



LA MIRANDE
AVIGNON

Enrique Casarrubias

Chef du restaurant étoilé Oxe

Chef invité



Il a grandi au Mexique et a commencé à cuisiner très jeune des plats street food pour aider financièrement sa mère qui les vendait le matin tôt avant d'aller travailler. Après des études de cuisine au Mexique, et un apprentissage en France, il a eu plusieurs expériences auprès de grands chefs. C'est à Paris qu'il se pose et qu'il ouvre son restaurant Oxe. Il démontre qu'il existe une vraie gastronomie mexicaine débarrassée du folklore et centrée autour de produits de qualité. L'élégance et la subtilité de sa cuisine ont été récompensées d'une étoile en 2021.

He grew up in Mexico and started cooking street food dishes at a very young age to help his mother financially, who sold them early in the morning before going to work. After cooking studies in Mexico, and an apprenticeship in France, he worked with several great chefs, before settling in Paris, where he opened his restaurant Oxe. There, he demonstrates that Mexican gastronomy truly exists, freed from folklore and centered on quality products. The elegance and subtlety of his cuisine earned him a Michelin star in 2021.