



Chakmaliké .
Ducasse

« Se nourrir de façon plus saine et naturelle est aujourd'hui une attente et une nécessité qu'il est temps de traduire dans le domaine de la haute cuisine. Des produits exceptionnels s'exprimant dans leur simplicité, une technique qui a l'élégance de s'effacer pour se mettre à leur service. Voilà la cuisine que j'aime sincèrement. Une cuisine de la naturalité, libérée, affranchie. Cette interprétation très personnelle se joue désormais ici, dans mon restaurant du Plaza Athénée. »

Alain Ducasse

LA TRILOGIE : POISSONS, LÉGUMES, CÉRÉALES.

Alain Ducasse a conçu sa cuisine au Plaza Athénée autour de la trilogie poissons, légumes et céréales qui constitue l'essentiel de la carte. Cette trilogie a un sens bien précis : se nourrir plus sainement en respectant la planète. Le Chef commente : « *Il y a une nécessité absolue d'aller vers une alimentation plus en accord avec la nature, plus saine, meilleure pour la santé et plus respectueuse.* »

Des produits humbles au service de la gastronomie ? Pour Alain Ducasse, le pari est raisonnable : « *Je suis persuadé que le moment est venu de donner une interprétation de haute cuisine à ces produits modestes. À mes yeux, ce n'est pas une contrainte. C'est un univers de saveurs nouvelles que je propose à mes clients d'explorer.* »

Produits humbles mais produits exceptionnels. Sardine et calamar de l'Atlantique, colinot et pagre de Méditerranée... tous les poissons sont issus de la pêche durable – pêche de petits bateaux, de pêcheurs précautionneux et conscients de la fragilité des ressources halieutiques. Les mareyeurs comme **Gilles Jégo**, en Bretagne, ou **Bernard Agostinelli**, en Provence, qui fournissent le restaurant d'Alain Ducasse, nous le rappellent : pour la pêche aussi il y a des saisons. Septembre-octobre est l'époque du bar de ligne, de la daurade royale,

des huîtres et des crevettes bouquet. Puis, en hiver, viennent le lieu jaune, la sole, la barbue, la dorade grise et, au printemps, le Saint-pierre, le mullet noir lippu. Enfin, en été, c'est le maquereau, le homard breton, le turbot, et le rouget. Certains poissons, notamment le bar et le maquereau, sont saignés dès qu'ils sont pêchés, alors que le bateau est encore en mer. Cette technique couramment utilisée au Japon évite aux toxines de se répandre au moment de la mort du poisson et permet de sublimer les qualités organoleptiques de sa chair. Cette dernière conservera une texture parfaite et restera nacrée et translucide.

La même exigence de qualité préside à la sélection des légumes et des céréales qui sont cultivés par de petits producteurs qui vivent au plus près de leur terre. Par exemple, pour désherber sa cinquantaine d'hectares de rizière à Saint-Gilles, dans le Gard, **Bernard Poujol** a choisi d'installer des canards mulards. Il obtient ainsi des rendements satisfaisants tout en utilisant une méthode de désherbage absolument naturelle. Toutes les céréales sont labellisées « *agriculture biologique* » et proviennent de petites exploitations. L'approvisionnement suit scrupuleusement le rythme de la nature face à laquelle le cuisinier se fait modeste et s'adapte.

LE JARDIN DE LA REINE À VERSAILLES

« *Sans jardinier, pas de cuisinier.* »

Alain Baraton

Jardinier en chef de Trianon et du Grand parc de Versailles

A l'initiative de François Delahaye, Directeur général du Plaza Athénée et de Catherine Pégard, Présidente de l'établissement public du château, du musée et du domaine national de Versailles, l'hôtel – dans le cadre de sa politique de mécénat - a noué un partenariat exclusif avec le château de Versailles pour l'approvisionnement en légumes et en fruits du restaurant d'Alain Ducasse.

