

## “Rendre l'éphémère inoubliable”

Akrame Benallal fait partie de cette génération de chefs étoilés qui a su s'imposer sur la scène gastronomique avec une cuisine moderne alliant perfection des saveurs et amour. Un style libre et exigeant à la fois qui vise une perfection gustative, une envie de donner, partager et faire plaisir. Sa cuisine est en constante évolution avec une respiration plus ample et mesurée. Akrame propose sans cesse de nouvelles créations à la fois touchantes, déroutantes et étonnantes. Ses lignes directrices ? Ajouter un supplément d'âme et toujours cuisiner avec amour.

Celui qui a fait ses armes aux côtés de Thierry Poidras, Pierre Gagnaire et Ferran Adria, ouvre son premier restaurant Akrame rue Lauriston en 2017. Faisant office de laboratoire d'expériences et de créations culinaires, Akrame y crée définitivement son identité culinaire en signant des assiettes originales et novatrices dont la promesse gustative alliant tradition et innovation est toujours tenue. C'est ce qu'Akrame appelle la « tradinnovation ». Sa cuisine n'est pas seulement savoureuse, elle nous offre également un mariage de couleurs inspiré des plus grandes toiles de maîtres.

Et c'est cette cuisine remarquable haute en saveurs et en couleurs qui est consacrée “Grand de demain 2011” par Gault et Millau et qui remporte le prix gastronomique de la révélation culinaire de l'année. En 2012, première étoile Michelin, gagnée seulement un an après l'ouverture d'Akrame. En 2014, il remporte sa deuxième étoile Michelin et sort son premier livre Carnivores, recueil de 40 recettes dédiées aux amoureux de la bonne chair.

En 2017, il délocalise son restaurant gastronomique au 7 rue Tronchet dans le 8<sup>ème</sup> arrondissement de Paris. Il ouvre dans la foulée son deuxième restaurant Shirvan Café Métisse au 5 place de l'Alma. La carte de Shirvan Café Métisse devient rapidement incontournable de par les mélanges de saveurs, la qualité des produits, une envie de proposer une cuisine du monde, sur la route de la soie, un service d'exception, et un graphisme des assiettes qui dénotent de l'identité d'Akrame. La même année, son ouvrage Instincts regroupant plus de 55 recettes est publié chez les éditions Alain Ducasse.

En 2018 il ouvre son tout nouveau restaurant Vivanda Burger à l'aéroport Istanbul, en 2019 il en ouvre un deuxième à Orly. La même année, suite au covid, il crée le service de luxe Akrame Home, tout nouveau concept qui propose la livraison de plats gastronomiques à domicile.