



Une cheffe Brésilienne prend les rênes du restaurant Étoilé l'Agapé



Elle s'appelle Rebecca LOCKWOOD et devient la première femme Cheffe dans l'histoire du restaurant étoilé l'Agapé.

Une solide équipe de femmes était déjà en place depuis quelques temps à l'Agapé.
Rosanna Ponge, cheffe sommelière, Maria et Lira en cuisine, Mélissa en salle.

Laurent Lapaire, créateur du lieu et d'écouvreur de talents, n'a pas hésité longtemps après sa rencontre avec Rebecca. La complémentarité homme femme fait sens pour lui et l'équilibre que Laurent Lapaire a su mettre en place fait aujourd'hui des cuisines de l'Agapé, un lieu paritaire, harmonieux et international.

Solaire, engagée, créative avec un parcours dense qui arbore la maîtrise de la cuisine, Japonaise, Française et bien évidemment Brésilienne, Rebecca Lockwood promène du haut de sa quarantaine d'années, une énergie communicative doublée « d'une cuisine du soleil » comme elle aime à l'appeler.

Officiant depuis plus de vingt ans, c'est son père puis ses amies pour qui elle prépare des repas au sortir de sa fac de journalisme, qui lui donnent cette envie de cuisiner encore et toujours. Elle se forme à Rio puis à Paris, pour ensuite cuisiner aux quatre coins du globe.

Les premières inspirations de Rebecca à L'Agapé...

Pao de queijo et caviar royal Petrossian.

Chips de Tapioca, guacamole,
tartare de veau.

Saint-Jacques, poire et chayotte, huile de coriandre et sauce à la noix du Brésil.

Cabillaud laqué au fruit de la passion, salicorne sautée et beurre blanc.

Canette et foie gras poêlé Maison Duperrier, mousseline de panais et champignons japonais (lentin du chêne, enoki) caramélisés à l'ananas et jus au vinaigre de Sakura.

Glace d'asperge, fève de tonka, crumble de chocolat et rhum.

Gâteau de jaune d'œuf et coco, peau de mangue et crémeux de menthe,
crumble de noix du Brésil, parmesan et romarin, sorbet fenouil.

[Lien we transfer téléchargement photos](#)
[Crédit photo : Karine S. Bouvatier](#)



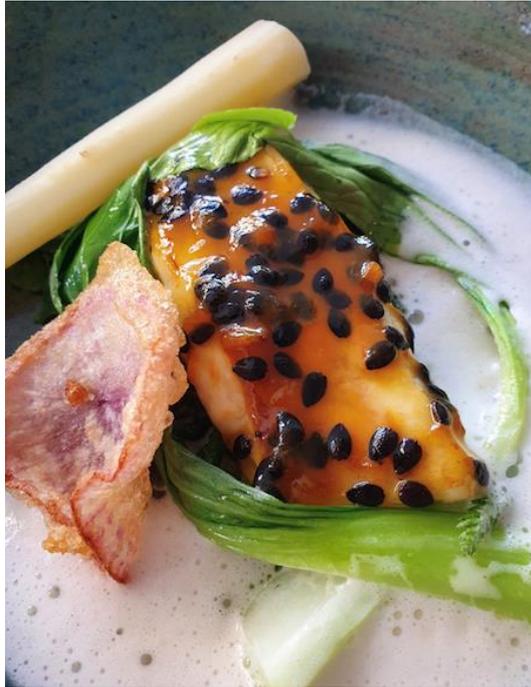
Une formation internationale ...

Si Rebecca Lockwood passe par un itinéraire de formation classique pour parfaire sa technique, ce sont ses rencontres qui la mèneront à varier sa cuisine et à s'exprimer pleinement. Après **l'École de cuisine professionnelle Senac à Rio de Janeiro au Brésil, c'est à l'École de cuisine Le Cordon Bleu à Paris en 2002** qu'elle poursuit ses armes tout en préparant en parallèle un diplôme de journaliste, autre amour de cette globetrotteuse passionnée.

Des rencontres clefs et un parcours engagé...

Rebecca cuisine, partage, transmet et tisse au fil des rencontres des expériences parfois aussi riches qu'inattendues. **C'est ainsi par exemple, qu'elle devient la cheffe privée durant un an de la chanteuse Madonna, qui après avoir goûté l'un de ses plats à la plage de La comporta au Portugal lui demande de la suivre. C'est ensuite Top chef Brésil qui la réclame et elle se lance dans l'aventure.**

Retour ensuite en France avec une



Une cuisine gourmande qui privilégie le sans déchet, le circuit court et la saisonnalité...

Des recettes fruitées, florales et iodées...

*" La tomate, le maïs, le manioc, le piment, les herbes et les épices, surtout ceux en provenance d'Amazonie...
Je prends beaucoup de plaisir à travailler ses ingrédients, le cacao et le café aussi.*

La saveur tient une place particulière dans mon travail et je suis toujours à la recherche de nouvelles associations, d'exotisme. J'aime les accords terre mer aussi, que je trouve à la fois subtils et puissants et puis je viens d'un pays où ce mariage se fait spontanément et au quotidien dans la cuisine.

Ici la viande, le poisson où les légumes, sont travaillés avec la même exigence et être au contact de toutes ces merveilles me motive et me donne une foultitude d'idées et d'envies "

Une cuisine gourmande tout en privilégiant le sans déchet, le circuit court et la saisonnalité...

résidence chez **For The Love Of Food**, à l'Hôtel Nouvelle République à Paris, puis la **préparation de milliers de repas pour Action Refettorio, projet social et culturel de Massimo Bottura** soutenant les plus démunis pendant l'épidémie de Covid 19. Elle participera à la suite de cet engagement au livre "37 recettes anti Gaspi" par Refettorio Paris.

" À l'Agapé, on prône la valorisation du produit et c'est une démarche pour laquelle je me mobilise depuis longtemps. Et puis ici, la cuisine est une vraie philosophie !

On peut faire une cuisine très gourmande tout en mesurant la valeur du produit que l'on travaille. J'aime la manière dont tout est respecté à l'Agapé, la saison, la provenance, le lien aux producteurs qui ont été sourcés sur plusieurs années et que nous recevons le matin dans la salle du restaurant pour goûter, découvrir et sélectionner les meilleures choses.

Chaque jour donne lieu à de nouvelles idées pour transformer, proposer et parfois surprendre. Par exemple, actuellement, nous récupérons la peau de petits maquereaux que nous faisons frire, pour la déposer ensuite en petite pièce sur une mousse de guacamole et coriandre.

Le contraste est incroyable, croquant, légèreté et fondant dans une même bouchée !".