

Alexia Duchêne AEEH Paris Quitte le restaurant Datsha Underground

En pleine crise du coronavirus, **l'ancienne candidate de «Top Chef»** annonce son départ de la table parisienne dont elle était la cheffe exécutive depuis janvier

seulement. Elle va se consacrer à de nouveaux projets.

Alexia Duchêne, victime collatérale du coronavirus, qui affecte gravement le milieu de la restauration? La cheffe de 24 ans vient d'annoncer son départ du restaurant parisien (3^e) [Datsha Underground](#), dont elle avait accompagné, pendant un an, l'ouverture en janvier dernier, pour se consacrer à de nouveaux projets. Avec la fermeture imposée des restaurants depuis le 14 mars pour endiguer la propagation du Covid-19, elle n'aura même pas passé trois mois à la tête des cuisines de Datsha Underground... Et pourtant, son menu d'auteur unique en sept services, facturé 80 €, semblait avoir conquis une bonne partie de la critique comme du public. À l'image de son plat signature, le pithiviers anguille fumé, pomme de terre et condiment betterave.

À lire aussi : [Datsha Underground, le punch d'Alexia «baby face» Duchêne](#)

«La cheffe laisse une équipe qu'elle a formée gérer la nouvelle destinée bistronomique, plus simple, de ce lieu qu'elle a contribué à lancer» indique son attachée de presse dans un communiqué, qui précise que Datsha Underground envisage de rouvrir fin 2020, dans une version qui s'annonce donc plus accessible. Dans un post [sur son compte Instagram](#), la cheffe souligne que ce départ «soudain» s'est décidé «d'un commun accord». «Le restaurant souhaite prendre un tournant différent que celui d'origine», écrit Alexia Duchêne, qui n'a pas souhaité elle «faire de compromis sur l'identité de [sa] cuisine.»

Un nouveau lieu adapté aux enjeux du coronavirus

La jeune femme de 24 ans formée à l'école Ferrandi et au lycée Jean Drouant, ancienne seconde du restaurant [Passerini](#), qui s'était fait remarquer dans la saison 10 de «Top Chef», ne compte pas pour autant rester les bras croisés et multiplie les projets.

«Je me concentre désormais sur de nouveaux projets qui me tiennent à cœur: l'écriture d'un livre de recettes végétales aux éditions Marabout, qui sortira en fin d'année, plusieurs résidences à Paris et à l'étranger et enfin la création d'un lieu propre, différent de ce qui se fait aujourd'hui et adapté aux nouveaux enjeux d'après Covid-19... » a ainsi annoncé Alexia Duchêne. À suivre...

Cf. Alice Bosio – 7 mai 2020 – Le Figaro