Lorsqu'un jardinier et un cuisinier se rencontrent, de quoi parlent-ils ? De leur amour commun pour les légumes, bien sûr. **Alain Baraton**, le jardinier en chef de Trianon et du Grand parc de Versailles, et Alain Ducasse ont ainsi noué une relation exceptionnelle qui permet aux clients du restaurant de savourer des légumes et des fruits cultivés exclusivement pour eux.

Pour cela, le jardin de la Reine à Trianon a été remis en culture : oseille, courges, fèves, courgettes, aubergines, choux, haricots verts, oignons, échalotes, rhubarbe... vont faire le régal des amateurs.

Il y aura aussi des petits pois car « *Les dames de la cour s'en goinfraient* » précise malicieusement **Alain Baraton** qui s'empresse d'ajouter : « *Et des artichauts : ils ont été introduits par Catherine de Médicis et ont connu un succès fulgurant à la Cour en raison de leurs supposées vertus aphrodisiaques.* ».

Les légumes racines, navets, céleris raves et carottes sont au programme. De nombreuses variétés de pommes de terre (Chérie, Prospère ou Pompadour pour laquelle Alain Baraton a une tendresse particulière) seront disponibles, y compris la célèbre Bonnotte cultivée pour la première fois ailleurs qu'à Noirmoutier.

Il y aura également des fruits rouges (framboises, cassis, groseilles). Et des tomates, un fruit longtemps considéré comme toxique et dont l'histoire est étroitement liée à la Révolution française puisque ce sont les Armées du Midi qui le font connaître.

Inutile de dire que tous ces fruits et ces légumes ne verront jamais le moindre produit phytosanitaire. Ils se développeront entourés des soins attentifs des jardiniers, et seront cueillis jeunes pour préserver leur goût et leur tendreté. Récoltés le matin, ils seront dans la cuisine quelques heures plus tard. Il est prévu que les jardiniers viennent visiter les cuisines pour savourer le fruit de leur travail et constater que le goût originel de leurs cultures a été préservé et que les cuisiniers découvrent les potagers pour mieux comprendre l'œuvre des jardiniers et l'origine des légumes mis à leur disposition. Cet échange permettra de parfaire l'osmose entre les deux métiers. Car, comme le dit **Alain Baraton** : « *Sans jardinier, pas de cuisinier.* »

LES POISSONS ET COQUILLAGES DE GILLES JÉGO

Il doit avoir de l'eau de mer dans les veines : **Gilles Jégo** est à la fois pêcheur et mareyeur. On peut le trouver, sur le coup de trois ou quatre heures du matin, sur le port de Quiberon ou de Lorient, à l'arrivée de la marée. Son œil est impitoyable : seules les plus belles prises sont sélectionnées, triées, préparées et expédiées pour arriver au restaurant d'Alain Ducasse au matin.

C'est à Étrel, dans le Morbihan, que sont basés ses deux bateaux, le Malouba et le Uki qui, en fonction de la saison, s'en vont pêcher du côté de Loctudy ou de la Pointe de Penmarc'h. Ils ne restent pas plus de trois heures en mer pour que le poisson soit débarqué vivant et arrive, quelques heures après, dans les assiettes.

Pour Gilles, le pêcheur et le mareyeur sont des militants de la protection de l'environnement marin. Il respecte scrupuleusement les quotas, les tailles des poissons et les marées : *« L'homme, à coup de pêche excessive et de comportement déraisonné, a défait une machine qui fonctionnait bien. À nous aujourd'hui d'adopter une conduite responsable afin de préserver cet équilibre fragile. »*

Une pêche durable, un circuit court, pour un maximum de saveurs.

L'ART DES CÉRÉALES

« Céréale » comme Cérès, déesse latine des moissons et de la fécondité. Depuis la nuit des temps, les céréales sont au cœur de l'alimentation de toutes les civilisations, résultat d'un long et patient travail de domestication des variétés sauvages.

Blé, épeautre, avoine, orge, riz basmati, riz noir de Camargue... la famille des céréales est très nombreuse. L'usage y a même ajouté certaines plantes comme le sarrasin (« blé noir ») ou le quinoa (blanc, rouge ou noir) que le botaniste classe dans d'autres familles mais que le cuisinier et le mangeur assimilent aux graminées. Céréales ou pseudo-céréales, leur utilisation en cuisine relève d'un art particulièrement sophistiqué.

