



Communiqué de presse



Une troisième étoile au Guide Michelin 2020 pour le Restaurant *Kei* et son chef propriétaire, Kei Kobayashi !

En 2012, un an seulement après l'ouverture de son restaurant, Kei Kobayashi obtenait sa première étoile.

En 2017, en lui décernant une deuxième étoile, le Guide Michelin confirmait la remarquable virtuosité de ce chef de 39 ans.

En 2020, c'est la consécration en devenant le premier chef japonais triplement étoilé en France par le Guide Michelin.

Faire sans cesse évoluer sa cuisine - mariage subtil entre gastronomie française et inspirations japonaises -, telle est l'ambition de Kei Kobayashi.

***Kei*, le K singulier de la gastronomie française**



Le style Kei : bousculer les codes, provoquer une expérience culinaire inédite dans le respect de la gastronomie française.

Kei a le don de « produire du neuf sans tomber dans l'anecdotique », dit de lui Alain Ducasse.

Obsédé par la qualité du produit, Kei recherche l'équilibre parfait entre textures, saveurs, harmonie des couleurs et élégance du dressage pour faire voyager la gastronomie française.

Un jumelage réussi où la France et le Japon mêlent leurs sensibilités, sans perdre leur caractère. Preuve que lorsqu'elle ne triche pas, la cuisine n'a pas de frontières et parle le même langage : celui du bon et du beau.

LE TOUR DE FRANCE DES TERROIRS DE KEI

Kei Kobayashi est né à Nagano (Japon) le **29 août 1977** dans une famille de cuisiniers.

A 15 ans, il se découvre une vocation en regardant un documentaire télévisé dans lequel est interviewé Alain Chapel, célèbre toque trois étoiles. L'élégance de sa tenue - veste blanche, pantalon noir - le fascine.

Il sera chef... pour porter la même, et faire de la gastronomie française !

Son apprentissage dans quelques restaurants français, à Nagano et à Tokyo, lui permet de se familiariser avec les produits de notre cuisine et ses fondamentaux (découpes, cuissons, sauces...).

En **décembre 1998**, Kei débarque à Paris avant de partir à la découverte de nos terroirs. Il intègre alors plusieurs brigades étoilées : Gilles Goujon (MOF, 3 étoiles) à *L'Auberge du Vieux Puits* (Fontjoncouse), Serge Chenet (1 étoile) au *Prieuré* (Villeneuve-les-Avignon), Michel Husser (2 étoiles) au *Cerf* (Marlenheim).

En **2003**, il rejoint le restaurant Alain Ducasse, au *Plaza Athénée* (Paris 8ème), se confrontant pour la première fois à la réalité d'un trois étoiles. D'abord sous la direction de Jean-François Piège, puis celle de Christophe Moret, dont il sera le second à 27 ans.

En 2010, il quitte le *Plaza* pour réaliser son rêve d'adolescent : devenir chef de son propre restaurant.



L'ACCOMPLISSEMENT D'UN RÊVE

Le **3 mars 2011** il ouvre le restaurant *Kei* au 5 rue Coq Héron, Paris 1er.

Cette enseigne discrète, à deux pas des Halles, fut le terrain d'expression du chef étoilé Gérard Besson, qui y a officié pendant 24 ans.

Kei et son épouse Chikako en font un écrin zen, aux tons gris argent, ponctué de touches raffinées (lustre et appliques Saint-Louis) et volontairement épuré. « 30 couverts, ce sont 30 visages différents et cela constitue un décor, justifie Kei. Pourquoi ajouterais-je des tableaux aux murs ? Ma cuisine apporte les touches de couleur nécessaires. Mon souhait le plus cher est que mes clients viennent vivre ici une véritable expérience culinaire ».

Entouré d'une brigade cosmopolite très soudée avec laquelle il échange beaucoup, Kei travaille les meilleurs produits dans le respect des traditions culinaires et selon le rythme des saisons. La création d'un plat, très spontanée, s'appuie sur de multiples sources d'inspiration dictées par ses passions : l'art (Picasso figure parmi ses peintres favoris), la mode, les voyages ou encore la nature.

Quelques plats signature



Le Jardin de légumes croquants, saumon fumé d'Ecosse, mousse de roquette, émulsion de citron, vinaigrette de tomates et crumble d'olives noires



Le bar de ligne rôti sur ses écailles, dont l'incroyable texture croustillante offre au palais une expérience inédite



Le vacherin déstructuré. Son cœur évolue en fonction de la saison. Ex : glace ananas, fruits passion, Espuma lait de coco, sorbet et coulis basilic, poudre de citron yuzu et zestes de kombawa. Un dessert peu sucré d'une fraîcheur inouïe.

REPÈRES - Kei Kobayashi

29 août 1977 - Naissance à Nagano (Japon). Son père est cuisinier.

1996-1997 - Apprentissage dans des restaurants français, à Nagano et à Tokyo (chefs Norihiro Nakamura et Ikuo Shimizu)

Décembre 1998 - Arrivée à Paris

Janvier 1999 - Juillet 2000 : Chef de partie chez Gilles Goujon (MOF, 3 étoiles Michelin), L'Auberge du Vieux-Puits, Fontjoncouse (Aude).

Août 2000 - Novembre 2000 : Chef de partie chez Serge Chenet (1 étoile Michelin), Le Prieuré, Villeneuve-les-Avignon (Vaucluse). Expérience en pâtisserie.

Décembre 2000 - Mars 2003 : chef de partie chez Michel Husser (2 étoiles Michelin), Le Cerf, Marlenheim (Bas-Rhin).

Avril 2003 - Février 2010 : restaurant Alain Ducasse (3 étoiles Michelin), Le Plaza Athénée (Paris 8ème). Termine second du chef Christophe Moret.

Depuis le 3 mars 2011 - chef propriétaire de Kei, 5 rue Coq-Héron, (Paris 1er)



1^{ère} étoile Michelin obtenue en 2012



2^{ème} étoile Michelin obtenue en 2017



3^{ème} étoile Michelin obtenue en 2020

Publication

« Kei », Chihiro Masui, Richard Haughton, Ed. Chêne, 2014.

« KEI II », Chihiro Masui, Richard Haughton, Ed. Chêne, 2019.

Pour toute demande d'interviews ou d'informations complémentaires, veuillez contacter:

Hélène Hauville - +33 6 50 83 44 22 – helenehauville@gmail.com
Hélène Luzin Bouthillier - +33 6 73 65 72 18 – helene@marquesechefs.com

KEI

Restaurant Kei
5, rue Coq-Héron, Paris 1er - Tél. 01 42 33 14 74
reservationkei@gmail.com
www.restaurant-kei.fr