



## RECONTRE AVEC DANIEL RENAUDIE LE JEUNE CHEF FRANCO-ISRAELIEN



### UN CHEF PASSIONNE DEPUIS SON PLUS JEUNE AGE

Daniel Renaudie né d'un père français corrézien et d'une mère israélienne ashkénaze, passe son enfance dans le quartier de Musrara, à deux pas de la vieille ville de Jérusalem.

Sa passion pour la cuisine a toujours été évidente. A huit ans, il cuisine les repas familiaux et établit la liste des courses que ses parents sont chargés d'acheter. Il se perfectionne en lisant des livres de recettes, lui permettant d'explorer tous les horizons gastronomiques.

A l'âge de 18 ans, il devient journaliste – correspondant en Israël sous les conseils de son père, reporter à l'Agence France-Presse israélienne. Il travaille ensuite pour « 10 », la plus grande chaîne de télévision israélienne, en tant que rédacteur en chef adjoint puis présentateur du journal. Toujours autant passionné, il continue de cuisiner pour sa famille et ses amis.

## DES EXPERIENCES CULINAIRES A TRAVERS LE MONDE

En 2011, il rencontre Rafi Cohen, propriétaire du restaurant « Rafael » et considéré comme l'un des meilleurs chefs d'Israël, qui lui propose de travailler ensemble. Pendant un an, il anime son émission de télévision tout en apprenant le métier de chef aux côtés de Rafi. Mais très vite, Daniel Renaudie se rend compte que sa carrière se tourne définitivement vers la cuisine. En 2012, il dirige la cuisine du restaurant « Ha Ivrit », restaurant healthy et végétarien, situé près du Centre sportif de l'Université hébraïque de Jérusalem.

Un an plus tard, il choisit de venir à Amsterdam où il est embauché par le restaurant étoilé Michelin « La Rive ».

En 2015, c'est à Paris que son parcours le mène. Il commence alors à travailler comme chef à domicile et comme traiteur pour des événements organisés par des créateurs de mode notamment à l'occasion de la « Fashion Week ». Il s'expose ensuite aux hamburgers « haut de gamme » en ouvrant un café-club rue d'Assas.

En 2016, il est appelé pour être le chef du restaurant « Else » des Halles où il fait l'ouverture et propose une carte israélienne « revisitée ». Il s'installe ensuite au restaurant Faust Alexandre III où il développe une cuisine plus haute gamme aux saveurs du Moyen-Orient.

En 2019, Daniel change de nouveau de direction et repense la cuisine traditionnelle en respectant ses principes de base et fait l'ouverture du « Mabrouk », un restaurant tunisien jeune et moderne.

Aujourd'hui, il est en charge des cuisines du Beef Restaurant, le steakhouse de la rue des Rosiers, un établissement spécialisé dans la viande de qualité, où il a construit une carte originale qui change chaque saison.

*A propos du Beef Restaurant : Situé en plein cœur du Marais Paris 4, au 33 rue des rosiers, le Beef restaurant Steakhouse est la nouvelle adresse pour les amateurs de viande, qui veulent déguster du bœuf mûré et sélectionné pour sa qualité gustative. Nous avons adhéré au groupement d'éleveurs Le Bœuf Éthique qui s'engage pour le respect et le bien-être animal de la naissance à l'abattage. Nous fournissons ainsi au consommateur une viande de qualité, et participons aussi à garantir une juste rémunération aux éleveurs.*

**Visuels HD à télécharger ici :** <https://we.tl/t-1NdQ8OpHQq>

LE BEEF RESTAURANT STEAKHOUSE  
33 RUE DES ROSIERS 75004 PARIS

Tel : +33 (0) 9 81 34 91 79