Le blé de Khorasan par exemple, a des grains très durs qui doivent tremper pendant environ six heures pour commencer à germer et ainsi s'attendrir avant d'être cuisinés. Pour d'autres, en revanche, une demi-heure de trempage suffit. De même que certaines se cuisent en une seule fois, d'autres, comme l'épeautre, nécessitent deux cuissons. Le quinoa blanc, lui, est cuit en tajine pour être à la fois croquant et moelleux.

Quant au sarrasin, il ne se cuisine pas et n'est utilisé que sous forme de farine, de condiment, voire de glace. Au restaurant d'Alain Ducasse, on pourra le déguster sous forme de kasha, c'est-à-dire de grains décortiqués et torréfiés. Beaucoup de ces céréales sont des trésors retrouvés. Le maïs roux, par exemple, a été remis à l'honneur par un agriculteur du Pays basque qui en appréciait la robustesse et le faible besoin d'arrosage. Le cuisinier en savoure le léger goût de noisette.

LE BRUT ET LE DÉLICAT

La cuisine de la naturalité qu'Alain Ducasse propose dans son restaurant du Plaza Athénée affectionne les contrastes autant qu'elle joue avec les harmonies.

On y va de découverte en découverte : le délicat parfum de mûre du riz noir de Camargue, le léger goût de betterave des graines d'amarante, le croquant des graines de lin ou de tournesol.

Le cuisinier provoque des rencontres inattendues : le parfum sucré du melon de Piolenc avec les saveurs marines du homard bleu délicatement fumé, le goût des tomates marinées du jardin de la Reine avec la douceur du tofu de sésame. Plus tard dans la saison, le noble turbot se mariera sans complexe aux modestes pois chiches cuits dans un jus de coquillages – contraste entre simplicité apparente et raffinement de la préparation. La même approche préside au travail du chef pâtissier, **Jessica Préalpato** : les délices de trois variétés de citrons entiers, ponctuées d'estragon et d'amande fraîche, rencontrent l'algue kombu iodée, la framboise vendéenne s'associe à l'hibiscus et à la betterave.

L'étonnement vient aussi des textures et des consistances, notamment celles que l'on trouve rarement dans la haute cuisine française, comme le gluant. Le riz est ainsi parfois mélangé à du manioc râpé pour obtenir cet effet très particulier. Les galettes de céréales toastées, elles, apportent une note de croquant léger. Les lentilles beluga sont parfois travaillées comme un risotto, parfois transformées en une farine qui sert de base à un cracker servi avec le fromage. Même les températures surprennent : on n'a guère l'habitude de manger une soupe chaude de melon et on découvrira tout l'intérêt gustatif du tiède, un entre-deux souvent oublié.

Cuisine à l'état de nature, certes. Mais, finalement, il faut beaucoup de délicatesse pour apporter la nature brute sur la table. Ces soins minutieux du cuisinier ne font que prolonger ceux que les producteurs ont apportés dès le départ. Imagine-t-on que les pois chiches servis ont tous été triés un par un, à la main, par la famille **Taxil**, des agricultrices passionnées installées dans les Hautes-Alpes ?

LE GLUTEN

Que les convives intolérants ou allergiques au gluten se rassurent : ils trouveront des plats qui leur conviennent puisque les farines de riz, de sarrasin, de maïs, de manioc, de millet, de quinoa, de pois chiche et de lentille en sont exemptes.

De plus, de nombreuses graines, utilisées soit en farine, soit telles quelles, en complément des autres farines sans gluten, sont très appréciées en tant que liant ainsi que pour leur très grande richesse en fibres, protéines, acides gras insaturés. Il s'agit du lin, du psyllium, des graines de chia et de tous les fruits secs à coque, comme les amandes, les noisettes, les pistaches, les noix de cajou, les noix de macadamia.

