LE CHEF
DANIEL HÉBET
JARDIN DU QUAI

Daniel Hébet est né en 1970 à la Rochelle.
Petit, il voulait être sportif, mais il devient cuisinier.
C'est par amour des voyages et au hasard des rencontres que naquit sa passion pour la cuisine.
Daniel Hébet n'a pas de maître, personne ne l'inspire réellement, aucune école dont il puisse se réclamer, excepter celle de la vie.

Daniel Hébet découvre les plaisirs de la cuisine à l'âge de 19 ans.
Il obtient une première place de commis à Paris, mais c'est à la table d' Anvers qu'il fait ses classes.

Tout commence en 1997 lorsqu'il part pour l'Amérique Latine, destination Lima. Il est persuadé que ce voyage est essentiel à ses connaissances et indispensable à sa créativité. A Lima, il participe à des émissions de télévision, donne des cours de cuisine Française et organise des grands dîners aussi bien pour les notables de la ville que pour les enfants défavorisés des Favellas.

Très vite les Péruviens tombent sous le charme « Hébet », il devient le français le plus connu du Pérou. Le plus important est que durant cette période sa cuisine se libère de tous carcans, il découvre la liberté, le métissage et ses créations en deviennent le symbole.

En 1998, Daniel Hébet rentre en France, chargé de souvenir. Il pose ses bagages en Avignon à la Mirande. Cette belle maison l'accueil les bras ouverts, maître à bord, il y travaille avec passion et acharnement. Un an plus tard en 1999, il reçoit sa première étoile, fier et serein il sait que tout reste à faire.
En 2002, Daniel Hébet quitte la Mirande pour de nouvelles aventures...

En Février 2003, il rentre chez Ladurée en qualité de consultant culinaire et nomme Michel Lerouet son complice de toujours, chef des cuisines.
Sa cuisine raconte des histoires d'aventure et de voyages. Son secret, ne se fixer aucun interdit, excepté la qualité.
Ses inspirations sans cesse renouvelées, il les puise dans ses souvenirs d'expéditions entre terre et mer.

Chaque année il rapporte des ingrédients, des techniques de cuisson et des recettes qu'il adapte à la perfection. Dans sa cuisine tous les goûts du monde sont au rendez-vous.
Enfin le 1er Avril 2004, Daniel Hébet ouvre son restaurant « Le Jardin du Quai ». Sorte de bistrot provençal avec une formule simple et raffinée le midi et gastronomique le soir.