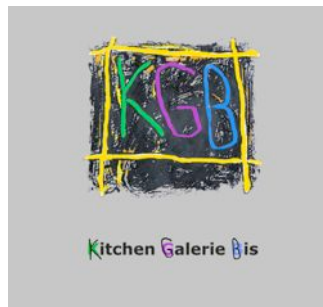




Kitchen Galerie Bis

**Dossier de Presse**



## Le K G B infiltre Saint-Germain des Prés

### Trois initiales pour un nouveau lieu signé William Ledeuil et Cédric Maréchal

Après Ze Kitchen Galerie inauguré en 2001, William Ledeuil et Cédric Maréchal ouvrent un nouvel établissement à Paris, au 25, rue des Grands Augustins dans le 6<sup>e</sup> arrondissement.

K G B, pour Kitchen Galerie Bis. Un restaurant créé pour le plaisir de poursuivre une aventure humaine initiée aux débuts de Ze Kitchen Galerie et pour relever un nouveau défi, celui d'animer deux lieux pensés dans un esprit identique. Deux adresses qui se complètent où la cuisine de l'une répond à la cuisine de l'autre.

Les commandes de K G B sont confiées à des collaborateurs de longue date de Ze Kitchen Galerie : la cuisine, si elle est signée William Ledeuil, est préparée au jour le jour par **le chef Yariv Berrebi** et le service et l'accueil sont assurés par **Jérôme Taverny**.

### Un K.G.B tout en élégance

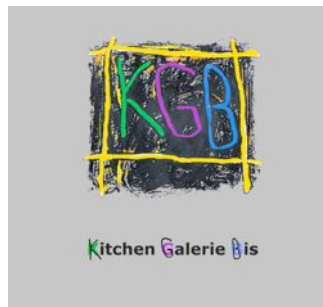
Au lancement de Ze Kitchen Galerie, William Ledeuil, passionné d'art, s'est entouré de ses amis artistes pour penser le décor, le mobilier et plus globalement l'atmosphère de son restaurant. C'est donc tout naturellement que cette même équipe s'est retrouvée autour de William et Cédric pour imaginer ensemble Kitchen Galerie Bis.

Parmi eux, **Daniel Humair**, jazzman et peintre, il a dessiné le logo de K G B et les contours de l'ambiance du lieu.

A ses côtés, **Andrew Todd**, architecte, a pensé le lieu tout en respectant les contraintes historiques, il a habillé les poutres, coulé un sol en béton ciré, disposé des miroirs pour mettre en valeur les jeux de couleurs pendant que **Léopold Gest**, designer, développait le mobilier, dont une table d'hôtes pour 8 à 10 personnes qui offre une perspective sur la salle où on été disposées des tables en fer brut ciré et en noyer avec des banquettes en métal gainées de cuir.

Enfin, les peintres **Tony Soulié** et **Jacques Bosser**, ont créé pour K G B une série de toiles et de tableaux mis en valeur dans le restaurant par un jeu de miroirs et de lumières.

Au final, K G B se veut un lieu sans prétention mais qui déjà, possède une âme.



## **Partage, le maître mot de K G B**

La cuisine de William Ledeuil s'inspire de l'Asie par ses techniques de cuissons mais aussi et surtout par ses parfums et ses saveurs. Dans son premier restaurant, la cuisine à la plancha a toujours été à l'honneur. Au K G B, la cuisine de partage sera le fer de lance. Une confirmation que cette adresse n'est ni un concept, ni une annexe, ni un bistrot mais bel et bien un nouveau restaurant, dans lequel William Ledeuil dévoilera un autre pan de sa cuisine ouverte sur le monde.

## **Le partage passe par les « zors d'œuvre »...**

Pendant que l'Espagne se régale de tapas, les Italiens d'antipasti, les Libanais, les Irakiens, les Turcs ou les Grecs de mezze, la France savoure les hors d'œuvres ; à propos desquels Alexandre Dumas écrivait « *« On appelle hors-d'œuvre tous les plats, sans être suffisants pour constituer un repas substantiel, et qui cependant servis à part et dans des assiettes d'une forme particulière, complètent l'élégance d'un repas ».*

De cette définition est née la cuisine de partage voulue par William et Cédric. Une cuisine où chacun savoure en fonction de son appétit, où chacun fait goûter à l'autre quelques poissons marinés, une poignée de croquettes de poisson, un bouillon à la citronnelle ou des raviolis imaginés quotidiennement en fonction du marché.

## **...et la marmite**

C'est sur le modèle des plats traditionnels asiatiques savourés à même le bol, façon curry thaï, que William a imaginé une cuisine de partage présentée dans des marmites en porcelaine de toutes les formes. Que le choix du gourmet se porte sur une blanquette de joues de veau, coco et citronnelle, sur des pâtes de blé dur cuisinées façon wok ou sur des ailerons de volaille laqués aux légumes de **Joël Thiébault**, il lui suffira de soulever le couvercle et se laisser porter par les parfums qui s'en dégagent. Ceux de la citronnelle, du gingembre, du basilic thaï, du curcuma, du galanga ou du yuzu.

## **Pour une cuisine saine et naturelle**

Prolongement logique de la cuisine de Ze Kitchen Galerie, celle de K G B restera sous influence asiatique. La construction d'un plat tournera autour d'un produit, d'un jus et d'un condiment ; quelques herbes comme exhausteur de goût naturel et une absence remarquable de matières grasses.



## Infos Pratiques

### RESTAURANT KITCHEN GALERIE BIS

25, rue des Grands Augustins

75006 Paris

Tél. 01 46 33 00 85

Site Internet. [www.zekitchen-galerie.fr](http://www.zekitchen-galerie.fr)

Restaurant de 55 couverts

**Ouverture :** Mardi au Samedi

**Fermeture :** Dimanche et lundi

**Déjeuner :** 12h – 14h30

**Dîner :** 19h – 23h

#### Les Prix :

##### Au Déjeuner :

2 formules avec bouteille d'eau et café :

3 zors d'œuvre - plat ou plat - dessert : 27 €

3 zors d'œuvre - plat - dessert : 33 €

**Au Dîner :** 45 €

#### La Carte :

Zors d'œuvre : 3,50€ la pièce (14€ les 4)

Plats : 24 et 26 €

Desserts : 8 €

**Métro :** Saint-Michel ou Odéon

**Parking :** Saint-Michel



## Contact Presse

Pour tous compléments d'infos, photos :

**SDL Conseil – Sylvie de Laveaucoupet**

[sdelaveaucoupet@orange.fr](mailto:sdelaveaucoupet@orange.fr) Tel : 06 08 72 22 22

