



INTERVIEW

ADRIEN FERRAND

EELS - BRIGADE DU TIGRE

Entreprendre en pleine crise sanitaire, voilà un défi auquel ne s'attendait pas Adrien Ferrand, en pleine ouverture de sa Brigade du Tigre, nouvelle adresse de cette jeune pousse de la scène culinaire parisienne piquousée par l'univers de William Ledeuil pendant sept ans. Fort d'une petite réputation avec son premier opus, Eels, dont son plat signature autour de l'anguille fumée a trainé sur toutes les lèvres dès son ouverture en 2017, Adrien Ferrand fait partie de cette génération de cuisiniers pour qui l'entrepreneuriat s'impose comme une seconde peau, avec ses défis et ses promesses.

COMMENT VOUS SENTEZ VOUS ?

Le moral est plutôt au rendez-vous-même si la période est loin d'être évidente. J'ai l'impression d'être dans un jeu d'échec grandeur nature où l'on déplace les pièces les unes après les autres pour trouver le meilleur équilibre et anticiper le prochain coup.

OUVRIR EN PLEINE CRISE SANITAIRE, C'EST UN SACRÉ DÉFI...

Nous avons ouvert début octobre, en pleine règle de distanciation physique puis nous avons enchaîné avec deux semaines de couvre-feu. La période fut vraiment très difficile car nous n'arrivions pas à nous organiser, et ce, sans perspective aucune. Il faut savoir tirer le meilleur de ces moments complexes mais on se serait bien passé de cette phase d'apprentissage un peu hardcore. On a appris à s'adapter en proposant une offre à la livraison. Les gestes sont plus simples, moins techniques mais cela nous permet de continuer à faire découvrir notre univers. Les retours sont positifs, c'est le plus important.

COMMENT CET UNIVERS ASIATIQUE S'EST IMPOSÉ À VOUS ?

Galien Emery - mon associé et acolyte de toujours - et moi-même avons fait nos premiers pas en cuisine par la voie asiatique. Pendant les travaux pratiques de cuisine à l'école hôtelière, c'était toujours dans cette direction que nous nous orientions. A l'âge de vingt ans, nous sommes partis ensemble sur la côte Ouest des États-Unis, puis au Mexique et à Singapour où nous avons fait le plein d'idées et de recettes. C'est là que les prémices de notre concept ont commencé à émerger. Notre expérience auprès de William Ledeuil et notamment tout le travail autour des sauces et des bouillons nous a aussi emmené dans cette voie.



QUELLE EXPRESSION AVEZ-VOUS DONNÉ À VOTRE CONCEPT ?

Nous souhaitons un restaurant à taille humaine d'une quarantaine de couverts puis un local de 400 m² à deux pas de chez Eels s'est libéré. Nous avons alors complètement repensé notre copie pour en faire un lieu ouvert de quatre-vingt-dix couverts sur deux étages, un espace de vente à emporter, un grand bar pour avec une offre cocktails et tapas. Au-delà de la carte, l'emplacement est bien souvent l'un des éléments déterminants dans un concept.

LA CARTE, JUSTEMENT, PARLEZ-NOUS EN...

La carte est en grosse partie inspirée par nos voyages et notre passion pour l'Asie, associée à notre savoir-

faire de la cuisine française. Nous avons 250 idées chacun mais il a fallu faire un tri pour ne garder qu'une trentaine de références qui soient le reflet de notre identité. On va s'amuser à revoir les classiques comme le saucisson lyonnais en version thaï, une poitrine de cochon laquée, tout en y intégrant nos préférences pour des goûts épicés et relevés.

QU'EST-CE QUI VOUS PASSIONNE DANS CETTE AVENTURE ?

L'entrepreneuriat a toujours été une seconde nature. J'aime autant la gestion que la cuisine, vendre du vin que passer la raclette. Cela ne m'intéressait pas de reproduire ce que j'avais pu faire chez Eels, j'avais besoin de quitter ma zone de confort pour aller me confronter à un concept qui soit à la fois nouveau mais aussi en adéquation avec ce qui m'anime au quotidien.

QUEL REGARD PORTEZ-VOUS SUR L'ÉVOLUTION DE L'ENTREPRENEURIAT DANS LA RESTAURATION ?

Je pense qu'il est plus facile d'ouvrir son restaurant aujourd'hui qu'il y a dix ans. Les rampes de lancement pour monter sa propre affaire sont plus nombreuses. Chacun a droit à sa chance, le parc est moins fermé, c'est moins élitiste. Nous avons moins ce besoin d'appartenance à un chef, à une maison. Il y a une vraie recherche d'autonomie, une envie d'être chez soi et de s'affranchir des codes de la grande cuisine. Les cursus rapides, tel que la section Bachelor chez Ferrandi, sont de vrais nids à entrepreneurs par exemple. Nous avons enfin le loisir de faire ce qui nous guide et de ne pas forcément devoir rentrer dans des cases pour y arriver.



BRIGADE DU TIGRE

38 rue du faubourg Poissonnière 75010 Paris
Tél. 01 45 81 51 56

EELS

27 rue d'Hauteville 75010 Paris
Tél. 01 42 28 80 20

