

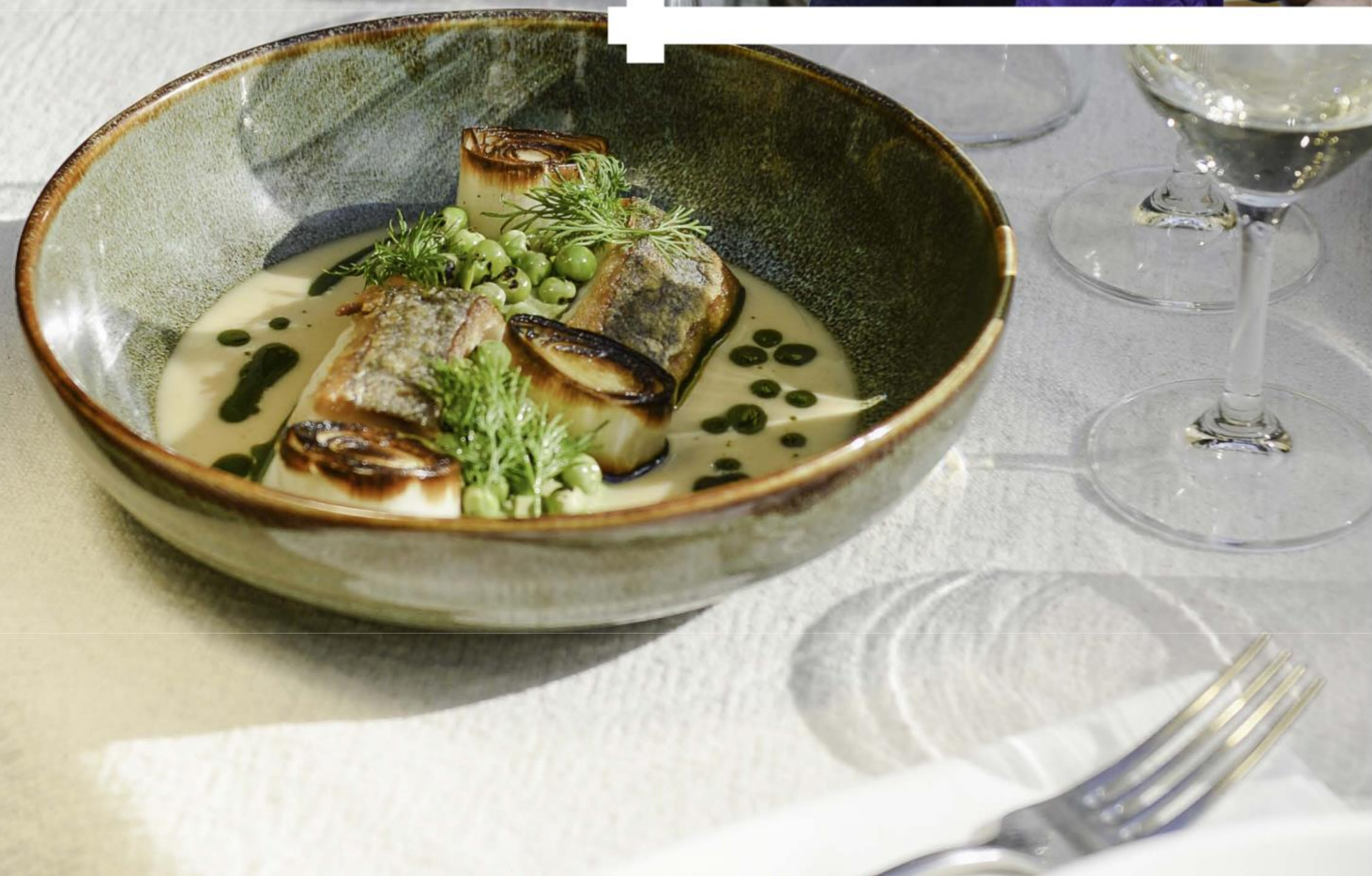
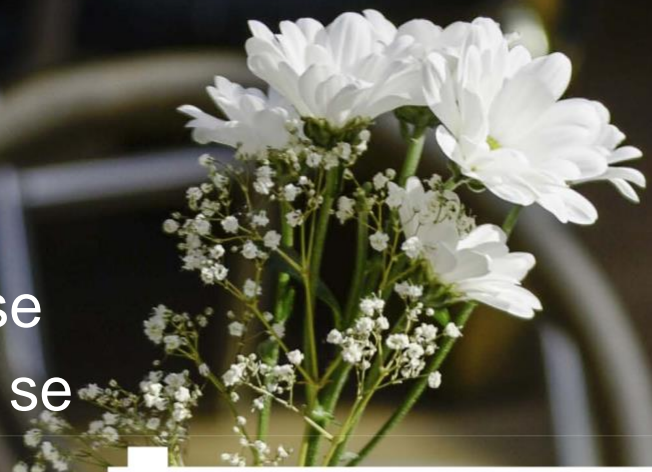


