

◆ 51 IENA ◆

LA BRIGADE

La brigade de cuisine du 51 IENA est portée par trois personnalités solides, aux parcours aussi exigeants que complémentaires.



Philippe Bélissent

À sa tête, le Chef Philippe Bélissent, figure reconnue de la gastronomie parisienne. Arrivé à Paris en 2000 comme cuisinier du Premier Ministre à l'Hôtel Matignon, il se forme ensuite dans les plus grandes maisons, notamment au restaurant Laurent avec Joël Robuchon, puis au Ledoyen aux côtés de Christian Le Squer, où il occupe les postes de chef saucier et chef adjoint.

Il obtient sa première étoile Michelin en 2008 en tant que chef des cuisines de L'Hôtel, avant d'ouvrir son propre restaurant, le Cobéa, récompensé d'une étoile dès 2012. Auteur, juré du concours MOF et lauréat du Meilleur Menu de France, il incarne une cuisine de précision, élégante et engagée.



Pauline Séné

À ses côtés, la Cheffe Pauline Séné apporte une énergie contemporaine et affirmée. Passée par des adresses reconnues comme Le 52 et le Cobéa, elle s'impose rapidement comme une cheffe de talent, notamment grâce à sa participation à Top Chef. Elle dirige ensuite plusieurs établissements parisiens, dont Fripon et Arboré, et a signé la cuisine du 6 Paul Bert. Son approche mêle technique, sensibilité et modernité, avec une vraie personnalité dans l'assiette.



Quentin Le Chat

La partie sucrée est confiée au Chef Pâtissier Quentin Lechat, l'un des talents les plus prometteurs de sa génération. Lauréat du Grand Prix de la Pâtisserie, il prend en 2021 la tête de la pâtisserie du Royal Monceau, Raffles Paris. Chef ambassadeur pour la France lors des Jeux Olympiques de Paris 2024, il développe une pâtisserie fine, lisible et résolument actuelle.



Ensemble, ils forment une brigade expérimentée, soudée et passionnée, avec ce mélange rare de grande tradition et d'élan contemporain, une équipe qui connaît les codes du très haut niveau, tout en gardant une approche sincère et vivante de la cuisine, à l'image du 51 IENA.