



NOMINATION

Frédéric Morel, nouveau chef de la Villa Spicy



Nouveau chef, nouvelle carte et nouvelle formule telle est l'actualité de la Villa Spicy, le très chic restaurant de l'avenue Franklin D Roosevelt à Paris.

C'est Frédéric Morel qui y dirige désormais les cuisines, mettant toute son expérience acquise auprès de grands noms de la gastronomie au service de l'établissement. À 28 ans, Frédéric Morel quitte tout pour se consacrer à la cuisine. Il se formera auprès de Cyril Lignac, Fabrice Lacrampe, Philippe Legendre ou encore Laurent Guillaume et dispose d'une solide expérience lorsqu'il arrive à la Villa Spicy. « *La cuisine, c'est un métier de transmission de savoirs. Je veux transmettre ma passion à tous ceux qui travaillent au quotidien avec moi*

et en faire de vrais cuisiniers. Mon rêve serait qu'un jour quelqu'un me dise en cuisine "Chef, maintenant c'est moi le chef, venez donc manger dans mon restaurant !" Ce serait ma plus belle récompense. » À la carte, on retrouve des créations contemporaines, fraîches et raffinées. Salade de fenouil croquant, avocat, champignons, basilic, huile d'olive citronnée, Villa Spicy Tiger (émincé de boeuf mariné et snacké, pipe-rade au basilic thai), Cabillaud laqué, fenouil rôti, émulsion au raifort, gingembre et citronnelle et Ravioles à la verveine et lait d'amande, confit de framboises au citron vert sont quelques-unes des créations du chef, à retrouver au sein de deux formules (3 plats/ 40 euros ou 2 plats/ 30 euros). Les produits sont frais, de saison, équitables et bio pour une cuisine conjuguant plaisir gastronomique et développement durable, thèmes chers aux yeux de Frédéric Morel.