Le petit épeautre, enfin, mais seulement la variété dite « engrain » qui pousse de façon endémique en Haute Provence, ne contient que 2 à 5% de gluten sous réserve qu'il soit non-muté.

Cette attention aux convives intolérants ou allergiques s'exprime dès le début du repas avec le service d'un pain sans gluten, onctueux et délicat.

AU-DELÀ DES INFLUENCES

Alain Ducasse a toujours été passionné par les goûts originels de la nature. La cuisine qu'il propose aujourd'hui au Plaza Athénée est une nouvelle étape dans cette quête. Il pousse plus loin sa recherche dans une expression plus personnelle que jamais.

Certes, le socle technique de la haute cuisine française est toujours là, avec son savoir-faire et son exigence de précision absolue dans les taillages, les cuissons et les assaisonnements. Au restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée la cuisine s'émancipe des codes comme par exemple avec ce chou-fleur entier en croûte de brioche ou avec ces légumes du jardin de la Reine accompagnés de noisettes justement torréfiées et pilées au mortier.

La cuisine devient presque instinctive. Les jus végétaux sont courts, directs, loin des fumets mijotés (trop) longtemps. Le Chef ajoute du gingembre et du citron au jus navet-carotte pour lui donner de la vivacité et le prépare quasiment à la minute pour en préserver tous les arômes. Ces jus végétaux sont servis, au début du repas, dans un verre de la Cristallerie Royale de Champagne fondée en 1678 grâce à un privilège accordé par Louis XIV et appartenant désormais au groupe **Haviland**. Les condiments sont tout aussi frais et vigoureux. Ils apportent parfois de la liaison à un jus délicat ou accompagnent le plat – coquillages pilés pour les saveurs marines, bourrache ou livèche pour celles de la terre.

C'est une cuisine qui a de l'esprit. Ton sur ton dans l'assiette, le contraste des « Lentilles vertes du Puy et caviar, délicate gelée parfumée » explose en bouche : la lentille résiste un peu sous la dent, le caviar fond sur la langue.

Surtout, c'est une cuisine qui a une âme. Cette dimension vient sans doute de l'amour d'Alain Ducasse pour la cuisine japonaise. Il a d'ailleurs invité **Toshio Tanahashi**, l'un des rares cuisiniers spécialistes de la cuisine shojin, à venir à Paris partager son savoir avec **Romain Meder** et sa brigade. Mais, qu'on ne s'y trompe pas, pour Alain Ducasse, il ne s'agit pas de faire une cuisine japonaise : « *Nous avons voulu capturer quelques goûts caractéristiques comme celui du tofu ou de l'algue. On a retenu certains éléments de cette cuisine en les intégrant dans notre propre vision et notre propre culture culinaire.* » Le convive en retrouvera un écho, par exemple, dans la fine feuille de tofu qui recouvre les tomates marinées proposées en entrée ou encore dans quelques miso et dashi discrètement présents ça et là.

Libre, radicale, la cuisine de la naturalité d'Alain Ducasse est avant tout sensuelle, savoureuse, vivante et très contemporaine.

LA CUISINE SHOJIN

La cuisine shojin, d'origine chinoise, s'épanouit dans les temples bouddhistes japonais depuis le VII^e siècle. La palette des produits qu'elle utilise est très strictement limitée aux légumes et aux céréales. Pendant trois ans, au temple de Gesshinji (préfecture de Shiga), **Toshio Tanahashi** s'est initié à cette cuisine auprès d'une nonne qui y avait consacré sa vie. Son approche très profonde lui fait dire que la première chose à faire est « d'écouter les légumes pour qu'ils nous disent comment ils veulent être préparés ».

LA CARTE DES VINS DE LA TABLE CABANE

Une carte exclusivement proposée à la **Table Cabane**, située sous la structure monumentale en forme de coque. Ici, on met résolument sur la table le bordeaux, emblème du savoir-faire œnologique français.

