

## Pierre VEDEL

Pierre VEDEL, chef sétois, doublement étoilé, installé 23 ans à Paris 15e.

Compagnon du devoir, il travaille d'abord au restaurant Le Florentin, Paris 1<sup>er</sup>, puis, il devient chef de cuisine au Relais de Suède dans le 7<sup>e</sup> où il rencontre Michel Oliver (avec qui il écrira un livre de recettes pour Europe 1).

Il dirigera le Bistrot de Paris dans le VIIe, avant d'ouvrir son propre restaurant « Chez Pierre Vedel » d'abord rue des Morillons - XVe, de 1976 à 1984, où il décroche une étoile au Michelin, puis de 1984 à 1999, rue Duranton XVe, où il obtiendra une deuxième étoile.



Voir aussi l'interview de Pierre Vedel par Ghislène Fonlladosa pour ACE15 :

[https://www.youtube.com/watch?v=QdZgc\\_HHUcl](https://www.youtube.com/watch?v=QdZgc_HHUcl)