

04/11/09

## William Ledeuil (Cuisinier de l'Année) : "Une de mes qualités est la curiosité"

William Ledeuil succède à **Mauro****Colagreco** au rang de Cuisinier de l'Année.

William Ledeuil, chef du Ze Kitchen Galerie, à Paris, a été sacré Cuisinier de l'Année au **Gault Millau** 2010. Il se réjouit de cet honneur mais tient à préciser que de nombreux autres chefs en France la mériteraient tout autant que lui. Ses projets ? Eventuellement s'exporter à l'étranger, mais pas à n'importe quel prix.

Que représente le prix de Cuisinier de l'Année à vos yeux ? William Ledeuil : Je suis bien entendu honoré par ce prix et me réjouis de l'avoir obtenu. Toutefois, je sais que de nombreux autres chefs en France auraient pu tout aussi bien le décrocher. Ceci étant dit, je tiens à dédier ce prix à toutes les personnes avec qui je travaille, sans qui je ne serais pas où je suis aujourd'hui. C'est une véritable victoire d'équipe et je la partage avec tous mes complices, notamment mes producteurs qui me fournissent des produits de qualité. Vous obtenez ce prix alors que vous ne vous destiniez pas vraiment à la cuisine étant jeune. Pouvez-vous revenir sur votre parcours ? W.L. : Je me destinais à l'expertise comptable, mais je me suis vite rendu compte que ce n'était pas pour moi. Mon déclic s'est produit lorsque j'ai officié auprès de Guy Savoy. Le chef m'a transmis son amour de la cuisine qui depuis ne m'a pas quittée. Cette passion, je la mets en oeuvre à Ze Kitchen Galerie depuis maintenant 8 ans. Après cette consécration, quels sont vos projets ? W.L. : J'ai des projets plein la tête, mais en règle général je n'aime pas en parler tant que ce n'est pas concret. Il pourrait s'agir de nouveaux établissements en France ou à l'étranger. Si j'envisage de m'exporter, ce ne sera pas à n'importe quel prix et pas n'importe comment. Je suis un entrepreneur prudent qui compte bien

## Évaluation du site

Le site du quotidien régional La République du Centre édité dans les huit départements du Loiret met à la disposition des internautes des informations internationales, nationales et bien évidemment locales.

**Cible**  
Grand Public

**Dynamisme\*** :48

\* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

conserver sa liberté de créer. Justement, comment créez-vous vos recettes ? W.L. : Une de mes qualités, je pense, est ma grande curiosité. J'aime tester de nouveaux produits, de nouvelles saveurs et surtout là où on ne les attend pas. J'essaie toujours de lancer des avant-premières avant qu'un produit ne devienne à la mode. Les producteurs viennent à moi et me proposent une palette de saveurs. C'est ce que j'aime dans ce métier, c'est que je ne sais jamais ce qui va m'arriver. Comment comptez-vous surprendre votre clientèle d'ici la fin de l'année ? W.L. : Je vais tester prochainement une multitude de produits et notamment des agrumes qui pourraient se retrouver dans mes plats si je les trouve intéressantes. Ze Kitchen Galerie 4 rue des Grands-Augustins Paris 6e 01 44 32 00 32 Site : [www.zekitchengalerie.fr](http://www.zekitchengalerie.fr)