Pour choisir ses bouteilles, le sommelier est allé à la rencontre des maîtres de chai et leur a demandé leur millésime idéal. Le résultat est une sélection époustouflante : les plus beaux millésimes des plus beaux crus de ce qui est sans doute l'un des plus beaux vignobles du monde.

Chacun de ces crus est proposé au moins en deux millésimes très contrastés. On trouvera ainsi, en pomerol, l'exceptionnel **Château Pétrus** (1988 et 2003) et le monument indiscutable du sauternes, le **Château de Fargues** (2004 et 2008). Et également, des premiers grands crus comme le **Château Margaux**, en rouge (1990 et 1996) et en blanc (2014) et, en pauillac, le **Château Mouton Rothschild** en rouge (1990 et 1995). Figure aussi à la carte un des plus beaux blancs secs de Bordeaux, le **Domaine Chevalier** (1996 et 2010), en pessac-léognan.

Des expériences rares pour l'amateur passionné puisque la plupart de ces bouteilles ne se trouvent tout simplement plus. Elles proviennent directement des caves privées et des œnothèques des châteaux.

À table d'exception, service d'exception. Le client pourra, s'il le souhaite, commander son vin en même temps qu'il réserve sa table. La bouteille sera ainsi « mise à l'épaule », c'est-à-dire remontée de la cave et ouverte au meilleur moment. Le jour dit, un autre bonheur est prévu : la double décantation à la bordelaise. Le cérémonial consiste à d'abord verser le vin (en le filtrant) dans une carafe douce, c'est-à-dire une carafe où le risque d'oxydation est petit. On rince ensuite la bouteille avec du vin, pour la débarrasser des éventuels dépôts, puis on remet le vin dans sa bouteille d'origine. Le convive pourra, procéder lui-même à l'opération, devant ses hôtes.

ACCUEILLIR VRAIMENT

L'accueil est une alchimie. Denis Courtiade, le directeur du restaurant, sait organiser cette magie. Avec empressement, discrétion, quelques gestes et quelques mots.

Le client est ainsi accueilli avec une attention particulière. Le maître d'hôtel lui propose une eau de tomate rafraîchie parfumée à l'hibiscus, puis une tuile de céréales et quelques fines tranches de pain de riz, avec du beurre demi-sel de chez **David Akpamagbo** à Locmélard (29-Finistère). Sa société s'appelle **Le Ponclet**, du nom de la ferme de ses grands-parents, dans les monts d'Arrée.

Le sel utilisé est celui d'un paludier des salines de Millac (44). Pour accompagner un verre de vin de Champagne, des variations sur le thème du végétal, puis, des hors-d'œuvre marins tels que coquillages, sardines de Saint-Malo grillées, oursins au naturel.

Des gestes simples qui annoncent la cuisine de la naturalité qui va suivre.

Autre marque d'attention :

TOUS NOS PRODUITS DE LA MER PEUVENT ÊTRE PRÉPARÉS
DANS LEUR PLUS GRANDE NATURALITÉ.

Cette bienveillance continue tout au long du repas avec, avant le fromage, un riz cuisiné et présenté dans une « chamba » : riz noir cuit au four, avec coquillages, calamars et poulpes. Ou, avant le café, quelques fruits fatigués, c'est-à-dire « oubliés » au coin du fourneau : pêche blanche avec un granité au champagne, figue avec un granité de vin de Maury...

Des fruits frais de saison, qui symbolisent si bien l'ode à la nature qu'est la cuisine d'Alain Ducasse, et une tablette de chocolat noir au praliné de la Manufacture de Chocolat Alain Ducasse, sont proposés à la fin du repas, comme un ultime geste de générosité.

ÉLÉGANCE SIGNÉE GEORGES FEGHALY

En exclusivité pour le restaurant, le créateur **Georges Feghaly**, dont les ateliers sont situés à Monaco, signe les élégantes tenues du personnel. Les tonalités sont le blanc optique et le gris foncé (fumo di Londra), relevées parfois de touches bronze aux poches, aux cols et aux boutonnières. Les femmes assortiront le blanc et le gris avec des vestes, des pantalons ou des jupes disponibles dans les deux teintes tandis que les hommes seront toujours en veste ou spencer blanc et pantalon gris. Seules exceptions : les sommeliers pour lesquels Alain Ducasse a préféré le spencer bleu foncé et le tablier assorti et Denis Courtiade, le directeur du restaurant, qui sera vêtu d'un costume de ville également dessiné par **Georges Feghaly**.

