



Ze Kitchen Galerie ouvrait ses portes le 26 septembre 2001

Pour célébrer le vingtième anniversaire de l'ouverture de son premier restaurant, William Ledeuil a imaginé une série de 8 rendez-vous réunissant des anciens chefs et cheffes ayant travaillé à ses côtés, ainsi que certains de ses fidèles fournisseurs de produits d'exception, qui mettront en œuvre toute leur créativité et leur savoir-faire au cours de différents déjeuners & dîners.

LUNDI 27 SEPTEMBRE 2021 / ZE KITCHEN GALERIE



DÎNER D'OUVERTURE

Paul Andréjac
Chef *Ze Kitchen Galerie*

Pandora Métayer
Cheffe *Kitchen Ter(re)*

Martin Maumet
Chef associé *KGB*

Paul Andréjac rejoint d'abord la brigade du KGB avant de devenir en 2016, à 24 ans, chef de Ze Kitchen Galerie.

Cheffe de partie à Ze Kitchen Galerie, puis sous-chef au KGB, Pandora Métayer est la première femme cheffe aux côtés de William Ledeuil, qui lui confie les cuisines de Kitchen Ter(re) fin 2019.

Martin Maumet arrive en 2013 à Ze Kitchen Galerie. Puis, en 2015, à seulement 22 ans, il devient chef de KGB, dont il est aujourd'hui associé.

MERCREDI 20 OCTOBRE 2021 / LES JARDINS DE NICOLAS



VISITE & DÉJEUNER

•

Nicolas Jardin

Maraîcher *Les Jardins de Nicolas*

&

William Ledeuil

Ze Kitchen Galerie / KGB / Kitchen Ter(re)

•

Nicolas Jardin est le dernier exemple en date des liens singuliers que William Ledeuil tisse avec les producteurs. Rencontré en 2018, le jeune maraîcher de la Sarthe au nom prédestiné, partage les mêmes valeurs que le chef.

Se comprendre, avancer ensemble, échanger, suggérer... les allers-retours entre le producteur et le chef font progresser les deux parties, et la cuisine n'en est que plus belle.

72240 NEUVILLALAIS

MERCREDI 27 OCTOBRE 2021 / ZE KITCHEN GALERIE

DÎNER

•

Bruno Laporte

Chef *Fulgurances*

Romain Tischenko

Chef *Råde*

Yariv Berreby

Chef *Salatim / Maafim*

•



4 RUE DES GRANDS AUGUSTINS 75006 PARIS

Pour Bruno Laporte, la rencontre en 2015 avec William Ledeuil est décisive, puisque deux ans plus tard, à l'ouverture de son troisième restaurant, le chef lui confie les cuisines de Kitchen Ter(re). Parti fin 2019, il a rejoint Fulgurances courant 2021.

Romain Tischenko passe deux ans en tant que second à Ze Kitchen Galerie avant de remporter la première édition de Top Chef en 2010. Après Le Galopin et la Cave à Michel à Paris, il vient d'ouvrir Råde en Bourgogne, un Restaurant à demeure.

Après avoir fait ses classes chez Ferrandi, Yariv Berreby rejoint William Ledeuil à Ze Kitchen Galerie avant de poursuivre sa formation au Lucas Carton et au Meurice. En 2009, William Ledeuil lui confie l'ouverture du KGB en tant que chef. En 2017, il ouvre un premier restaurant, Salatim, suivi de Maafim en 2019.

VENDREDI 19 NOVEMBRE 2021



VISITE & DÉJEUNER

•
Olivier Durand
Maraîcher

&

William Ledeuil
Ze Kitchen Galerie / KGB / Kitchen Ter(re)

•

Les Landes Blanches 44840 Les Sorinières

Olivier Durand et William Ledeuil se croisent à l'occasion d'une démonstration culinaire à Nantes. Le maraîcher nantais a du tempérament et aime les voyages, comme le chef.

Au Japon, il a appris à cultiver des légumes encore peu connus en France : daikon, navet kabu, pak choï, joï choï. La collaboration était inévitable.

LUNDI 29 NOVEMBRE 2021 / ZE KITCHEN GALERIE

DÎNER

•
Clio Modaffari
Cheffe *L'Innocence*

Eunji Lee
Cheffe pâtissière (ouverture boutique 2022 - NYC)

Adrien Ferrand
Chef *Eels* / *La Brigade du Tigre*

•



4 RUE DES GRANDS AUGUSTINS 75006 PARIS

En 2013, le lendemain d'un dîner à Ze Kitchen Galerie, Clio Modaffari dépose son CV. Elle restera deux ans et demi, évoluant jusqu'à devenir sous-chef à KGB. Début 2019, elle devient cheffe à *L'Innocence* (une étoile Michelin).

Eunji Lee travaille auprès de William Ledeuil entre 2010 et 2012, en tant que cheffe pâtissière à Ze Kitchen Galerie, puis rejoint Cédric Grolet au Meurice. En 2016, elle accepte un poste de cheffe pâtissière à New York, où elle ouvrira sa boutique en 2022.