fulgurances

À L'ENTREPÔT

DOSSIER DE PRESSE

Fulgurances à l'entrepôt des résidences qui se suivent mais ne se ressemblent pas.



Après l'Adresse et la Cave, Fulgurances s'est emparé de l'Entrepôt, dans un esprit de cantine débridée et vivante, au cœur du 14^{ème} arrondissement du côté de Pernety. Ces dénicheurs de talent proposent aux cuisiniers de s'exprimer dans un vaste espace lumineux, disposant d'une verrière et d'une terrasse à l'ombre de grands arbres et loin de l'agitation du monde. Ainsi, les résidences de chefs prometteurs se passent le relais, apportant, chacun, leur créativité et leur cuisine singulière.



L'Entrepôt laisse carte blanche à Fulgurances depuis 2020, pour faire vibrer le restaurant de cet espace unique dans Paris qui combine volontiers cuisine, bar, cinéma d'Art et d'Essai, salle de concert et d'exposition. Pour les beaux jours, c'est le solaire Ricardo Verdejo qui prend place en cuisine pour faire chanter le printemps, il va y déployer une cuisine « sabor », chère à son cœur et à ses origines.

A la manière d'un incubateur, Fulgurances, mené par Sophie Cornibert, Hugo Hivernat et Rebecca Asthalter accueille les futurs grands noms de la gastronomie. Depuis 2015, se succèdent en résidences à l'Adresse - dans le 11^{ème} arrondissement, à l'Entrepôt - dans le 14^{ème} arrondissement et au Laundromat - à New York, les jeunes chefs venus parfaire leur expérience. Épaule bienveillante, le trio les accompagne dans cette aventure. Parmi eux : Chloé Charles, Céline Pham ou encore Tamir Nahmias.

Le chef chilien travaille d'abord avec Rodolpho Guzmán chez Borago (reconnu par les 50 Best) puis chez 99 Restaurant - deux tables emblématiques au Chili. Puis, il exerce chez Cosme, Wildair ou encore Verde, à New York. Sa curiosité l'emmène ensuite à Paris, au Clown Bar, où il expérimente une cuisine directe et instinctive. Il nourrit alors l'idée d'ouvrir son propre restaurant. Au Mexique, il lance Flavo, en pleine pandémie, expérience itinérante et joyeuse alliant aspirations végétales et musicales.

Le guide des 50 Best le consacre dans les « 12 restaurants mondiaux nés de la pandémie » et il est élu « meilleur nouveau chef » en 2020 par Food & Wine.

A l'Entrepôt jusqu'à début juin, Ricardo s'amuse : entre une huitre pimpée au kiwi, mignonette épicée, coriandre et citron ou la soyeuse aubergine fumée, padron, jaune d'oeuf mariné à la sauce soja ou les asperges vertes et blanches échalotes frites chou kale et mascarpone battu aux algues en plat, le choix peut s'avérer diffi-cile..! Pour finir, l'étonnant et si délicat flan aux topinambours, gel de combava & ro-main est loin de laisser indifférent et bien sûr la paleta, citron, yuzu, épices et un shot de mezcal pour la belle humeur.

Le 5 juin, c'est Patrick Nguyen qui prendra sa suite. Il se lancera pour la première fois en son nom à l'Entrepôt, après 5 ans aux côtés de Tabata et Ludovic Mey aux Apothicaires à Lyon. Attiré depuis toujours par la nature et les plantes, il suit une formation de biologie et chimie puis se forme à la parfumerie avant de se diriger vers la cuisine. Dans ses compositions, ce virtuose cherche à complexifier, contraster, épurer chaque produit, chaque plat, avec son œil scientifique et

engagé. Patrick renoue avec la cuisine vietnamienne en se refusant d'utiliser le plus possible la citronnelle et la coriandre, systématiques.



