

Communiqué de Presse

17 novembre 2022

Taklau Yuen, nommé Chef du LiLi, le restaurant gastronomique cantonais de l'hôtel The Peninsula Paris

Depuis son ouverture en 2014 et après huit années à évoluer au sein du restaurant LiLi, Chef Taklau Yuen est désormais aux commandes du restaurant gastronomique cantonais du palace The Peninsula Paris.



@Chef Taklau Yuen et Chef David Bizet

Né à Hong Kong, Taklau Yuen est arrivé en France à l'âge de six ans. Bercé dès sa plus tendre enfance dans l'univers de la gastronomie chinoise, il découvre la cuisine shanghaienne dans les cuisines du restaurant familial où il seconde son père, chef à Hong Kong.

Suivant un cursus scolaire académique, Taklau Yuen effectue après son Baccalauréat une année en commerce international avant de retourner vers ses racines gastronomiques en 1995. Il obtient dix mois plus tard son CAP spécialisé en cuisine française, ce qui lui ouvre alors les portes des restaurants français, où il parfait sa maîtrise des grands classiques de la gastronomie hexagonale.

THE PENINSULA

P A R I S

Pour son ouverture en 2014, The Peninsula Paris fait appel à ses qualités de sous-chef pour développer la carte de son restaurant cantonais le Lili. En 2022, il prend la tête d'une brigade de 19 cuisiniers natifs de Hong Kong, et intègre des spécialités typiques de cette région à la haute cuisine cantonaise. Il y met l'accent sur le poisson, les fruits de mer, les dim sum et la cuisine traditionnelle authentique, qu'il adapte tout en finesse pour une clientèle cosmopolite en quête d'excellence.

« Quand je réfléchis à la carte du Lili, je pense toujours à mon père, qui m'a permis de comprendre les détails les plus infimes, les raffinements si complexes et complémentaires de la cuisine chinoise, shanghaienne et hongkongaise. Travailler avec le Chef David Bizet est également une puissante source d'inspiration pour moi et j'espère que notre complicité se ressent jusque dans l'assiette. » confie le Chef Taklau Yuen.

Réel duo, complices et complémentaires quant à la cuisine qu'ils souhaitent développer ensemble pour le LiLi, Chef Tak et Chef Bizet prennent plaisir à imaginer de nouvelles recettes, tout en délicatesse, et dans lesquelles nous retrouvons les grands marqueurs de ces deux cultures.



THE PENINSULA

P A R I S

Ainsi, les chefs réinventent les traditionnels petits raviolis vapeur avec une « sélection de Dim Sum à quatre mains », qui rendent hommage à la saisonnalité du terroir français : bœuf bourguignon, bouillabaisse, artichaut barigoule, escargot, châtaigne-truffe, offrant un savoureux mélange d'inspirations chinoise et française. Composent également la partition culinaire du LiLi le poulet Kung Pao, rehaussé d'un condiment ail noir et d'une feuille de cress pour lui apporter une délicate saveur aillée, ou le thon, servi mi-cuit et agrémenté d'une touche de sésame et de truffe noire.

Ces notes occidentales apportent une harmonie créative aux grands classiques de l'empire du Milieu, portant à de nouveaux sommets cette gastronomie dans la ville lumière.

« Nous sommes heureux de nommer aujourd'hui Taklau Yuen en tant que nouveau Chef de notre restaurant de gastronomie chinoise LiLi. Chef Tak a toujours travaillé avec passion au LiLi et sait transmettre cette profonde affection pour son métier, tant à sa brigade de 19 cuisiniers qu'aux clients du restaurant. Il réussit ainsi naturellement à générer une émotion sincère à chaque dégustation. Je suis certain que sa créativité et sa volonté d'apporter une touche de modernité à cette cuisine traditionnelle, ensemble avec le Chef David Bizet, ne pourront qu'être accueillis avec le plus vif enthousiasme », déclare Vincent Pimont, Directeur Général du Peninsula Paris.

Informations complémentaires :

[Restaurant LiLi](#)

- Ouvert du mardi au samedi, de 12h00 à 14h30 puis de 18h30 à 22h30.
- Contacts : LiliPPR@peninsula.com et (+33) 01 58 12 67 50

THE PENINSULA

P A R I S

###

À propos de l'hôtel The Peninsula Paris

The Peninsula Paris est une joint-venture entre Katara Hospitality et The Hongkong and Shanghai Hotels Limited (HSH). L'hôtel The Peninsula Paris est idéalement situé au cœur de la capitale, à deux pas de quelques-uns des monuments, musées et boutiques de luxe les plus célèbres au monde. Le bâtiment iconique haussmannien se compose de 200 chambres luxueuses, dont 93 suites qui comptent parmi les plus spectaculaires de la capitale.

À propos de The Hongkong and Shanghai Hotels, Limited (HSH)

Constituée en 1866 et cotée à la Bourse d'Hong Kong (00045), The Hongkong and Shanghai Hotels Limited, est la société holding d'un groupe d'investissements spécialisé dans l'acquisition, le développement et la gestion d'hôtels de prestige et de propriétés commerciales et résidentielles en Asie, aux Etats-Unis et en Europe. Elle est également active dans l'industrie des Loisirs et du Tourisme, ainsi que dans la gestion de clubs et d'autres services. Le portefeuille de The Peninsula Hotels comprend les établissements de Hong Kong, Shanghai, Pékin, Tokyo, New York, Chicago, Beverly Hills, Bangkok, Manille et Paris. De plus, The Peninsula Hotels projette d'ouvrir prochainement à Londres et à Istanbul. Le Groupe est également propriétaire des complexes de : The Repulse Bay, The Peak Tower, The Peak Tramways et The St. John's Building à Hong Kong ; The Landmark à Ho Chi Minh-Ville, Vietnam, The Quail Lodge & Golf Club à Carmel, Californie ; Peninsula Clubs and Consultancy Services, Peninsula Merchandising et Tai Pan Laundry à Hong Kong.

Au sujet de Katara Hospitality

Katara Hospitality est à la fois propriétaire, développeur et gérant hôtelier, basé au Qatar. Avec plus de quarante-cinq ans d'expérience dans le secteur, Katara Hospitality concrétise ses plans de développement en investissant dans des établissements incroyables au Qatar tout en enrichissant sa collection d'hôtels emblématiques dans des marchés clés à l'étranger. Katara Hospitality possède ou gère actuellement 40 hôtels et a pour objectif d'en avoir 60 dans son portefeuille d'ici 2026. En tant qu'emblème national du secteur hôtelier, Katara Hospitality soutient la vision économique à long terme du Qatar.