Pour Adrien Ferrand, la rencontre avec William Ledeuil en 2008 est une révélation. Durant 7 ans, d'abord à Ze Kitchen Galerie puis comme chef au KGB, il apprend à moderniser les classiques et travailler des recettes plus créatives. En 2017, il ouvre son premier restaurant, *Eels*, puis un second en septembre 2020, *La Brigade du Tigre*.

MERCREDI 08 DÉCEMBRE 2021 / ZE KITCHEN GALERIE



DÎNER

•
Denny Imbroisi
Chef *Ida / Epoca / Malro*

Alessio Rasom
Chef *El Peck (Vietnam)*

Lucas Felzine
Chef *Abstinence*

•

4 RUE DES GRANDS AUGUSTINS 75006 PARIS

Passé précédemment à Menton chez Mauro Colagreco, Denny Imbroisi arrive en 2010 à Ze Kitchen Galerie où il restera deux ans, et apprendra à laisser libre cours à sa créativité. Il rejoint ensuite l'équipe d'Alain Ducasse au Jules Verne en tant que sous-chef. En 2015, il ouvre son premier restaurant, *Ida*. Suivent *Epoca* fin 2017, puis *Malro* en 2019.

Avant d'intégrer Ze Kitchen Galerie en 2012, Alessio Rasom a travaillé dans plusieurs établissements prestigieux comme Trussardie alla Scala de Milan, Le Mirazur de Mauro Calogreco, le Bristol avec Éric Fréchon, Kinobu au Japon. Aux côtés de William Ledeuil, il se perfectionne dans le travail des agrumes et des saveurs asiatiques. Aujourd'hui, il vit au Vietnam, où il vient d'ouvrir son restaurant, *El Peck*.

Lucas Felzine, formé à Ferrandi, débute sa carrière en 2008 chez William Ledeuil, puis rejoint Alain Passard à l'Arpège, il passe ensuite au Shangri-La et enfin la Dame de Pic à Valence. Spécialisé dans la cuisine Nikkei, il ouvre son propre restaurant, *Uma*, en 2014.

Il est aujourd'hui à la tête d'*Abstinence*.

JEUDI 20 JANVIER 2022 / ZE KITCHEN GALERIE

DÎNER

•
Perrine & Étienne Schaller
Agrumes Bachès

Éric Roy
Maraîcher *Le jardin des Roys*

William Ledeuil
Ze Kitchen Galerie / KGB / Kitchen Ter(re)

•



4 RUE DES GRANDS AUGUSTINS 75006 PARIS

Perrine et Étienne Schaller, deux jeunes ingénieurs agronomes passionnés, ont repris les *Agrumes Bachès* en 2017. Au cœur d'un domaine de 2 hectares riche d'un millier de variétés, ils cultivent et créent les nouvelles variétés d'agrumes pour le monde de la gastronomie. Acidité, fraîcheur, amertume ou texture, on y trouve une diversité sans cesse renouvelée qui fait le bonheur de William Ledeuil.

Issu d'une longue lignée de maraîchers en Touraine, *Éric Roy* se spécialise il y a 7 ans dans les mini légumes. Respect et connaissance du végétal, qualité exceptionnelle des produits, à la fois gustative et esthétique, excellence... *Éric Roy* et William Ledeuil parlent le même langage.

JEUDI 17 MARS 2022 / LES MAÎTRES DE MON MOULIN



VISITE & DÉJEUNER

•

Roland Feuillas

Les Maîtres de mon moulin

&

William Ledeuil

Ze Kitchen Galerie / KGB / Kitchen Ter(re)

•

11350 CUCUGNAN

Roland Feuillas, ancien ingénieur devenu paysan boulanger à Cucugnan, se passionne pour le pain. Ses farines de céréales anciennes Bio et moulues sur meule de pierre donnent vie à de nombreux produits : pains, pâtes, gâteaux, biscuits...

Fondés en 2006 avec sa femme Valérie, Les Maîtres de Mon Moulin œuvrent en faveur d'une agriculture durable, de la biodiversité et du respect du vivant. La rencontre entre Roland Feuillas et William Ledeuil est au cœur du projet de Kitchen Ter(re)... Ensemble, ils ont créé les 6 types de pâtes de blés anciens emblématiques du restaurant.

/// EN PRATIQUE

DÎNERS

ZE KITCHEN GALERIE

•

120 EUROS

(hors boissons)

•

DÉJEUNERS

CHEZ LES PRODUCTEURS

•

120 EUROS

(boissons incluses)

•

Tarifs transferts sur demande

•

RÉSERVATION

•

Via le lien

[Réserver votre table](#)

ou

via le site

zekitchengalerie.fr

•

[crédits photos : Louis Laurent Grandadam / Pierre Lucet Penato / Jean Paul Frétillet / Alban Couturier / Cédric Blondeel]

Ze Kitchen Galerie
4 rue des Grands Augustins
75006 Paris
Tel +33 (0)1 44 32 00 32

Sur les réseaux
<https://zekitchengalerie.fr>
instagram [@williamledeuil](#)
facebook [@WilliamLedeuilChef](#)