

IRWIN



Le restaurant éponyme du Chef étoilé Irwin Durand

Une expérience gastronomique où les souvenirs d'enfance se transforment en cuisine créative

A seulement 35 ans, le Chef étoilé Irwin Durand, reconnu pour son talent, sa créativité et son approche innovante de la haute gastronomie, inaugure son tout premier restaurant au 22 rue Cambacérès, dans le triangle d'or parisien.

Après avoir fait ses armes auprès de grands noms de la gastronomie et obtenu deux fois une étoile Michelin (Alan Geaam et Le Chiberta) grâce à sa cuisine méticuleuse et pleine de caractère, Irwin Durand a choisi de se lancer dans une nouvelle aventure : celle de créer un restaurant à son image.

«Ce projet me permet de partager pleinement ma vision de la cuisine : une cuisine de goût, de textures et de création, où chaque assiette est une invitation à redécouvrir la richesse de nos terroirs.»

Un lieu unique où la cuisine rencontre les souvenirs d'enfance dans un décor à la fois contemporain et intimiste.

“C’est un hommage à mon arrière-grand-mère Irma Durand, qui a toujours été une force de vie et un exemple pour moi. A travers ce projet, c’est sa ténacité que je célèbre, en ouvrant ma table avec la même passion et la même persévérance qu’elle m’a transmises.”

Avec IRWIN, le Chef a à coeur de proposer une cuisine gastronomique innovante, pleine de surprises et d'émotions. Il promet de retranscrire sa version de la cuisine moderne en proposant une expérience culinaire unique, à la fois raffinée, audacieuse et profondément ancrée dans les produits de saison.





Une cuisine d'instant, entre mémoire et innovation

À travers **IRWIN**, le Chef Irwin Durand et sa **cheffe exécutive Camille Larquemin** invitent les convives à une véritable expérience culinaire fondée sur l'inattendu.

La carte, en constante évolution, met en valeur des produits locaux soigneusement sélectionnés et des techniques culinaires modernes, offrant ainsi une cuisine de saison, exigeante et pleine de surprises. Composée de plats qui mêlent saveurs d'antan et techniques modernes, tout en revisitant les codes de la haute gastronomie.

« Ma cuisine est un voyage à travers les souvenirs, un retour aux sensations de l'enfance, mais avec la précision et l'audace d'un chef étoilé. Chaque plat est conçu pour surprendre, émerveiller, tout en restant ancré dans la simplicité de nos premières émotions gustatives. »

Un voyage à travers les souvenirs du chef

Les noms des menus ont été inspirés par les rues et les lieux où le chef a travaillé, ceux qui ont marqué son évolution en cuisine.

Chaque menu raconte une étape de son parcours, une histoire à découvrir à travers ses créations.

Quai de Conti
Menu en 7 temps

160 €

Rue du Bac
Menu en 5 temps

115 €

Mesnil
Menu en 3 temps
(Servi uniquement au déjeuner, hors jours fériés)

68 €



Tessa Ponzo, cheffe pâtissière

Côté sucré, c'est le cheffe pâtissière Tessa Ponzo, portée par une créativité affirmée, qui proposera des desserts uniques, mêlant émotion et précision.

Formée à l'école hôtelière "Anne-Sophie Pic" à Toulon, elle a affûté son savoir-faire aux côtés de grands noms tels qu'Éric Verbauwheide à la Maison Pic, Arnaud Donckele à La Vague d'Or ou encore Hélène Darroze au restaurant Marsan.

Après une dernière expérience au sein de la maison Lasserre, institution parisienne fondée en 1942, elle poursuit aujourd'hui son aventure aux côtés d'Irwin Durand.



Un lieu où l'expérience culinaire devient immersive

Le restaurant IRWIN se distingue par son concept qui propose deux ambiances distinctes. La première salle, intime et épurée, accueille 22 convives dans un cadre sobre et raffiné, où l'accent est mis sur l'expérience gustative et le partage. La deuxième, plus exclusive, est une table de 8 à 10 places, qui fait face à la cuisine ouverte du Chef, offrant ainsi une immersion totale dans la création des plats.

