

Julien COMBES, Le Chef gastronome de LA MARÉE Paris

Julien COMBES est le chef de "LA MARÉE", haut lieu de la cuisine de poissons au sein des TABLES MOUSSET. Elevé à LYON, capitale de la gastronomie Française, il est formé par de grands noms de la gastronomie et bénéficie d'un cursus international. Cet amoureux de la gastronomie Française, apporte son talent avec passion à la cuisine de La Marée.

Natif de Séoul en Corée, Julien arrive petit en France à Lyon, haut lieu de la gastronomie française. Il effectue ses études culinaires en obtenant son BEP, CAP, son BAC Hôtellerie, puis son BTS option Art de la Table. Pendant ses études il réalise 2 stages à Aix-les-Bains chez l'étoilé "Auberge la Martine". Il confirme là sa passion pour la gastronomie et y apprend les rudiments de la réalisation d'une cuisine de qualité, valorisant les produits d'exceptions. Il fait ses classes auprès de chefs talentueux Lyonnais devenus aujourd'hui des références de notre gastronomie. Parmi eux, Nicolas LEBEC l'étoilé lyonnais qui fait désormais le bonheur des shanghaiens. Il devient commis auprès des fameux Tabata et Ludovic MEY, chefs étoilés des apothicaires, valorisés par les médias au sein de l'émission top chef. À vingt

ans, il entre au Sofitel 5***** de la place Bellecour. Pendant 11 ans, il évoluera de commis à sous-chef, en répondant aux exigences d'une cuisine d'hôtel de luxe, dans un environnement riche et très hiérarchisé. Il a alors l'opportunité de suivre un ami en Chine à Pékin et vivre une aventure internationale au TRB Hutong, restaurant gastronomique réputé. Il apprend là à travailler en anglais avec une clientèle étrangère, d'autres méthodes de travail et la complexité culturelle chinoise à apprivoiser. Il revient alors en France à Lyon, puis décide de découvrir la restauration dans la capitale Parisienne. Il travaille alors comme sous-chef au restaurant "La Méditerranée". Il a le plaisir de travailler les poissons auprès du chef Pierre SAHUT. Il passe alors 6 mois auprès de Christian CONSTANT et peaufine les techniques de réalisation de plats bistro-miques de la cuisine traditionnelle française tels que la daube de bœuf.



Et c'est en octobre 2018 qu'il intègre la Marée où il est séduit par les perspectives d'évolutions proposées par le directeur technique Stéphane MANGIN. Il entre alors comme sous-chef et devient rapidement le chef de la Marée. Il découvre une cuisine bistro-mique de qualité pour des clients aisés qui nécessite une exigence de tous les instants. La période du confinement a évidemment été très spéciale, mais a été source d'expérience en les invitant à toujours rester proche des nouvelles attentes clients, et en diversifiant les produits bistro-mique en Street Food de qualité. La Marée porte de belles valeurs et l'implication au sein de labels tels que "Ethic Ocean", qui sont en parfaite adéquation avec cette volonté de réaliser une cuisine respectueuse de son environnement. La Marée, c'est quatre espaces en une maison : La salle principale et l'espace privé de la fameuse table 20, le petit salon du rez-de-chaussée pour les petits groupes ainsi que le grand salon du bas pour les réceptions plus intimes. Nous vous invitons à venir solliciter Julien dans sa cuisine et découvrir son trio magique (entrée, plat, dessert) de la Marée, à savoir l'œuf parfait, produit simple mais très bon bien cuisiné, le Filet de Saint Pierre, produit noble et délicieux et le fameux Millefeuille à la vanille, généreux et gourmand.