL EST SUGGÉRÉ DE SE LAISSER SURPRENDRE PAR LES ACCORDS PROPOSÉS PAR L'ÉQUIPE DE LA  
CONDESA PARIS TOUT AU LONG DU MENU. NOTAMMENT, EN CHOISSANT DE DÉGUSTER DES  
CÉPAGES OUBLIÉS OU DES VINS DE VIGNERONNES. ET PUIS, POURQUOI SE PRIVER DE CONSULTER  
LA CARTE DES VINS ET SES 250 FLACONS CLASSÉS PAR INTENSITÉ?

## UN MONDE À PART : LA SALLE PRIVATISABLE



*La « Salle Blanche »* est privatisable pour partager un grand voyage gastronomique en famille, entre amis ou pour une occasion professionnelle.

Un épais rideau de velours blanc vient alors fermer la salle et l'isoler du reste du restaurant, formant un agréable cocon dédié à la gastronomie. La cérémonie peut commencer...

Celle-ci peut accueillir jusqu'à 18 convives, pour un menu surprise en six ou huit plats, accompagné chacun, si on le souhaite, de son accord met- vin.

## « IL M'ARRIVE DE COMPOSER UNE RECETTE À PARTIR DU DESIGN D'UNE ASSIETTE ».



Il ne s'agit pas de décorum ou d'étalage, mais d'intégration. Pour Indra, le contenu et le contenant ne font qu'un, ils jouent, ils se découvrent ils sont alliés et tendus vers la même expérience d'aventure. À tel point qu'il arrive que l'assiette, sa forme, sa matière et son motif soient le point départ de la recette. Comme pour *l'Expérience champignon en trois façons*, présentée dans un étonnant bol à double fond.

La plupart des assiettes de La Condesa ont été créées spécialement pour le restaurant, à la main, par le céramiste néo-zélandais Richard Naylor ou dans certains ateliers de Jalisco, au Mexique. Les verres ont été soufflés à la bouche dans des verreries artisanales du Japon, d'Allemagne ou d'Autriche, parce que le premier contact avec un vin, c'est celui du verre.



CHAPITRE 07

LES 9 VIES D'INDRA CARRILLO PEREA

## PREMIÈRE VIE

au Mexique jusqu'à 18 ans.  
Initiation aux saveurs du monde

Dans son quartier natal de Mexico, La Condesa, le jeune Indra se passionne très tôt pour la cuisine. Dès 12 ans, il propose ses services comme bénévole dans une association culturelle mondiale. Il rencontre son premier mentor Eduardo Pérez. A 18 ans, il part à la découverte des cuisines du monde en Inde puis aux Etats-Unis pour cuisiner à temps plein.

01



02

## DEUXIÈME VIE

Formation à l'Institut Paul Bocuse

Il étudie à l'IAE de l'université Jean Moulin et à l'Institut Paul Bocuse à Lyon où il apprend à maîtriser la technique ; il décroche une licence en gestion internationale de l'Hôtellerie et de la Restauration ainsi qu'un diplôme en Arts Culinaires et Gastronomie.



## TROISIÈME VIE

### Chez les grands

Parallèlement, Indra se forme auprès des grands maitres artisans : Bernachon pour le chocolat, Yves-Marie Le Bourdonnec et la Maison Trollier (MOF\*) pour la boucherie, Cédric Bejaoui (MOF\*) pour le poisson, Gilles Verot pour la charcuterie et bien sûr François Pozzoli (MOF\*) pour la boulangerie.

\*Meilleurs Ouvriers de France

## QUATRIÈME VIE

### Développement professionnel

Après l'université, Indra a rejoint les brigades de grands chefs : Michel Rostang (Michel Rostang), Paul Bocuse (Paul Bocuse à Collonges), Yannick Alléno (Le Meurice), Eric Fréchon (L'Epicure au Bristol), Annie Feolde (Enoteca Pinchiorri à Florence), Pascal Barbot (Astrance), Toru Okuda (Gonza Kojyu à Tokyo), Yoshihiro Murata (Kikunoi Honten à Kyoto), René Redzepi (Noma à Copenhague), et John Williams (hôtel Ritz à Londres).



## CINQUIÈME VIE

### A u J a p o n

Fasciné par la cuisine et l'art de vivre du Japon, insatiable perfectionniste, Indra suit l'enseignement de la cuisine Kaiseki auprès des chefs Toru Okuda à Tokyo (Ginza Koiyu), puis de Yoshihiro Murata à Kyoto (Kikunoi Honten).



