



## Le Perchoir Ménéilmontant confie sa table à Alice Arnoux



Crédit photo @celinechappert

A compter du 24 janvier, la jeune étoile montante Alice Arnoux posera ses valises au Perchoir Ménéilmontant pour une résidence de six mois.

Après Céline Pham, la table carnée d'Adrien Cachot et le succès de la cuisine végétale de Manon Fleury, cette future collaboration met en lumière un nouveau talent de la jeune scène gastronomique dont le concept sera dévoilé début janvier.

Engagée toujours, responsable inévitablement, Alice Arnoux se fait porte étendard de cette génération neuve et enthousiasmante.

*La vraie cuisinière n'est pas celle qui raconte des histoires dans ses assiettes mais celle qui raconte son Histoire dans sa cuisine.*

*La sienne et celle, plus vaste, du monde dans lequel elle vit.*

### Alice Arnoux, une cuisinière engagée en quête de sens

D'Alexandre Couillon (La Marine, Noirmoutier) à René Redzepi (Noma, Copenhague), en passant par le woofing en Amérique Latine ou encore la boulangerie à Londres, la jeune cheffe s'émancipe des codes culinaires classiques mais conserve un attachement profond aux savoirs-faire traditionnels.

D'une maison à l'autre, elle voit naître en elle un rapport à la nature bien particulier. Elle construit ainsi une relation en toute sincérité avec les producteurs et artisans qui l'accompagnent.

Ainsi, de ce parcours bercé par les embruns et les lignes d'horizon changeantes, Alice retient ces mots : l'observation, la maîtrise du temps, du feu et du geste.

Elle se fait témoin de son temps et érige en monuments problématiques et enjeux écologiques actuels. Sans devenir vindicative, elle expose simplement au jour à travers un choix de produits motivé et intelligent, ce qui devrait être nos habitudes alimentaires.

La réalité de sa démarche tient ainsi en quelques notions quasi utopiques et pourtant si nécessaires. Une quête de sens sans faille à la recherche du juste, du beau et du bon.

Ainsi, elle adoube les denrées modestes à coups de science culinaire, leur conférant lettres de noblesse et parures perspicaces.

## **Le Perchoir à table**

Aujourd'hui Le Perchoir s'impose comme dénicheur de talent, vecteur de cette nouvelle vague de jeunes chefs, animés par des engagements forts et par une vision fraîche et (cela va sans dire) perchée, de la cuisine. Concrétisant cette démarche, mécène et amoureux du bien-manger, Adrien Boissaye renforce ainsi l'influence du Groupe sur la scène gastronomique de la capitale :

*« La cuisine a toujours été une passion et une ambition pour nous. Aujourd'hui elle a une place de choix dans nos établissements, elle influence jusqu'à la manière dont nous créons nos cartes de cocktails. Les six mois passés avec Adrien Cachot ont été un vrai bonheur. Manon Fleury m'a impressionné par son exigence et sa sincérité.*

*Je suis très heureux de poursuivre cette expérience de résidence avec Alice Arnoux dont j'admire la personnalité et le talent. J'espère que Le Perchoir offrira à sa cuisine, intuitive et brillante, le piédestal qu'elle mérite ! » Adrien Boissaye, fondateur du groupe Le Perchoir*

Ainsi, en créant un décor polymorphe, 100% modulable et à disposition de la démarche créative de chaque chef en résidence, Le Perchoir Ménilmontant met un point d'honneur à être le reflet de l'identité culinaire de chacun.

Rendez-vous le 24 janvier pour un premier service au 14, rue Crespin-du-Gast dans le 11e.

### \*Informations pratiques :

Le Perchoir Ménilmontant,  
14 rue Crespin du Gast, 75011 Paris  
Du mardi au vendredi au dîner.  
Le samedi au déjeuner.  
Site internet: [www.leperchoir.fr](http://www.leperchoir.fr)

### \*À propos du Perchoir Group :

Référence majeure de la nuit parisienne depuis 2013, la bande du Perchoir (7 adresses dans la capitale) ne s'est jamais endormie sur ses lauriers. Inventeurs du «rooftop à la française», elle décline aujourd'hui ses savoir-faire : conception de lieux, restauration, événementiel, innovation RSE, art contemporain, production musicale...

Leur histoire est aussi celle d'une capitale tournée vers l'avenir, ouverte à la nouveauté et consciente des enjeux environnementaux.

