

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

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

### 탁월한 경력

3살 때부터 페이스트리에 열정을 가졌던 야지드 이첸라헨은 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 로부송(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 이첸라헨은 크리스토프 미샬락(Christophe Michalak)의 오른팔이었던 알렉상드르 파브르(Alexandre Favre)와 함께 르 로알 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 로알 몽소 래플스 파리의 야지드 이첸라헨 셰프 시그니처 디저트에는 무설탕 휘핑크림 블랙 포레스트, 산뜻한 키펬 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, 이탈리아 아이스크림을 선보입니다. 미술랭 스타를 받은 일 카르파치오 레스토랑에서는 티라미수 같은 이탈리아 고전 메뉴가 '커피 거품'이 되며 캐러멜 브리오슈는 파네토네를 재해석합니다.

### 르 로알 몽소 래플스 파리 소개

필리프 스타르크(Philippe Starck)가 개조한 후 2010년에 재개장한 르 로알 몽소 래플스 파리는 2015년에 5성급이 된 럭셔리 호텔로서 개설편과 상젤리제 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.