

# Alain Passard

**Alain Passard**, né le 4 août 1956 à La Guerche-de-Bretagne (Ille-et-Vilaine), est un chef cuisinier français, propriétaire du restaurant parisien trois étoiles L'Arpège.

## Sommaire

- Biographie
- Notes et références
- Bibliographie
- Liens externes

## Biographie

Alain Passard commence sa carrière à l'âge de 14 ans, à l'*Hôtellerie du Lion d'or* à Liffré sous la direction de Michel Kerever. De 1976 à 1977, il travaille à *La Chaumière* à Reims sous les ordres de Gérard Boyer. De 1980 à 1984, dans l'établissement *Le Duc d'Enghien*, au Casino d'Enghien. C'est là qu'à 26 ans, il devient le plus jeune chef récompensé par deux étoiles.

En 1984, il arrive au restaurant Carlton de Bruxelles et, dans les deux années suivantes, réussit à gagner deux étoiles.



Poulet au foin de Crau AOC

En 1986, il achète le restaurant de son ancien mentor Alain Senderens

*L'Archestrate* (trois étoiles), et le rebaptise *L'Arpège*. C'est là qu'Alain Passard lance, cette même année, son célèbre poulet au foin<sup>1</sup>. Il ne lui faut qu'une année pour gagner sa première étoile, et un an de plus pour la seconde. En 1996, *L'Arpège* obtient sa troisième étoile au guide Michelin, étoile qu'il a conservée jusqu'à ce jour.

En 2001, il retire la viande rouge de son menu et concentre ses efforts sur les légumes.

En 2002, il achète son premier jardin potager dans la Sarthe afin de fournir l'Arpège en légumes, le second dans l'Eure en 2005 et le troisième dans la Manche en 2008<sup>2</sup>.

En 2010, il reçoit une « pépite » lors de la cérémonie des Globes de cristal pour sa participation au rayonnement de la culture française<sup>3</sup> et obtient également la distinction suprême du guide Gault&Millau 2010 avec 5 toques<sup>4,5</sup>. En 2016<sup>6,7</sup>, la série documentaire de Netflix *Chef's Table: France* consacre un épisode à Alain Passard et à son parcours<sup>8</sup>.

## Notes et références

### Alain Passard



Alain Passard, chef de l'Arpège

<b>Naissance</b>	<div> <div><span>4 août 1956</span></div> <div>La Guerche-de-Bretagne, Ille-et-Vilaine</div> </div>
<b>Nationalité</b>	<div> <div><span><span></span></span> Française</div> </div>
<b>Profession</b>	<div> Grand chef cuisinier </div>
<b>Distinctions</b>	<div> <ul style="list-style-type: none"><li><i>Trois étoiles au Guide Michelin</i></li> <li><i>5 toques au Gault et Millau</i></li></ul> </div>

1. Le foin, nouveau brin de folie dans l'assiette des chefs ([http://www.lexpress.fr/styles/saveurs/le-foin-nouveau-brin-de-folie-dans-l-assiette-des-chefs\\_1507295.html](http://www.lexpress.fr/styles/saveurs/le-foin-nouveau-brin-de-folie-dans-l-assiette-des-chefs_1507295.html))
2. Ulla Majoube, « Alain Passard: "Mes jardins sont devenus des compagnons de route" » ([http://www.lexpress.fr/styles/saveurs/alain-passard-mes-jardins-sont-devenus-des-compagnons-de-route\\_1607774.html](http://www.lexpress.fr/styles/saveurs/alain-passard-mes-jardins-sont-devenus-des-compagnons-de-route_1607774.html)), sur *lexpress.fr*, L'Express (consulté le 3 août 2015)
3. Palmarès 2010 (<http://globesdecristal.com/index.php/palmares-2010/>), Globesdecristal.com
4. L'Arpège (<http://www.gaultmillau.fr/restaurant/ile-de-france/paris-7-75007/l-arpege-659/>), GaultMillau.fr
5. Le guide Gault Millau 2010, complètement toqué ! (<http://www.magazine-avantages.fr/le-guide-gault-millau-2010-completement-toque,2300126,9079.asp>), *Magazine-avantages.com*
6. **(fr)** « Quand les chefs français deviennent des héros de série américaine » (<http://www.slate.fr/story/122949/meilleur-gastronomie-francaise-serie-netflix>), sur *slate.fr* (consulté le 5 septembre 2016)
7. **(en)** Charlie Lyne, « Chef's Table: Netflix offers up food porn par excellence », *The Guardian*, 3 septembre 2016 (ISSN 0261-3077 (<http://worldcat.org/issn/0261-3077&lang=fr>), lire en ligne (<https://www.theguardian.com/film/2016/sep/03/chefs-table-netflix-france>))

## Bibliographie

- *Collages & recettes* par Alain Passard, Éditions Alternatives, 2010.
- *En cuisine avec Alain Passard*, Christophe Blain, Gallimard, 2011.

## Liens externes

- *Notices d'autorité* : Fichier d'autorité international virtuel (<http://viaf.org/viaf/49403295>) • International Standard Name Identifier (<http://isni.org/isni/00000000000990906>) • Bibliothèque nationale de France (<http://catalogue.bnf.fr/ark:/12148/cb13752062v>) (données (<http://data.bnf.fr/ark:/12148/cb13752062v>)) • Système universitaire de documentation (<http://www.idref.fr/153622938>)
- Site officiel (<http://www.alain-passard.com>)

Ce document provient de « [https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Alain\\_Passard&oldid=129320111](https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Alain_Passard&oldid=129320111) ».

Dernière modification de cette page le 5 septembre 2016, à 16:44.

Droit d'auteur : les textes sont disponibles sous licence Creative Commons attribution, partage dans les mêmes conditions ; d'autres conditions peuvent s'appliquer. Voyez les conditions d'utilisation pour plus de détails, ainsi que les crédits graphiques. En cas de réutilisation des textes de cette page, voyez comment citer les auteurs et mentionner la licence.

Wikipedia® est une marque déposée de la Wikimedia Foundation, Inc., organisation de bienfaisance régie par le paragraphe 501(c)(3) du code fiscal des États-Unis.