



## **Embarquez pour un voyage gastronomique : COYA Paris accueille le Chef Antoine Liévaux**

COYA Paris est ravi d'annoncer l'arrivée du Chef Antoine Liévaux en tant que nouveau Chef Exécutif. Un nouveau challenge pour ce globe-trotter qui entend bien mettre à profit ses expériences et ses inspirations piochées à travers du monde pour (ré)-affirmer toute la diversité de la gastronomie péruvienne à déguster chez COYA Paris.

### **Qui est Antoine Liévaux ?**

Aux commandes des cuisines de COYA Paris depuis septembre 2023, le Chef Antoine Liévaux se différencie par un parcours marqué d'une curiosité insatiable et d'une quête perpétuelle de nouvelles saveurs. Passionné, il explore les différentes influences du monde et élargit son répertoire culinaire au fur et à mesure de ses rencontres et expériences : Patina Hotels & Resorts aux Maldives, Xaka Japanese Restaurant à Trouville-sur-mer, Kudadoo Private Island by Hurawalhi.. sans oublier le Spoon d'Alain Ducasse où il fait ses armes ; le chef s'essaie rapidement à la cuisine fusion qu'il continuera de développer. Un amour pour la diversité qui se ressent dans les cuisines de COYA Paris, où pas moins de 10 nationalités différentes œuvrent ensemble dans le seul but commun : faire rayonner la gastronomie péruvienne, oscillant entre tradition et modernité.



### **La culture des saveurs.**

Ceviches cuisinés à la minute devant les clients, guacamole mixé à table, pièces de viandes marinées et braisées sur le Grill Robata ; l'un des plus grands de la place parisienne ; épices et condiments venus du Pérou pour twister les plats : Aji Amarillo, Aji Limo, Huacatay (la menthe péruvienne), Pico de Gallo, Tamarillo ou encore Olive botija ; chez COYA Paris, l'accent est mis sur la combinaison de saveurs, préservant le goût et la justesse de chacune. La tradition aussi. La carte fait la part belle à l'héritage gastronomique péruvien à travers plusieurs méthodes de cuisson, comme dans les feuilles de bananiers pour le poisson, et redonne les lettres de noblesse aux produits souvent délaissés en cuisine, le maïs travaillé sous toutes ses formes, en plats, en jus et en infusion, ou encore la pomme de terre. Pour les becs sucrés, les fameux churros emblématiques du Pérou accompagnés d'une sauce dulce de leche et chocolat au lait ou le flan crémeux à la noix de coco terminent le repas en beauté.

Avec pour ambition de faire perdurer l'ADN gastronomique de COYA Paris et affirmer la différence du lieu, le Chef Antoine Liévaux travaille des produits minutieusement sourcés et s'offre toute la liberté pour dénicher de nouvelles saveurs et créer des plats à son image : créatif et surprenant.



### **COYA Paris : haut lieu de partage**

Chez COYA Paris, l'Expérience prime et se décline sous tous les aspects : de la cuisine au service, de la décoration où les artistes péruviens sont mis à l'honneur à l'ambiance musicale créée et développée par COYA : le label COYA Music, qui découvre de nouveaux talents et imagine des sons au rythme des soirées.

Ici, on pousse les portes pour vivre un moment hors du temps, bercé par un ballet de plats à partager autour d'une grande table ; on se laisse guider par les équipes en salle pour se nourrir

de leurs connaissances ; on (re)découvre toute la richesse d'une culture encore parfois méconnue.

### **À PROPOS DE COYA**

COYA est un groupe de luxe primé qui propose une expérience latino-américaine inoubliable et unique à travers le monde entier. Né de l'esprit d'aventure, COYA emmène ses hôtes dans un voyage sensoriel immersif en combinant une cuisine et des cocktails péruviens vibrants, créatifs et contemporains, avec de la musique, des événements et de l'art provenant de certains des meilleurs talents du monde.

Depuis l'ouverture de son établissement phare à Mayfair, Londres, en 2012, COYA ne cesse de s'étendre à travers plusieurs adresses à travers le monde : Dubaï, Abu Dhabi, Doha, City (Londres), Monaco, Paris, Mykonos, et tout récemment Riyadh, Marbella et Barcelone.

COYA Paris

Adresse : COYA Paris, [83-85 Rue du Bac, 75007 Paris](#)

Téléphone : [01 43 22 00 65](tel:0143220065)

Website: [www.coyarestaurant.com](http://www.coyarestaurant.com)

Instagram: [@coyaparisbeaupassage](#)