



CV ALEXIS DELASSAUX

CHEF ALEXIS DELASSAUX

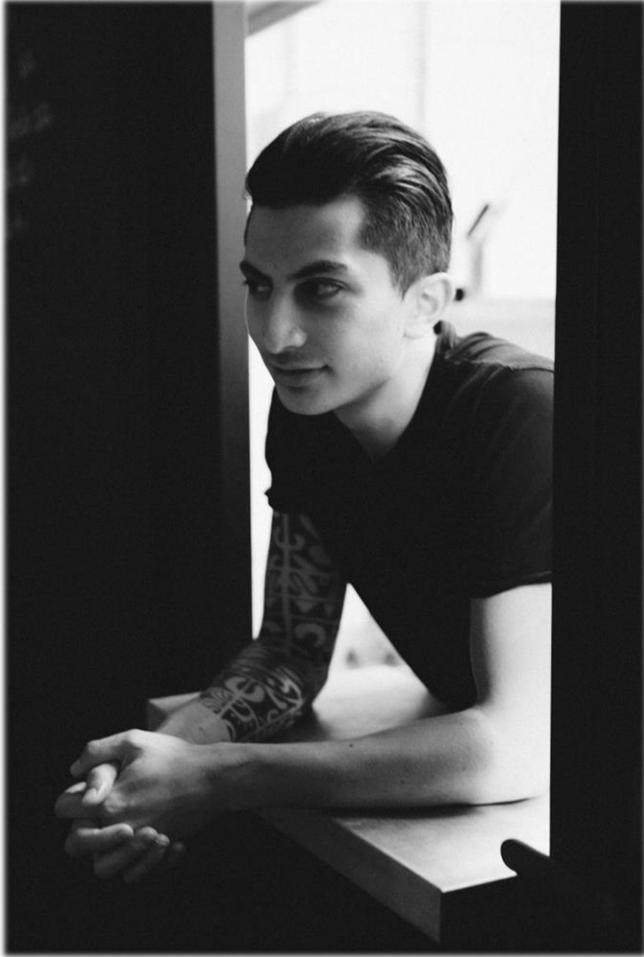
Alexis, 28 ans, est aujourd'hui à la tête de son établissement la Luz Verde depuis un an et demi, une jolie réussite quand on regarde quelques années en arrière.

Alors qu'il cherche sa voie, Alexis se retrouve en cuisine dans un restaurant proche de la gare du Nord, le Terminus Nord. Les 1 000 couverts par jour n'ont pourtant pas découragé le jeune apprenti qui persiste dans cette voie et y fait ses armes aux côtés de Pascal Boulogne. En parallèle, des chefs comme Michel Bras et Pascal Barbot l'inspirent et lui donnent le goût de la cuisine et de la gastronomie. Il obtient son BEP à l'EPMTH Paris en 2007.

Il s'éloigne de la Gare du Nord pour rejoindre les cuisines de beaux établissements du 8^{ème} et du 16^{ème}. Il se frotte alors à une toute autre atmosphère : la cuisine gastronomique française, où la rigueur et la technique sont de mise. Fort de ces expériences à l'Hôtel de Sers, au Shangri-La ou encore au Royal Monceau, Alexis se forge et sa destinée se précise.

Le Frenchie marque un tournant. Aux côtés de Grégory Marchand et Harry Cummins, il découvre une autre vision de la cuisine et de la gastronomie. Alexis évolue alors au sein d'un staff cosmopolite et se prend au jeu d'une cuisine sincère et authentique, aux accents internationaux. Il apprend à marier les cultures et sa vision personnelle de la cuisine s'affine.

Il participe aux débuts de l'expérience du Paris Popup avec le chef anglais Harry Cummins et la sommelière canadienne Laura Vidal.



L'AVENTURE LUZ VERDE



Alexis est mexicain par sa mère et français par son père. Il parle français, espagnol et anglais.

Fin 2013, il décide de repartir quelques mois au Mexique où il renoue avec ses origines mexicaines, se ressource et prend inspiration dans les plats de son enfance.

C'est alors un déclic, une évidence. Toutes ces années l'ont nourri et il sait aujourd'hui ce qu'il souhaite proposer : une cuisine mexicaine revisitée semi-gastronomique, chic et décontractée dans son propre établissement à Paris.

Il proposera une carte fusion entre la cuisine mexicaine et la gastronomie française basée sur les produits frais et de saison.

Il décide d'ouvrir fin octobre 2014 la Luz Verde avec son ami-barman Quentin Juddas, lui aussi ancien du Frenchie, un bar-taqueria parisiano-pueblo, situé dans le branché SoPi (South Pigalle).

Il est bien accueilli par la critique culinaire. Il est notamment restaurant de la semaine du [Fooding](#) en novembre 2014, obtient une toque [Gault et Millau](#) dès décembre 2014, est cité dans les « Carnets parisiens » Hachette, dans la presse généraliste française, européenne, américaine et japonaise...

Il passe à l'émission « Très très bon » sur Paris Première, est interviewé sur M6...

Pour plus de détails voir <https://www.facebook.com/luzverdeparis>.

L'AVENTURE LUZ VERDE



Alexis représente la cuisine mexicaine dans les festivals Omnivore 2015 et Superbarquette 2015.

Il présente 4 recettes dans la section Vins & Mets du magazine Gault et Millau No. 71 de mars 2015.

Il participe régulièrement à des événements, tel que La Toquera 293 (une salade pour crâner) pour le Fooding, L'agenda des chefs épisode 4...

Il est aussi dans la sélection des 10 meilleurs restaurants Omnivore 2016 à Paris - [la Fourchette](#) et les 10 meilleurs ceviches de Paris 2016 par le [Figaroscope](#).



POPUP DU LABEL 2014



MASTERCLASS OMNIVORE 2015



ALEXIS 2016



Alexis Delassaux
Chef Luz Verde
24 rue Henry Monnier
75009 Paris
07 85 00 29 02
delassaux.alexis@gmail.com

Salade de crabe



**Ceviche de bar de
ligne**





Poulpe, choux rave, piment



Tacos de gambas