

« *Rendre l'éphémère inoubliable* ».

Akrame Benallal fait partie de cette génération de jeunes chefs qui ont su imposer une cuisine résolument moderne où chaque ingrédient est traité avec une certaine perfection de saveur et de cuisson. Un style libre et exigeant qui vise une perfection de cuisson, de texture, de saveur en y mettant du sentiment.

Akrame propose sans cesse de nouvelles créations à la fois touchantes et déroutantes, un véritable supplément d'âme et ce depuis son enfance.

Akrame Benallal a passé les treize premières années de sa vie en Algérie. De retour en France, il sait très tôt qu'il sera chef grâce à sa mère qui lui apprend le goût des bonnes choses.

Il apprend le travail, la force et la volonté: après un passage en 2004 chez Ferran Adria (El Bulli) et chez Pierre Gagnaire, il commence à rêver de grandes choses.

En 2005, le voici à Tours et crée l'Atelier d'Akrame. Afin de pouvoir s'exprimer plus librement, il s'installe à Paris en 2011 en reprenant rue Lauriston, l'un des bistrot de Guy Savoy, et ouvre son premier restaurant, véritable laboratoire d'expérience et de création culinaire. Il est très vite remarqué pour ses assiettes originales et novatrices. Un début remarquable puisqu'il est consacré "Grand de demain 2011" par Gault et Millau et remporte ainsi le prix gastronomique de la révélation culinaire le l'année.

Il gagnera sa première étoile en 2012, un an seulement après son ouverture. Il en profite pour ouvrir le tout premier bistrot à viande, l'atelier Vivanda.

En 2014, il gagne sa deuxième étoile Michelin et sort son premier livre, Carnivore, de 40 recettes dédiées aux amoureux de la bonne chair.

En 2017, il s'installe Rue Tronchet, dans le splendide hôtel de Pourtalès, à deux pas de la Madeleine et ouvre son premier restaurant gastronomique éponyme.

Machine à concept, cet hyperactif fonceur ouvre dans la foulée plusieurs ateliers Vivanda à Paris, Se suivront l'ouverture à Hong Kong, Manille et Baku, d'autres adresses qui s'exportent à l'étranger. Akrame lance ensuite la marque Mad'leine, déclinaison originale autour de la madeleine.

En 2017, il ouvre un nouveau restaurant, le Shirvan Café Métisse, véritable route de la soie et sort un nouveau recueil de 55 recettes innovantes, Instincts.

En 2018, il installe 3 corners au dernier étage du Printemps du Goût et se réinvente chaque jour au gré de son imagination et de ses envies:

« viande, poisson et fruits & légumes », pour tous les goûts et tous les amateurs de grande cuisine.

A la tête de 14 affaires en France et à l'international, Akrame nous surprend encore en inventant un nouveau concept initiateur: **la tradinnovation**, en faisant honneur au savoir faire de ses aînés et en y ajoutant la créativité et la modernité de la gastronomie française.