

야지드 이켐라헨(Yazid Ichemrahen)이 르 로얄 몽소 래플스 파리(Le Royal Monceau-Raffles Paris)의 수석 페이스트리 셰프로 취임합니다

팔라스(Palace) 등급을 받은 이 파리 호텔은 세계 여행자이며 월드 '프로즌 디저트' 페이스트리 챔피언십에서 우승한 야지드 이켐라헨 셰프에게 수석 페이스트리 자리를 맡겼습니다. 2024년 4월 15일부터 그는 자신의 첫 파리 주소지가 된 르 로얄 몽소 래플스 파리에서 자신의 달콤한 재능을 발휘합니다.

탁월한 경력

3살 때부터 페이스트리에 열정을 가졌던 야지드 이켐라헨은 그의 자서전 '살기 위해 창조하고, 가라앉지 않기 위해 살아라'와 공동 제작한 영화 '슈가 앤 스타'에서도 알 수 있듯이, 불우한 어린 시절의 탈출구를 이 예술에서 찾았습니다. 파스칼 카페(Pascal Caffet), 앙젤로 무사(Angelo Musa), 조엘 로부숑(Joël Robuchon)과 같은 유명 멘토들에게 교육을 받은 그는 22살에 월드 프로즌 디저트 챔피언십에서 우승하며 최연소 월드 페이스트리 챔피언이 되었습니다.

페이스트리에 불어넣는 새로운 역동성

야지드 이켐라헨은 크리스토프 미샬락(Christophe Michalak)의 오른팔이었던 알렉상드르 파브르(Alexandre Favre)와 함께 르 로얄 몽소 래플스 파리의 수석 페이스트리 셰프가 됩니다. 이 셰프들은 원재료에 가치를 두고 생산자들을 존중하는 것에 중점을 두는 공통의 비전을 공유하며, 원재료를 가능한 한 적게 변질시켜 재료에서 최고의 품질을 이끌어내는 것을 목표로 합니다.

시그니처 디저트

르 로얄 몽소 래플스 파리의 야지드 이켐라헨 셰프 시그니처 디저트에는 무설탕 휘핑크림 블랙 포레스트, 산뜻한 킵펠 사블레 타르트, 마다가스카르와 타히티의 바닐라 디저트, 재해석한 치즈 케이크가 있습니다. 르 바 롱(Le Bar Long)에서는 초콜릿 풍당 수플레, 바닐라와 오렌지 꽃으로 만든 플로팅 아일랜드, 비건 플로럴 샐러드, 이탈리안 아이스크림을 선보입니다. 미슐랭 스타를 받은 일 카르파치오 레스토랑에서는 티라미수 같은 이탈리아 고전 메뉴가 '커피 거품'이 되며 캐러멜 브리오슈는 파네토네를 재해석합니다.

르 로얄 몽소 래플스 파리 소개

필리프 스타르크(Philippe Starck)가 개조한 후 2010년에 재개장한 르 로얄 몽소 래플스 파리는 2015년에 5성급이 된 럭셔리 호텔로서 개선문과 샹젤리제 근방에서

149개의 객실과 스위트룸을 제공하고 있습니다. 예술적이고 창의적인 분위기를 풍기는 것으로 유명한 이 호텔은 아트 컨시어지, 아트 갤러리, 전용 영화관, 레스토랑 3곳에서의 고급 요리 경험, 그리고 화려한 수영장을 갖춘 Clarins & myBlend 스파를 선보입니다.