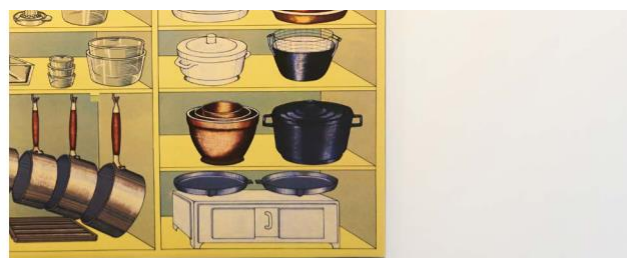


# kitchen ter(re)



DOSSIER  
DE  
PRESSE

Ter parce qu'il est le troisième restaurant de Marie-Christine & William Ledeuil, Terre parce qu'il célèbre celle qui nous nourrit, Kitchen Ter(re) partage ses pâtes autrement depuis 2017.



Après Kitchen Galerie Bis - sous la houlette de Martin Maumet - Kitchen Ter(re) troisième restaurant de William Ledeuil, depuis 2020 sous l'impulsion de Pandora Métayer, 30 ans, entraîne dans son sillage parfumé et riche en couleurs. La cuisine, maniant les dentelles, coquillettes et girolettes du maître-meurier Roland Feuillas, entre Italie et Asie, enrobées d'un bouillon sur mesure s'ins-crit tout naturellement dans ce qui est désormais considéré comme l'ADN singulier de William Le-deuil, formateur bienveillant de nouveaux talents.

### Un lieu chaleureux et arty

Ce cadre lumineux, coloré et toujours très arty est décoré par les tableaux malicieux de Daniel Humair, peintre et jazzman.

William Ledeuil et Daniel Humair se connaissaient déjà bien avant que le Chef n'ouvre son premier restaurant, et le musicien-peintre l'a amicalement conseillé sur son aménagement, en harmonie, si l'on ose dire, avec sa cuisine, tout en nuances lumineuses, en variations délicates autour des thèmes gustatifs chers à son cœur. De restaurant en restaurant, ils ne se sont plus quittés, associant leurs inspirations en parfaite symbiose. Les banquettes bleues et tables en terrazzo y côtoient des toiles inspirées des années 50 aux murs et l'es-pace est l'œuvre de l'architecte-scénographe Roel Stassart.

Eric Bruyelle, ami de William Ledeuil, assure la direction, le service avec attention et bienveil-lance. Son expérience, son sens inné de l'accueil, ses qualités de formateur et son humour font des merveilles.



## Une cuisine singulière autour des pâtes et des bouillons

« Ce restaurant est né du hasard. A l'origine il devait être consacré aux bouillons, dans l'esprit du pho vietnamien. J'ai découvert, à la suite d'un stage autour du pain, le travail de Roland Feuillas autour des pâtes. Mais il n'était pas question de faire un énième restaurant italien. J'avais une autre histoire à raconter, en prenant ses pâtes comme points de départ, en lui imprimant la signature de Kitchen galerie ». William Ledeuil

Les pâtes, créations uniques de Roland Feuillas offrent un support d'expression à nul autre pareil. Cet ancien ingénieur, reconverti en paysan-boulangier, du côté de Cucugnan, en Occitanie, réalise girolettes, dentelles et casarecce, à partir de variétés de blés anciens : engrain, petit épeautre, blé dur, barbu du Roussillon, Khorasan... tous sélectionnés pour leurs qualités nutritives, leur faible teneur en gluten et dans le respect des saisons.



Enrobées de bouillons, réveillées par les épices et par les condiments, elles incarnent tout l'esprit Kitchen galerie. « Le bouillon et les pâtes offrent beaucoup de liberté et de l'espace pour la créativité. Il porte aussi une notion de bien-être, explique William Ledeuil. On peut le décliner dans plein de tonalités, en harmonie avec les saisons. »

D'exception, la matière première, sourcée avec soin auprès des meilleur-e-s producteurs-trices (Annie Bertin, Nicolas Jardin, Olivier Durand, pour les légumes ou encore les Agrumes Bachès par Perrine & Etienne Schaller...) trouve entre les mains de Pandora Métayer une interlocutrice attentive, soucieuse de leur offrir une technique sûre d'elle-même, mais habitée par une vision chaleureuse.