05



06

## SIXIÈME VIE

### L a C o n d e s a , s o n p r e m i e r r e s t a u r a n t



En 2017, il ouvre son premier restaurant, La Condesa au 17 rue Rodier dans le 9e arrondissement de Paris. L'année suivante, le guide Pudlo lui décerne les titres de "Révélation" et de "Jeune chef de l'année 2018". En 2019, il est couronné d'une étoile Michelin.



## SEPTIÈME VIE

### Solidarité & Engagement

Indra Carrillo Perea a toujours été un professionnel engagé pour sa société, comme pour la planète. Il participe à des événements de solidarité sociale en France et dans d'autres parties du monde. Il a notamment collaboré avec le Collectif Solidaire pour soutenir le personnel de santé de l'hôpital Lariboisière, et participé aux dîners organisés par l'Association de l'industrie de la santé ou ceux organisés par la Table du Recho, un restaurant solidaire à vocation sociale, un restaurant d'insertion sociale qui favorise la convivialité par la cuisine.

Mais il sait qu'il reste encore beaucoup à faire...

## HUITIÈME VIE

### Réflexion et aspirations

Le confinement de 2020 et 2021 a été une période de renouvellement.

Une période de réflexion et de préparation pour l'étape suivante, consacrée à la création de nouvelles recettes, à l'entraînement et à la formation des brigades, à la création de nouveaux contenants. Un temps pour l'innovation. Un temps pour élargir les relations avec les viticulteurs des différentes régions de France pour apprendre et mettre en place de nouvelles collaborations. Un temps pour inscrire durablement La Condesa Paris dans l'excellence, avec une véritable vocation de service et une envie inlassable d'offrir à chaque convive une expérience intégrale qui le ravit.



## NEUVIÈME VIE

Réinventer la Condesa Paris au 13 rue Rodier

Eté 2022 : les efforts se concrétisent, le rêve devient réalité : La Condesa Paris se réinvente.  
En septembre 2022, la nouvelle édition de La Condesa Paris ouvre ses portes au 13 rue Rodier dans le 9e arrondissement de Paris. Une nouvelle vie... et c'est loin d'être la dernière...

09



## CHAPITRE 08

# LA RECONNAISSANCE



1 ÉTOILE MICHELIN DEPUIS 2019

---



JEUNE CHEF DE L'ANNÉE 2016 ET 2018

---



COUP DE CŒUR 2017

---



MEILLEUR NOUVEAU CHEF 2018  
MEILLEUR JEUNE CHEF 2018

---



MEMBRE DE L'ACADÉMIE CULINAIRE  
DE FRANCE

---



PRIX DU MEILLEUR PLAT 2017  
MÉDAILLE DE BRONZE 2017

---



TOP 100 DES MEXICAINS  
LES PLUS CRÉATIFS DANS LE MONDE

---



TOP 101 DES MEXICAINS  
LES PLUS INFLUENTS

---



CLASSEMENT DES CHEFS TRENTENAIRES  
LES PLUS REMARQUABLES EN FRANCE EN 2018

---

## INFORMATIONS PRATIQUES

### MENU DÉGUSTATION EN 6 PLATS

Prix par personne : 120 €

Accords mets-vins (6 demi-verres) : 65 €

### MENU DÉGUSTATION EN 8 PLATS

Prix par personne : 150 €

Accords mets-vins (8 demi-verres) : 80 €

### HORAIRES POUR LE DÎNER:

- De mardi à jeudi de 18h30 à 22h30

- De vendredi à samedi de 18h à 23h

### HORAIRES POUR LE DÉJEUNER :

Uniquement le vendredi de 12h15 à 13h30

RÉSERVATIONS : [WWW.LACONDESA-PARIS.COM](http://WWW.LACONDESA-PARIS.COM)

LA CONDESA PARIS  
13, RUE RODIER - PARIS 9

TÉLÉPHONE : +33 (0)1 53 20 94 90

[info@lacondesa-paris.com](mailto:info@lacondesa-paris.com)

[www.lacondesa-paris.com](http://www.lacondesa-paris.com)

CONTACT PRESSE  
Clémence Broustine

+33 (0)6 83 30 72 97

[clemence@broustine-communication.com](mailto:clemence@broustine-communication.com)



LA  
CONDESA  
PARIS