

# LES RÉSIDENTS

Son nom est Bond, Elis Bond !

*A partir du mardi 15 mars, l'actuel candidat à la saison 13 de Top Chef débarque aux Résidents pour quelques semaines !*

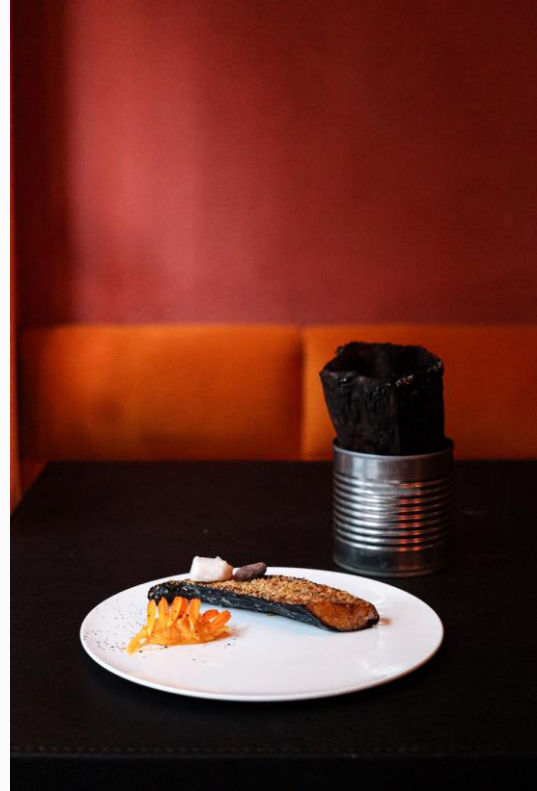


*Né en Guyane de parents Haïtiens, Elis Bond arrive en région parisienne à l'âge de 6 ans. Séparé de ses parents et de ses frères et soeurs pendant plus d'un an, il peine à s'épanouir dans le système scolaire et se réfugie dans le dessin pour*

*s'exprimer. A l'âge de 14 ans, un professeur lui fait prendre conscience qu'il a de l'or dans les mains. Trop éloigné d'une école d'arts plastiques, il va trouver sa voie dans la cuisine pour révéler ce talent et cette créativité.*

*Pur autodidacte, il dévore les livres et les émissions culinaires pour parfaire sa technique, sa connaissance de la cuisine française et développer son instinct. Porté par sa passion, il commence en bas de l'échelle en tant que plongeur pour devenir commis et apprendre, toujours apprendre, et progresser. D'abord chef privé, il ouvre son restaurant en 2020 avec sa compagne Vanessa, sommelière d'origine italo-béninoise. Il s'appellera Mi Kwabo, qui veut dire « soyez les bienvenus » en dialecte béninois. Leur crédo commun : mettre à l'honneur les produits et les traditions culinaires issus de leurs racines africaine et ultra-marine en proposant une cuisine raffinée et créative. Grâce à ses assiettes graphiques qui balancent entre instinct, audace et maîtrise, Elis est sacré Jeune Talent Gault & Millau et obtient une assiette au Guide Michelin. Contraint de fermer les portes de Mi Kwabo l'an dernier, Elis se lance dans l'aventure Top Chef, avec l'envie de montrer que le « vilain petit canard » a appris à voler. Avec Vanessa, ils travaillent à l'ouverture de leur nouveau restaurant pour l'été prochain.*

*Son envie de cuisiner et sa frustration de ne plus avoir de restaurant nous ont séduits, et nous ont donné envie de vous faire découvrir sa créativité et de vous faire partager son amour pour des produits méconnus comme l'aubergine du Togo, les champignons du Sénégal ou le poivre du Cameroun qu'il aime faire découvrir à travers une cuisine gastronomique qui n'oublie jamais la gourmandise des plats de son enfance, comme le poulet boucané ou le riz djondjon.*



*Menu déjeuner : 26 / 29 €*

*Et à dîner, Elis propose de découvrir son univers à travers un menu dégustation :  
55 / 75 €*

[Demande d'informations](#)

*Découvrez notre nouveau lieu !*

ecume

---

comptoir marin