## L'éclosion d'une cheffe

Le Chef Ledeuil a vu en Pandora Métayer, arrivée en 2014 chez Ze Kitchen galerie, au-delà de « son enthousiasme, son courage, sa rigueur, son envie de réussir » qu'elle avait voyagé, et « goûté d'autres cuisines, l'idée de la fusion des réper-toires culinaires lui était familière. ».

Cet esprit rayonne sur des plats qu'elle imagine, tant la palette culinaire est ample, suggérant des voyages réels ou rêvés. Arrivée à la tête des cuisines de Kitchen Ter(re) en 2020, la cheffe exprime pleinement son identité dans des plats vifs et intuitifs. Qu'elle soit en harmonie sapide avec la vision de William Ledeuil n'est guère étonnant : native de La Rochelle, formée dans sa ville natale, chez Grégory Coutanceau, elle a l'âme voyageuse. Après six mois à sillonner l'Espagne, puis quatre ans à travailler en Australie, où les influences asiatiques sont prégnantes, elle revient à Paris pour intégrer la brigade de Ze Kitchen galerie.

**« Sa cuisine me faisait rêver : à 15 ans, quand je faisais mon BEP, les élèves de ma classe avaient l'opportunité de découvrir un restaurant parisien. J'avais choisi Ze Kitchen galerie, son univers me faisait rêver. C'est vraiment lui, quand j'y étais embauchée, qui m'a permis de forger mon identité de cuisinière. J'ai découvert des agrumes incroyables, des produits propres à sa cuisine, comme le galanga, la citronnelle, les feuilles de lime...j'y ai appris l'art des assaisonnements, des vinaigrettes, la science des condiments, et comment cuisiner avec des woks, en respectant les produits.»**

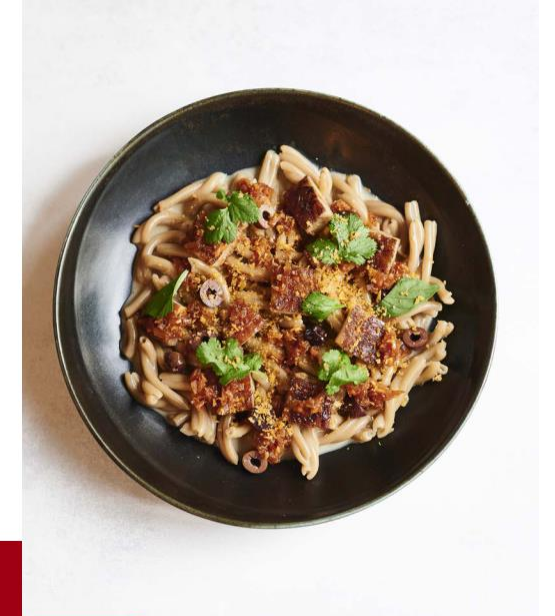
*Pandora Metayer*

Si elle cuisine désormais à la première personne du singulier, elle conjugue toujours son inventivité dans le respect de l'ADN maison : « La matière première, c'est la garniture, toujours en fonction des saisons. Ensuite je réfléchis à la pâte et en-fin au bouillon. J'aime jouer sur les textures des pâtes, aucune ne se ressemble : chacune appelle tel bouillon, tel condiment, parfois un beurre re-travaillé, avec des algues par exemple, tel poisson



ou telle viande. Je mets aussi l'accent sur les condiments, les jus acidulés, le croquant. » Sa définition du plat parfait ? Celui qui réunit « la maîtrise de cuisson et l'équilibre juste entre l'acidité et le gras. »

En mouvement, la carte, renouvelée régulièrement, incarne, avec une nouvelle personnalité, la continuité d'une histoire démarrée il y a deux décennies, une histoire sensible, portée par de belles et douces vibrations. Une cuisine heureuse, en somme.





# kitchen terrace

26, boulevard Saint-Germain, 75005 Paris

Réservez par téléphone uniquement :

**T.01 42 39 47 48**

**Déjeuner** - entrée, plat, dessert à 34 €

**Dîner** - entrée, plat, dessert autour de 47 €

Ouvert du mardi au samedi, déjeuner et dîner.

Intérieur de 45 places, terrasse de 15 places

**Métro :**

Maubert Mutualité - Cardinal Lemoine - Jussieu

Parking : Saemes Maubert

**Facebook / Instagram**

**[www.zekitchengalerie.fr](http://www.zekitchengalerie.fr)**