

Alexia Duchêne

Portrait d'une cheffe ultra créative à la cuisine solaire dont la soif d'entreprendre secoue la scène food

Repérée dans l'émission Top Chef sur M6, aux commandes d'une belle table parisienne et de pop ups food pointus à travers le monde, à l'origine d'un livre de cuisine inspirant ou encore d'une série de documentaires qui célèbrent le terroir français sur Canal+... Alexia Duchêne mène d'une main de maître une foule de projets culinaires innovants. Réinventant le rôle qui incombe traditionnellement aux chef(fe)s, à la manière d'une entrepreneuse, elle transpose sa cuisine joyeuse qui aime le végétal, les beaux produits sourcés et les recettes solaires au-delà du simple restaurant. Engagée et féministe, elle collabore autant avec les toques étoilées que les maisons de mode et de design, les clubs estivaux pulsés au son de DJ ou encore la SCNF. Dans le partage avec ses paires comme ses abonnés Instagram, plein phare sur cette cheffe ambitieuse qui bouleverse les codes de la gastronomie à grands coups de modernité.

Un parcours culinaire constellé d'étoiles mené à travers le globe

Après des études spécialisées à l'école hôtelière parisienne **Jean Drouant**, un CAP Pâtisserie et une année chez **Carette**, **Alexia Duchêne** fait ses armes aux quatre coins de l'Europe chez les plus grands chefs du moment. De Copenhague, au sein du restaurant **Studio**, où elle a travaillé aux côtés de **Torsten Vildgaard** (ancien sous-chef du **Noma**), jusqu'à Londres, où elle a rejoint les cuisines de **Greg Marchand** chez **Frenchie** et la table gastronomique **Fera** au **Claridge's**. En France, elle a aussi posé ses valises au **Nord Pinus** à Arles ou encore chez **Passerini**, ce temple de la pâte fraîche à Paris, mené par **Giovanni Passerini** sacré meilleur chef de l'année 2017 par le **Fooding**. Première femme et plus jeune candidate à atteindre la demi-finale de l'émission **Top Chef** en 2019, elle a pris les commandes de la cave à vins de **Fulgurances** (qui ne désemplissait pas) avant de prendre la barre de **Datsha Underground**. Un restaurant exigeant, niché dans un immeuble design de la rue des Gravilliers à Paris. Puis, elle rejoint, en juin 2020, le **Wanderlust** le temps d'un été. Plus street et plus abordable, elle y élabore un menu finger food où les pizzette tutoyaient les sandwichs cubano et les glaces maison. La rentrée suivante, elle reprenait **Allard**, adresse d'**Alain Ducasse**, où elle revisitait, sans perdre l'âme du lieu, les recettes phares de cette institution. Piqué de curiosité et suivant ses envies du moment, son parcours se poursuit de plus belle en 2021.

Une cuisine de caractère façonnée de Londres au Caire

Palais fin, **Alexia Duchêne** a fait de son héritage culinaire métissé sa plus grande force. Avec un père français, originaire de Normandie, et une mère anglaise, ayant grandi du Caire à la Grèce, sa cuisine reflète ses goûts de l'enfance, affutée, au fil des années et de ses différentes expériences de cheffe. Pitas garnies de fallafels, pâtes aux sardines pimentées, bol de riz à la simplicité rafraîchissante... Inspirée par ses voyages, des Maldives à l'Italie, elle accorde également un soin tout particulier aux sauces, dont la place centrale, au cœur de la gastronomie française, demeure. Fascinée autant par **Alain Ducasse** que **César Ramírez**, qui revisite la cuisine japonaise depuis son restaurant **Chef's Table at Brooklyn Fare**, elle mise sur une approche décomplexée où les produits prévalent. Parmi ses plates signatures ? Des Saint-Jacques à la crème crue, sarrasin soufflé, raifort et huile de ciboulette ; un pithiviers de cochon aux pommes de terre, anguille fumée et ketchup de betterave ; un lieu jaune

cuit en croûte de pain accompagné d'une sauce au cidre et de céleris confits ou encore des glaces maison aux céréales toastées, pain grillé ou encore au lait de chèvre. Assumant son fort penchant pour le végétal et le poisson, elle revendique une cuisine gourmande qui réveille les papilles autant qu'elle les conforte.

Une cheffe engagée pour l'environnement qui cultive un sourcing irréprochable

Très minutieuse quant au sourcing, Alexia Duchêne défend une cuisine qui s'inscrit dans une juste saisonnalité et dont les produits sont majoritairement locaux. Aussi, les tomates et les fraises ne s'invitent sur ses menus qu'en été. Quant aux fruits exotiques, ils sont réservés aux recettes qu'elle réalise sur les îles comme les Maldives. Véritable passion, elle élabore chacun de ses plats, où qu'elle se trouve, en fonction des petits producteurs du coin. Comme lorsqu'elle chamboule les approvisionnements du Wanderlust, mettant un point d'honneur à ce que sa street food revisitée se fasse avec des produits locaux. Sans pour autant perdre la notion de plaisir gourmand, élément clef de sa cuisine.