Ricardo Verdejo

élu « meilleur nouveau chef » en 2020 par Food & Wine.

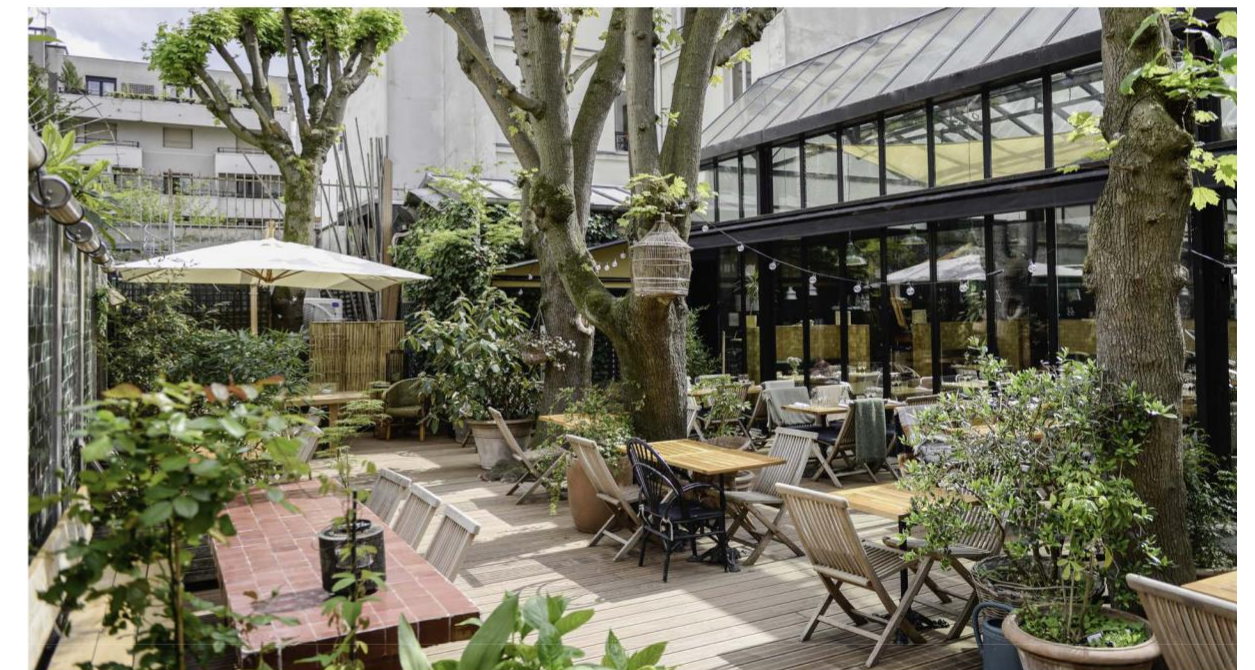




Son sambal, ail des ours, riz gluant et graton émeut par sa fragilité et sa gourmandise, le carpaccio grillé aimanté par la rose séduit autant qu'il interpelle, et le riz au lait au jasmin, sésame et pi-ment est addictif. Patrick aime l'idée d'un repas où la table est couverte d'assiettes et où chacun partage ses coups de cœur.



Et pour animer avec gourmandise les après-midis, la cheffe Sophie Le Prado cuisine de redoutables encas sucrés ou salés. Passée par les cuisines d'Alain Pas-sard, de Daniel Baratier et d'Antonin Bon-net chez Quinsou dont elle a été sous-chef, elle prépare selon ses envies des tartes généreusement garnies de fruits de saison, des gâteaux moelleux ou des cakes salés. De quoi profiter encore de la terrasse au goûter ou l'apéritif.



À L'ENTREPÔT

Fulgurances à l'Entrepôt

7 rue Francis de Pressensé, 75014 Paris

Ouvert le mardi soir de 19 h à 22 h

et du mercredi au samedi midi et soir,
de midi à 23 h.

Assiettes salées

à partir de 8 € jusqu'à 22 €

Desserts à partir de 9 € Gâteaux

du goûter par Sophie

à partir de 6 €

Fulgurances