

Le grand témoin Jean Imbert

© Bobyallin



En succédant à Alain Ducasse aux cuisines du Plaza Athénée, après un parcours atypique, le chef est devenu une des stars de la gastronomie parisienne. Il se confie sur ses rapports avec l'Avenue Montaigne.

Having replaced Alain Ducasse at the stoves of the Plaza Athénée, this chef with an atypical background has become one of the stars of Parisian gastronomy. Here, Jean Imbert shares his impressions of the Avenue Montaigne.

Quel est votre premier souvenir de l'Avenue Montaigne ?

Les fleurs rouges du Plaza Athénée

Et votre premier contact avec le Plaza ?

Le directeur de l'hotel, François Delahaye, est venu manger dans mon petit restaurant l'Acajou, dans le 16^e arrondissement. Ma maman lui a renversé un verre de vin sur sa chemise, il m'a donc donné sa carte de visite pour que je m'occupe d'apporter la chemise au pressing. Je retourne la carte et vois "Plaza Athénée", je suis devenu tout rouge, comme la façade. C'était il y a vingt ans.

Comment résumeriez-vous l'atmosphère de l'Avenue Montaigne ?

Une certaine idée de Paris et de la France, avec tout ce qu'il y a d'historique et d'élégant. Et en même temps projetée vers le futur avec le renouveau perpétuel des plus belles enseignes de la mode française.

Y a-t-il des personnages liés à son histoire qui vous inspirent ?

Evidemment Christian Dior, qui s'est installé au 30, Avenue Montaigne pour être en face du Plaza Athénée. C'est une histoire qui me touche particulièrement. J'ai la chance de pouvoir aujourd'hui cuisiner dans ce lieu où il a démarré cette aventure extraordinaire qu'est la maison Dior.

What was your first memory of the Avenue Montaigne ?

The red flowers of the Plaza Athénée.

And your first contact with the Plaza ?

François Delahaye, the hotel's director, came to eat at Acajou, my little restaurant in the 16th arrondissement. My mother spilled a glass of wine on his shirt, and he gave me his card so that I could send the shirt to the cleaners. When I turned the card over and saw "Plaza Athénée" I became as red as the facade of the palace. That was twenty years ago.

How would you describe the atmosphere of the Avenue Montaigne ?

It reflects a certain idea of Paris and France, with all that is historic and elegant. And, at the same time, it is resolutely focused on the future with the perpetual renewal of the most emblematic names of French fashion.

Are there individuals linked to the history of this Avenue who inspire you ?

Christian Dior, obviously, who moved to number 30 Avenue Montaigne to be just across the street from the Plaza Athénée. I'm particularly touched by this story. Today I have the good fortune to cook in the place where the extraordinary adventure of the Maison Dior began.





Macédoine et Langouste
© Bobyallin

Est-ce que "l'esprit" de l'Avenue Montaigne, son goût cosmopolite influencent votre cuisine ?

C'est toujours intéressant de travailler dans une atmosphère créative et l'Avenue Montaigne a toujours, par le renouvellement de ses enseignes, de la décoration intérieure, de tous les détails apportés à chaque matériau, art de la table, collections, défilés de maisons de couture, créé cette atmosphère créative qui, forcément, nous pousse à vouloir devenir meilleur et toujours aller chercher les détails qui feront la différence.

Quelle est votre journée type Avenue Montaigne ?

Pas beaucoup de lumière du jour et beaucoup de cuisine, entre le Plaza Athénée et la Maison Dior...

Quels endroits fréquentez-vous dans les environs ?

Quand je ne suis pas en cuisine, où je passe 90% de mon temps, je suis dans mon bureau, où je passe du temps avec mes équipes pour travailler sur les différents projets.



Does the "spirit" of the Avenue Montaigne with its cosmopolitan taste influence your cuisine ?

It is always interesting to work in a creative atmosphere, and the Avenue Montaigne has always, through the ongoing updating of its great names, their interior decoration, and all of the details lent to each element – table arts, collections, the shows of its fashion houses - created this creative atmosphere which naturally incites us to better ourselves and to always go further in search of the details that make the difference.

What is a typical day for you on the Avenue Montaigne ?

Not a lot of daylight, a lot of time in the kitchen between the Plaza Athénée and the Maison Dior.

What are the places nearby that you frequent ?

When I'm not in the kitchen, where I spend 90% of my workday, I'm in my office, where I spend time with my teams working on our different projects.

Biographie – Une ascension rapide

Né en 1981, plus jeune diplômé de l'Institut Paul Bocuse, Jean Imbert s'est fait connaître en gagnant la saison 3 de Top Chef en 2012. Reconnu chef de l'année en 2019 par le magazine GQ, puis deux ans plus tard, par le magazine Quotidien, il est depuis juin 2021 à la tête du Plaza Athénée. Il y a créé la sensation en s'adjugeant sa première étoile Michelin pour le restaurant "Jean Imbert au Plaza Athénée" en à peine 9 semaines. Moins d'un an plus tard, en mars 2022 il devient le premier chef de la boutique historique de la Maison Christian Dior, au 30, Avenue Montaigne. Il double ce poste par un autre, aux saveurs lointaines et exotiques, en étant intronisé chef du Venice Simplon-Orient-Express en avril 2022. Cet hyperactif est aussi aux commandes de l'hôtel Cheval Blanc St-Barth et a développé le concept ToShare avec Pharrell Williams.

Biography – A rapid ascent

Born in 1981, Jean Imbert was the youngest graduate of the Institut Paul Bocuse before he made a name for himself as the winner of the third season of the Top Chef competition in 2012. Named "Chef of the Year" in 2019 by GQ magazine, then by the emission Quotidien two years later, he has headed the kitchens of the Plaza Athénée since 2021. He created a sensation by receiving his first star from the Michelin guide after just nine weeks at the hotel's stoves. Less than a year later, in March 2022, he became the first chef of the historic Christian Dior boutique at 30 Avenue Montaigne. At the same time, he took on another post promising distant and exotic flavors, when he was made chef of the Venice Simplon-Orient-Express in April 2022. This hyperactive is also at the helm of the hotel Cheval Blanc St. Barth and has developed the "ToShare" concept with Pharrell Williams.

© Bobyallin