Une entrepreneuse qui propage ses valeurs de cheffe

Aux commandes de restaurants et de pop ups, derrière des menus d'hôtels sur les îles ou à quatre mains, de recettes sur Instagram, de carte de train, de dîners mode, d'émissions télévisées... La cuisine d'Alexia Duchêne s'expérimente à 360 degrés.

A l'initiative de menus à travers le monde

Quand elle ne cuisine pas, à quatre mains, à **La Chassagnette**, belle table en Camargue d'**Armand Arnal**, **Alexia Duchêne** rejoint le collectif **ONA**, de **Luca Pronzato** en Turquie pour mitonner des aubergines brûlées, de l'agneau et un sorbet de persil et de grenade sur la plage de Kaplankaya. Globetrotteuse experte, elle réalise aussi des recettes pour l'hôtel **Constance** aux Maldives, inspirée par les fruits exotiques locaux allant de la noix de coco aux fruits de la passion. Mais aussi des burgers gourmands chez **Echo** à Paris.

De la mode, à l'art de vivre en passant par l'automobile

Collaborant régulièrement avec **Gucci**, **Lanvin** et **Hermès**, **Alexia Duchêne** entretient des liens forts avec les maisons de mode. En particulier avec cette dernière, pour laquelle la cheffe a réalisé un menu gourmand à l'heure du Tea Time et un cocktail savamment relevé en ode au parfum *Twilly d'Hermès Eau Ginger*. Fragrance aux notes piquantes, pensée pour une jolie faune colorée et vive, à l'image de son univers culinaire. Les mocassins mors aux pieds, vêtue de chemises en lin aux imprimés fleuris, son art de vivre rayonnant passe également par cette passion. Ne laissant rien au hasard, elle imagine, au même titre que ses recettes authentiques, aux goûts francs, la scénographie de ses repas, mis en scène à l'aide de belles pièces de déco et de design. Aimant le beau, comme le bon, les belles voitures font également partie de ses passions, ayant toujours eu un faible pour les bolides aux moteurs rugissants. Ce n'est donc pas surprenant qu'elle ait également signé des paniers éco-responsables aux côtés de **Porsche**.

De TikTok à Instagram

Bien ancrée dans son époque et sa génération, **Alexia Dûchene** fut l'une des premières cheffes à réaliser des recettes sur TikTok et Instagram. Reffet d'un certain art de vivre, elle y partage, en plus de sa cuisine, son goût pour la décoration et la musique, choisissant avec soin le setting tout comme la bande-son. Parmi les vidéos les plus vues ? Son risotto aux gambas, sa salade César ou encore ses pâtes *pici* gourmandes au beurre, ail et parmesan.

A l'origine d'une nouvelle carte qui célèbre le végétal pour la SNCF

En octobre 2021, **Alexia Duchêne** signe trois nouvelles recettes à déguster dans les trains de la **SNCF**. Fruit d'une recherche ardue et de nombreux tests, elle propose deux recettes végétariennes. Avec d'une part, une salade vegan d'épeautre au butternut, champignon, parmesan végétal et raisins. Puis d'autre part, un croque-monsieur aux carottes mi-cuites, crème de noix, mascarpone, comté et cornichons. *Last but not least*, un hachis-parmentier au canard confit, oignons, purée et crumble de graines. Une collaboration qui se poursuit en février 2022 avec un nouveau menu à venir.

Un livre de recettes pimpantes

En octobre 2020, **Alexia Duchêne** publie aux côtés de **Céline Maguet**, le livre *La Cuisine d'Alexia* aux **Editions Marabout**. Ode à une cuisine de partage, l'ouvrage regroupe 70 recettes, pour lesquelles la cheffe dévoile ses meilleures astuces pour upgrader les plats du quotidien, allant de la tarte à l'oignon aux tortellini à la ricotta. Comme sur les réseaux sociaux, la cheffe souhaite avant tout transmettre ses astuces culinaires pour apporter une touche de bonheur épicurien à la maison. En particulier durant cette période trouble où ce plaisir est d'autant plus primordial.

Héroïne d'« Alexia cuisine la France », série culinaire événement à découvrir en 2022 sur Canal+

En janvier 2022, **Alexia Duchêne** est à l'honneur d'une série de documentaires culinaires sur **Canal+**. Nommée *Alexia cuisine la France*, on y retrouve la cheffe à la découverte des plus belles régions de l'Hexagone et leurs spécialités locales. Quadrillant le pays, de la Normandie au Sud et sa Provence, en passant par la Savoie et le Pays Basque, elle y rencontre les petits producteurs et autres artisans, du coin : maraîchers, éleveurs, pêcheurs défenseurs de la pêche durable et locale, oliverons experts... Avant de cuisiner un menu (entrée-plat-dessert) tourné vers le terroir local et d'échanger avec les habitants sur l'évolution des recettes d'antan. Des exemples de spécialités dans le viseur de la cheffe? Le bœuf bourguignon, la choucroute, la bouillabaisse ou encore le far breton. Autant de plats inspirants et réconfortants, à (re)découvrir, le temps d'épisodes de 52 minutes. Avec encore et toujours le prisme moderne de cette passionnée au palais aiguisé.