

Renaud Ramamourty en Résidence chez Petrossian : 4 Dîners Particuliers exclusifs dans ses salons

Candidat de la nouvelle édition Top Chef 2022, Renaud Ramamourty, le Chef du restaurant Petrossian, propose quatre Dîners Particuliers dans les salons de la Maison autour d'un menu gastronomique en 5 temps aux influences indiennes.



Du 9 au 12 mars, Renaud Ramamourty rejoint les salons Petrossian avec un menu inédit, où se mêlent les saveurs indiennes et la gastronomie française.

Né à Pondichéry, Renaud Ramamourty a développé une véritable passion pour la cuisine auprès de ses parents qui lui ont transmis les traditions culinaires indiennes. En France, le chef a d'abord fait ses armes au Lutétia, au Jules Verne avec Alain Ducasse, au Laurent avec Alain Pégouret, au George V avec Eric Briffard ou encore à l'Hexagone avec Mathieu Pacaud, avant de rejoindre la maison Petrossian en 2018.

Le candidat de Top Chef 2022 présente 4 Dîners Particuliers, du 9 au 12 mars. Avec un menu en 5 temps, le chef propose une cuisine d'assimilation, issue de sa culture et de son expérience, accessible et moderne, axée sur le voyage et le partage. Il réinterprète les grands classiques de la gastronomie indienne en mettant à l'honneur les produits Petrossian selon les codes et les techniques de la cuisine française.

« Grâce aux cuisines du monde, il y a une infinité de combinaisons, d'associations et de techniques à découvrir et à développer. »

Renaud Ramamourty cherche avant tout à faire vivre une expérience. Si son menu traduit ce mantra, c'est avec un dessert inédit que le chef clôture l'expérience : la toile enflammée, un dessert caché par une feuille azyme qui, une fois allumée, se consume pour dévoiler une crème de maïs, des poires pochées au cassis, de l'aloë vera et un granité à l'estragon. Cette recette lui ayant valu les félicitations du jury de Top Chef est un dessert vivant, qui interpelle et raconte une histoire. Pour cette Résidence, le chef a décliné sa recette et a retravaillé la base avec des saveurs indiennes chères à ses souvenirs, tout en gardant le côté exclusif de la feuille azyme qui s'enflamme pour révéler un gâteau au manioc, une ganache Chaï et de l'ananas infusé au piment.

Menu en 5 temps à 110 €/pers. - Accords mets/vins à 40 €

