

htr.ch

Restauration rapide

Une bento box signée Kei Kobayashi

Le Mandarin Oriental Genève propose une collaboration avec le chef japonais triplement étoilé, à Paris. Une soupe, un chirashi et un tiramisu matcha compose ce menu à l'emporter.



Une Bento Box colorée.

Bild: ldd

Mandarin Oriental Genève célèbre le lancement de sa boutique en ligne dédiée aux plats à emporter, en annonçant sa collaboration avec le premier chef japonais à avoir obtenu la récompense suprême de trois étoiles au guide Michelin pour son restaurant parisien Kei.

La boîte à bento de Kei consiste en un menu trois-plats disponible à la vente à emporter sur le site dédié de l'hôtel. Cette expérience gastronomique comprend une soupe miso aux champignons shimeji et jeunes poireaux, le chirashi de Kei à base de boeuf wagyu, d'anguille et de crevettes, un tiramisu au thé vert matcha et est proposée au prix de 78 francs. Les clients pourront également profiter de la créativité culinaire de Kei dans l'intimité de leur chambre, à l'occasion d'événements privés organisés à l'hôtel ou via le service traiteur.

Kobayashi, né à Nagano, a ouvert son restaurant parisien il y a neuf ans, après avoir travaillé sous la direction de célèbres chefs français trois étoiles, dont Alain Ducasse, l'un de ses mentors.

«Ce menu savoureux est un excellent ajout à notre offre de plats à emporter disponible en ligne, composée notamment des plats signatures du chef Gastón Acurio et d'une sélection de desserts de notre talentueux chef pâtissier», déclare Cédric d'Ambrosio, directeur de la restauration et chef exécutif du Mandarin Oriental, Geneva.

Après une première expérience de la cuisine française au Japon, Kei part en France pour parfaire ses connaissances. Il explore les terroirs pour mieux appréhender la richesse et la diversité d'expression de la cuisine gastronomique. Il s'initie à la haute gastronomie auprès des célèbres chefs Gilles Goujon (l'Auberge du Vieux Puits) et Alain Ducasse (Plaza Athénée). En 2011, il ouvre son propre restaurant Kei à Paris, avec sa femme, en reprenant la salle mythique du chef Gérard Besson, située à proximité du Louvre. En 2020 son restaurant parisien est récompensé de trois étoiles au guide Michelin. Kei Kobayashi est récompensé de son étincelant parcours et devient ainsi le premier chef japonais à se voir décerner la récompense suprême en France par le célèbre guide rouge.

La boîte à bento de Kei est disponible dès le 15 septembre 2020. (htr/aca)

geneva.mandarinorientalshop.com (<http://geneva.mandarinorientalshop.com>)

Publiziert am Freitag, 18. September 2020