

YouTube

DECOUVREZ
KEI KOBAYASHI



Nous savons que depuis 2 décennies, des centaines de Japonais viennent en France pour apprendre la cuisine française. Ils reviennent ensuite au Japon pour y ouvrir des restaurants français. Certains sont désormais triplement étoilés Michelin au Japon. Cependant nombre d'entre eux, vraiment amoureux de la cuisine hexagonale, restent en France et y créent des restaurants où ils servent de la cuisine française non seulement de qualité mais surtout exécutée de manière méticuleuse à l'extrême, «à la japonaise». Kei KOBAYASHI, ancien des brigades de Gérard Besson et d'Alain Ducasse, est de ceux là. Il est depuis fin janvier 2020 le premier chef japonais de France se voyant attribuer 3 étoiles en France par le Guide Michelin (le sommet), après avoir été le premier chef japonais recevant 1 étoile Michelin un an seulement après l'ouverture en 2011 de son restaurant parisien. Découvrez l'itinéraire d'un chef exigeant avec les autres comme avec lui-même.

CLIQUER SUR LE LIEN SUIVANT:

<https://www.youtube.com/watch?v=MmYOM5sM6JQ>