

la réserve

HOTEL AND SPA
PARIS



Jérôme Banctel invite Mohamed Cheikh en résidence éphémère à La Pagode de Cos

Plus qu'une collaboration entre chefs, une histoire de talents et d'amitié

Paris le 9 septembre 2021 – Le chef doublement étoilé de La Réserve Paris invite le lauréat de l'édition 2021 de Top Chef en résidence pour deux mois au restaurant La Pagode de Cos. L'aboutissement d'une complicité née il y a plus de 10 ans, lorsque Mohamed Cheikh fait son premier stage en cuisine avec Jérôme Banctel.

www.lareserve-paris.com

L'ÉLÈVE RETROUVE LE MAÎTRE

Affiche alléchante sur la scène culinaire parisienne pour l'automne, avec les retrouvailles du jeune talent prometteur Mohamed Cheikh et du chef de renommée internationale Jérôme Banctel à La Réserve Paris. Les chemins de ces deux passionnés de cuisine ne cessent de se croiser. Onze ans avant de devenir célèbre par sa participation gagnante à Top Chef, Mohamed Cheikh a été le stagiaire de Jérôme Banctel chez Alain Senderens. Restés en lien depuis cette époque, ils se sont retrouvés face à face sur le plateau de Top Chef cette année, l'un comme membre du jury, l'autre en compétition. Le protégé de Jérôme Banctel a eu à cœur de montrer à son ancien mentor ce qu'il était devenu et a remporté

l'épreuve puis la finale. Les fans se souviennent de la vidéo d'encouragement émouvante enregistrée par le chef pour soutenir Mohamed, diffusée pendant l'émission. Tout les rapproche : même inspiration voyageuse, même vision de la cuisine, même exigence, l'idée d'un projet commun s'impose alors comme une évidence.

CHEF DES CUISINES D'UN PALACE POUR LA PREMIÈRE FOIS

En cuisine, la transmission et le parrainage prennent tout leur sens, la fidélité et l'amitié aussi. Pour Jérôme, confier les cuisines de La Pagode de Cos à Mohamed marque l'aboutissement d'une relation forte et engagée autour de valeurs communes et d'une sensibilité partagée. Alors que sa table éphémère Manzili connaît un vrai succès, le vainqueur de Top Chef apportera sa fougue, sa générosité et sa créativité ensoleillée à la nouvelle carte de La Pagode de Cos dès le 8 octobre et jusqu'au 4 décembre. A la carte, des saveurs sous influences du monde, en harmonie avec le concept de cuisine contemporaine des voyages du restaurant. Une chance que Mohamed saura à coup sûr transformer en événement convivial et festif. La Pagode de Cos s'annonce comme une adresse plus irrésistible et désirable que jamais. À suivre...





PARCOURS AU SOMMET

Né en Seine Saint-Denis en 1992, élevé dans le Val de Marne, Mohamed Cheikh découvre la cuisine avec sa grand-mère, qui lui transmet sa culture algérienne d'origine et partage avec lui le goût des bonnes choses. Très vite, il s'oriente vers la restauration et montre une vraie passion pour le métier. Pendant son BEP, il enchaîne les stages, dont un avec Jérôme Banctel au restaurant du chef doublement étoilé Alain Senderens, suivi d'un poste de commis en 2010. Son parcours l'emmène ensuite au Royal Monceau aux côtés du chef Laurent André, puis dans le sud de la France pour Yannick Alléno. Après, il rejoindra les équipes du chef Philippe Labbé au Shangri-La puis le Sofitel La Défense en tant que chef des cuisines à 23 ans. En 2019, le chef 3 étoiles MOF Eric Fréchon lui confie Le Drugstore des Champs-Élysées, où il dirige une brigade de 29 personnes et sert jusqu'à 700 couverts par jour. En 2021, il remporte la saison 12 de Top Chef puis ouvre son restaurant éphémère Manzili au Jardin des Plantes.

La Pagode de Cos

La Réserve Paris - Hotel and Spa
42, avenue Gabriel
75008 Paris
+33 1 58 36 60 50
restaurant@lareserve-paris.com

Ouvert 7 jours sur 7 de 8h à 22h

Mohamed Cheikh à La Pagode de Cos du 8 octobre au 4 décembre 2021.

Ouverture des réservations fin septembre.

«Le chef Jérôme Banctel a transformé la petite étincelle que j'étais en grande flamme» - Mohamed Cheikh

la réserve la réserve
PARIS 3* 42 AVENUE GABRIEL
PARIS 8^e RAMATUELLE

LA MAISON
D'ESTOURNEL
SAINT-ESTÈPHE

la réserve
3* 42 AVENUE GABRIEL
GENÈVE

VICTORIA-JUNGERAU
LIANELO HENSA

CRANS AMBASSADOR
CRANS-MONTANA

MONT CERVIN PALACE
ZERMATT

ALPEN GOLD
1.000 M.
DAVOS

la réserve la réserve
PARIS 3* 42 AVENUE GABRIEL
PARIS 8^e LA PLAGE

LA CHARTREUSE
DE COS D'ESTOURNEL

la réserve
3* 42 AVENUE GABRIEL
ZÜRICH

BELLEVUE PALACE
BERN

S
SCHWEIZERHOT
ZERMATT

VR
HOTEL MONTE ROSA
ZERMATT

nescens
1994



NOTE A L'ATTENTION DES RÉDACTEURS

Images
https://we.tl/t-KnsWrw2Pwp
Virtual Press Office
press.michelreybier.com

LA RÉSERVE PARIS - HOTEL AND SPA

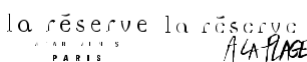
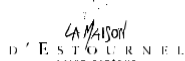
Un hôtel particulier discrètement situé en contre-allée des Champs-Élysées, parfaite incarnation de l'élégance du Paris du 19e siècle. Partout, de généreux volumes inondés de lumière. Sous les plafonds ouvragés à l'ancienne, de superbes cheminées de marbre, pour une atmosphère au chic unique et intemporel. 15 chambres et 25 suites raffinées. Deux étoiles au Guide Michelin pour «Le Gabriel» et la cuisine du chef Jérôme Banctel, un restaurant contemporain «La Pagode de Cos» ouvert sur le patio. Spa proposant les massages et soins Nescens, espace fitness, piscine intérieure de 16 mètres. L'esprit parisien signé Jacques Garcia. Membre de The Leading Hotels of The World. www.lareserve-paris.com

MICHEL REYBIER HOSPITALITY

Depuis plus de 20 ans, Michel Reybier ouvre la voie à une vision singulière très contemporaine du luxe et de l'hospitality. En Suisse comme en France, chacune des adresses Michel Reybier Hospitality porte les valeurs qui lui sont chères : excellence, authenticité et simplicité. À la montagne ou en bord de mer, à la campagne, au cœur des vignobles ou en ville... Une seule exigence, des lieux d'exception qui vibrent d'une émotion particulière. Une seule ambition, partager un art de vivre raffiné, dédié au bien-être et au plaisir des hôtes avant tout. Cette démarche holistique repose sur des expériences inoubliables, où sport, alimentation, wellness et joie de vivre forment un tout. La promesse de donner du sens à chaque instant. www.michelreybierhospitality.com



La Réserve Paris - Hotel and Spa Meilleur City Hotel à Paris 2ème City Hotel en Europe 16ème Hôtel au Monde



BEL