



## Angelo Sosa, un américain au Spoon Food & Wine à Paris du 22 mars au 26 juin 2006

Communiqué de presse



Paris, Janvier 2006. Pour Alain Ducasse, la cuisine n'a pas de frontière. De Paris à New York, du Golfe de Naples à Saint Joachim en France, aujourd'hui la chose la mieux partagée du monde, c'est la connaissance. Depuis toujours, il n'a cessé de repérer les talents à travers le monde. En 2002, il nous présentait la cuisine de Gennaro Esposito, chef du restaurant napolitain Torre del Sarracino.

Lors d'un récent voyage à New York, Alain Ducasse dîne au restaurant Yumcha ; il est enthousiasmé par la cuisine du chef Angelo Sosa. Quelques mois plus tard, Angelo accepte l'invitation d'Alain Ducasse qui lui ouvre les cuisines du Spoon food & wine. Avec la collaboration du chef du Spoon, Stéphane Colé, Angelo fera découvrir le temps d'un menu une vision moderne de la cuisine chinoise.

*Il était une fois un américain au Spoon Food & Wine de Paris, du 22 mars au 26 juin 2006.*

### Qui est Angelo Sosa ?

Né dans le Connecticut, de père dominicain et de mère italienne, Angelo Sosa a su mettre à profit ses origines et son parcours ouvert sur le monde, sa curiosité et sa passion pour le mélange des cultures. Avant de devenir chef du restaurant new-yorkais Yumcha, Angelo a fait ses classes chez un des plus grands chefs : Jean-Georges Vongerichten. Il a d'abord travaillé au « Jean Georges » puis au « Spice Market ». Pour parfaire ses connaissances de la cuisine asiatique, Angelo a passé deux mois à Hong Kong. Il aime réinterpréter les plats traditionnels de la cuisine chinoise. Selon Alain Ducasse, « *la cuisine d'Angelo Sosa raconte une histoire, son histoire, dans une cuisine nouvelle, libérée, insolente, à peine provocante : celle que nous aimons aujourd'hui* ».

### Pourquoi au Spoon ?

Échapper à une cuisine imposée, faire découvrir des produits et des techniques nouvelles, s'ouvrir sur le monde en proposant des recettes aux influences américaines, asiatiques ou latines : voilà ce que propose le Spoon. Aujourd'hui, 6 Spoon parcourent le monde (Paris, Londres, Ile Maurice, Saint-Tropez, Hong Kong, Gstaad) ; tous restent fidèles au concept d'origine : liberté et métissage culturel.

### Les 2 menus d'Angelo Sosa

Ils seront servis au Spoon du 22 mars au 26 juin 2006.

- Au déjeuner, menu Spoonsum Lunch à 45 €(hors boisson)
- Au dîner, menu dégustation C'Xy Spoon à 85 €(hors boisson)

#### CONTACT PRESSE

Hélène Barbier

01 53 67 65 62

[presse@alain-ducasse.com](mailto:presse@alain-ducasse.com)

#### SPOON FOOD & WINE

Hôtel Marignan Champs-Élysées

12 rue de Marignan - 75008 Paris

+ 33 (0)1 40 76 34 44