L'architecture du lieu, signée **JOD architecture** (Jérôme-Olivier Delb), joue avec les jeux de lumière et d'ombre pour créer une atmosphère de clair-obscur, propice à l'introspection et à la convivialité. Les matériaux ont été minutieusement choisis, et la marbrerie d'art et design **Wilfried Rouissi** a travaillé sur des éléments uniques pour accentuer le caractère intime et moderne du lieu.



Un Chef proche de ses équipes

Irwin Durand est reconnu pour son leadership bienveillant et son approche humaine avec ses équipes. Proche de ses collaborateurs, il prône un environnement de travail collaboratif où chacun peut évoluer et exprimer son talent.

« La réussite d'une brigade passe par la solidarité et la transmission, tout comme j'ai pu bénéficier des enseignements de mes chefs. » livre le Chef.

A ses côtés pour cette nouvelle aventure, **Camille Larquemin**, cheffe exécutive, **Tessa Ponzo**, cheffe pâtissière et **Mickaël Larrive**, directeur de salle passionné et Chef Sommelier, qui a façonné son parcours auprès de maisons étoilées (Jean-François Piège, Guy Savoy, OKA ou encore Granite). Initié à la sommellerie dès ses débuts, il met aujourd'hui son savoir-faire et son sens du détail au service du projet **IRWIN**, avec une ambition : offrir un accueil chaleureux et une excellence à la française, dans un lieu vivant, inspiré et moderne.

“IRWIN est bien plus qu'un restaurant, c'est une promesse d'émotions, de partage et de gastronomie” souligne Mickaël.



Parcours d'un Chef au service de l'excellence

Irwin Durand, chef passionné et déterminé, est né en région parisienne avant de s'installer en Ardèche à l'âge de 10 ans. Cette immersion dans un environnement naturel l'a profondément marqué, lui donnant un amour indéfectible pour la nature et les produits du terroir. Dès l'âge de 14 ans, il s'oriente vers la gastronomie en intégrant un BEP hôtellerie-restauration, suivi d'un brevet professionnel qu'il effectue en apprentissage au Saint Ruff, restaurant gastronomique de Valence. C'est là qu'il découvre sa passion pour la cuisine et son envie de s'y consacrer pleinement. Au fil de son parcours, Irwin Durand se distingue par son exigence et sa capacité à se perfectionner au sein des plus grandes maisons étoilées, gravissant les échelons avec une rigueur sans faille.

Parmi les étapes clés de son parcours, on retrouve des collaborations prestigieuses avec :

- Ludovic Puzenat à l'hôtel Le Saint-Paul (1*) à Saint-Paul-de-Vence
- Les Maisons Baumanière : il forge son savoir-faire à L'Oustau de Baumanière (2*), La Cabro d'Or (1* et Le Strato (2*), où il affine sa technique et son goût pour la cuisine de terroir.
- Joël Robuchon à Paris (2*), un passage décisif où il se perfectionne dans une ambiance exigeante et structurée.
- Bernard Loiseau à Saulieu (3*), une étape essentielle où il approfondit sa compréhension de la cuisine de terroir, un style qu'il chérit particulièrement.
- Le Bien-Aimé à Paris, son premier poste de chef, récompensé par le titre de Jeune Chef de l'Année 2016 par Yam's Magazine.
- Alan Geaam, où il prend en charge l'ouverture du restaurant et décroche une étoile Michelin en 2018, seulement six mois après l'ouverture.
- Guy Savoy à La Monnaie de Paris (3*), où il occupe le poste de second et contribue au rayonnement international de la maison, classée parmi les meilleurs restaurants du monde par La Liste.

Depuis 2020, le Chef dirigeait Le Chiberta (1*), près des Champs-Élysées. En parallèle, il devient également associé de Guy Savoy au bistrot Le Petit Rétro, un lieu plus décontracté où il décline une cuisine authentique et accessible.



IRWIN

Ouverture le 14 avril 2025

Infos pratiques :

IRWIN

22 rue Cambacérès, 75008

Ouvert du lundi au vendredi au déjeuner et au dîner

Site internet : www.irwin.paris

Instagram : [@restaurant.irwin](https://www.instagram.com/restaurant.irwin)

[Lien vers les photos](#)

