



LES FEMMES CHEFFES DE L'AGAPÉ





Rebecca Lockwood, Rosanna Ponge, Roxane Manoux

Laurent Lapaire, créateur du restaurant Etoilé Agapé, se félicite d'avoir en cuisine et en salle une large présence féminine. Si chaque personne qui entre à l'Agapé est avant tout sélectionnée pour ses compétences et son savoir faire, hommes femmes confondus, les cuisines **et la salle de l'Agapé se dessinent aujourd'hui avec trois femmes cheffes à sa table.**

Rebecca Lockwood, est au piano et a rejoint Laurent Lapaire en mars dernier. **Rosanna Ponge**, veille sur les 600 références de vins nature qui habitent les caves de l'étoilé et **Roxane Manoux** arrivée en septembre 2022, réinvente la carte sucrée du restaurant.

Trois femmes aussi complémentaires que différentes et dont les parcours nourrissent avec savoir-faire et créativité, une carte, une philosophie et un engagement fort en cuisine comme en salle.

La cuisine est du jour, de saison et anti gaspi, démarche que Laurent Lapaire pérennise depuis plusieurs années, le tout rythmé par un équilibre joyeux, dans le dialogue comme dans l'assiette et ce, au rythme des inspirations et expériences de chacune d'elles.

La cheffe Rebecca Lockwood est mi brésilienne mi amazonienne et a rejoint Laurent Lapaire en apportant à l'étoilé une cuisine aussi solaire qu'audacieuse. **Ancienne cheffe de la star Madonna ou encore cuisinière engagée aux côtés de Massimo Bottura et de son Refettorio**, elle signe à l'Agapé, une carte toute en goût, sensualité et couleur. Elle sublime le manioc et décline l'asperge en glace, travaille la Saint-Jacques sur un lit de chou-fleur et un peps de citron caviar, habille le cabillaud d'un coulis de fruit de la passion et accompagne l'oeuf de poule d'un espuma de maïs, lait de coco, butternut, noix du Brésil et truffe blanche d'Alba.

Rosanna Ponge qui rejoint l'équipe en tant que cheffe sommelière en 2021, est une épicurienne qui aime à transmettre son goût pour le vin nature. Inviter tout en éduquant, amener chacun à la découverte. « Les vins entrent dans les caves de l'Agapé en fonction certes de leur qualité, mais aussi en fonction des rencontres faites avec les viticulteurs et vignerons, les coups de cœur aussi ont leur importance. Le vin n'est plus seulement une boisson, et l'avenir de la viti-« Culture », culture du vin comme fait social, fait entièrement partie de la philosophie de l'Agapé. De la pépite que Rosanna et Laurent Lapaire auront dénichée chez un ami vigneron, aux merveilles qui se comptent à Paris sur les doigts de la main, se sont 600 références de vins qui composent la carte de l'Agapé, que Laurent Lapaire, précurseur dans le domaine, a su imposer il y a plus de vingt ans en gastronomie.

Roxane Manoux est la dernière arrivée à l'Agapé. Depuis septembre dernier, elle compose avec maîtrise et inventivité une carte des desserts où le légume a la part belle autant que le chocolat qui est créé au sein même des cuisines de l'Agapé. Si la glace est pour elle une idée centrale, ses desserts sont l'aboutissement d'un bouillonnement intérieur explique-t-elle. Tout est source d'inspiration et son dessert **“De la fève à la mer”** déjà un must, en est une illustration parfaite. Composée de différentes textures de chocolat autour du gingembre et d'une glace à l'algue, l'accord terre mer maîtrise audace et mariage des saveurs.

Son “Aga’pain” propose un Pudding composé avec un pain signé **Pané Vivo** accompagné d'une glace au malt, sa **Gourmandise Végétale** mêle écume et gelée de poivron, mangue fraîche et sorbet coriandre alors que sa **Courge des Limons de Toulotte aux saveurs Nippones**, marie un crumble sarrasin à une glace miso et une écume de lait déshydratée.