

Mick X Élysée

www.mickelysee.com



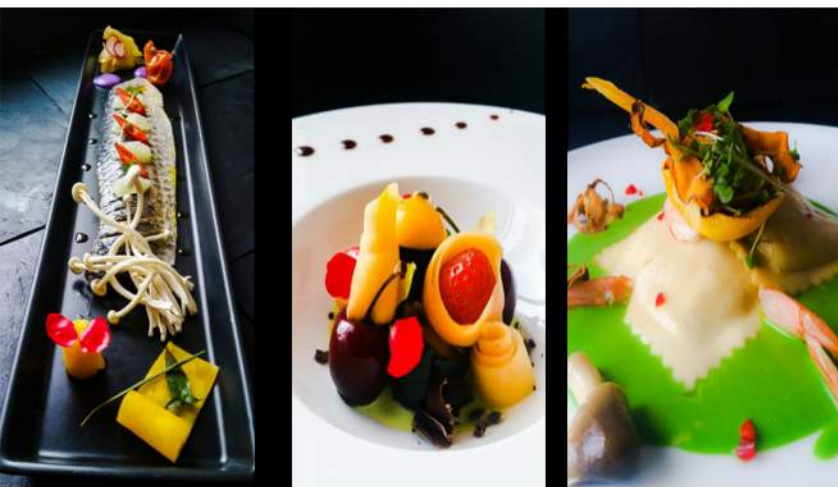
Chef Mick Élysée

Mick Élysée est un chef congolais-français passionné. Son amour pour l'art culinaire a commencé quand il était juste un petit garçon. Il passait toujours furtivement dans la cuisine pour chiper de la nourriture dans la marmite en acier de sa mère pendant qu'elle était occupée à mettre la table pour le dîner. La famille et les amis se délectaient de ses plats au point qu'on pouvait voir la joie sur leur visage. C'était tellement délicieux qu'il a décidé d'apprendre à créer des mets délicieux.

A 14 ans, il est arrivé en France, une occasion pour lui de se sensibiliser à sa passion: la cuisine. Après avoir été diplômé de l'une des plus prestigieuses écoles de cuisine, il a commencé une formation classique comme commis de certains chefs français célèbres (Michel Toulousi par exemple). A 22 ans, Mick a ouvert son premier restaurant "La Gascogne" à Toulouse. Quatre ans plus tard, il a été parcourir le monde, travaillant dans plusieurs pays (Japon, Italie, Congo, Canada, etc.) pour améliorer ses compétences et connaissances mais surtout développer sa créativité et sa curiosité en expérimentant de nouveaux goûts et manières de cuisiner.



Cela fait maintenant 10 ans qu'il est basé à Londres. Il a d'abord travaillé dans les restaurants célèbres: l'hôtel 5 étoiles Hamarket, Charlotte Street Hotel et des clubs avec membres privés. Mais quelque chose manquait. Ses racines se rappellent à son bon souvenir. Par conséquent, aujourd'hui, il rend hommage à sa culture pour donner une nouvelle image à la nourriture africaine à travers son propre concept créatif "afro-fusion": Un mélange de goûts de l'Afrique avec le reste du monde. Cette cuisine est colorée, savoureuse avec un cachet fort.



Pour découvrir l'afro-fusion; des restaurants pop up sont organisés par Mick chaque mois dans Londres (voir l'agenda sur www.mickelysee.com/events).

Il a également sa propre chronique culinaire en direct chaque mardi matin sur le programme de télévision Barao Afrika (www.voxafrica.com), où il cuisine des plats afro-fusion, donne des conseils nutritionnels et visite les restaurants locaux africains pour essayer des cuisines traditionnelles.

What People Say

From Christina

Mick communique avec vous à chaque étape du processus de manière à obtenir la bonne information.

Il est rentable ; ponctuel et digne de confiance. Il produit d'excellents résultats du début à la fin de ses réalisations.

Christina Nathaniel-Davies,
Responsable Marketing - Nord Est

Londres - 24 septembre 2013

September 24, 2013

From Charlotte Nidal

"La cuisine du chef Mick est une grande expérience et je le recommande à tout le monde."

Charlotte Nidal, South Kensington

From Martin E.

"Je viens découvert le concept afro-fusion et j'aime beaucoup. Il est aventureux et très savoureux. Bien joué Mick !"

Martin E. De Hoxton, Londres



Videos

<https://www.youtube.com/watch?v=WrtV124tq3E&app=desktop> (Anglais)

<https://www.youtube.com/watch?v=r2N-aVSHT1A&app=desktop> (Anglais)

<https://www.youtube.com/watch?v=r2N-aVSHT1A&app=desktop> (Français)

Mick dans les médias

Mentions:

London Evening Standard, Feb' 2014 :

<http://www.standard.co.uk/goingout/restaurants/londons-best-new-supperclubs-9144665.html>

Stories:

YO YUM TUM, April 2014 :

<http://yoyumtum.com/category/mick-elysee/>

Voice of Congo, March 2014 (Français et Lingala):

<http://www.voiceofcongo.net/mick-elysee-un-grand-chef-de-cuisine-congolais-avec-un-menu-congolais-prepare-a-leuropeen>

Extraordinary Africa, March 2014 :

<http://extraordinary-africa.com/2014/03/10/zebra-on-the-plates-of-london/>

W J London, Feb' 2014

<http://wjondon.com/taste-africa-comes-heart-london/>

Mick X Élysee

www.mickelysee.com