L'ÉCRIN

« Nous avons conçu un espace totalement en phase avec la cuisine de la naturalité d'Alain Ducasse et son souci de la perfection de l'accueil. D'abord en mettant en valeur la vérité des matériaux... Ensuite en organisant l'espace de telle sorte que les convives vivent une expérience à la fois extraordinaire et très intime. »

Patrick Jouin & Sanjit Manku

CONTRASTE RETARDÉ

A l'entrée de la salle, un espace délimité par la partie convexe de trois cloches en inox poli. Le convive est alors sur un seuil, dans un effet de contraste retardé : il n'est plus dehors et pas encore tout à fait dedans. Une transition douce, une façon bienveillante de donner le temps au visiteur d'entrer dans le monde du restaurant. Côté concave, chacune de ces trois coques isole une table et l'une d'entre elles constitue le dossier d'une banquette. Cette forme évoque bien sûr la cloche qui coiffe traditionnellement les assiettes posées sur la table.

La confection des trois cloches a nécessité 3.500 heures d'un travail réalisée par l'entreprise MATINOX, fondée et dirigée par JEAN BERTAUD, et notamment, pour la partie métallique, par ROBERT THÉBAULT, chaudronnier d'art.

Toute la sellerie du restaurant a été exécutée par PIERRE-YVES LE FLOC'H, Meilleur Ouvrier de France, tapissier-décorateur à Vannes.

LA DOUCEUR ET LE MERVEILLEUX

Embrassons alors du regard l'ensemble de la salle. Tout est douceur, dans les courbes, les matériaux et les matières. Tout est merveilleux dans la qualité exceptionnelle des pièces exécutées avec un souci de perfection.

Les tables sont en chêne massif. Les nœuds et les veines du bois attirent l'œil et appellent la caresse. Si la main continue son geste et se glisse vers la partie inférieure du plateau, elle découvrira du cuir car ce qui ne se voit pas doit être aussi beau que ce qui se voit pour que l'enchantement du client soit parfait. Les fauteuils présentent un piètement en forme de patin qui glisse silencieusement sur le sol. Dans les coques, les assises en cuir renferment des coussins moelleux dessinés pour un confort optimal.

À gauche, une structure étonnante, en forme de coque de barque dressée, délimite un espace singulier dans le restaurant. Ses lignes contemporaines très élégantes et épurées installent une verticalité dans le volume de la salle et relie ainsi le sol et le plafond. L'intérieur est en staff sculpté, l'extérieur en bois. **Patrick Jouin** explique : « *Le choix du bois à l'extérieur évoque un envers, un arrière du décor. Pour moi, c'est un hommage à tous les artisans et les fournisseurs dont le savoir-faire reste invisible, dans les coulisses, mais dont le travail acharné est essentiel à la perfection de l'expérience des convives du restaurant* ».

Sous cette coque, une table – une « *cabane* » aime dire **Patrick Jouin**. Ainsi cachée-montrée, on imagine qu'elle sera le lieu d'une expérience superlative.

RINCK, titulaire du label « Entreprise du Patrimoine Vivant » dirigée par **BRUNO SACHET**, a réalisé les tables.

L'entreprise italienne **POLIFORM** a réalisé les fauteuils. L'entreprise **D3** a réalisé cette structure.

PALIMPSESTES

Alain Ducasse répète souvent qu'en matière de cuisine, pour aller loin, il ne faut jamais oublier ses racines. **Patrick Jouin** et **Sanjit Manku** ont la même conviction : quelques éléments de leur création rappellent discrètement l'ancienne salle du restaurant, telles les traces d'un ancien texte qui affleurent sur un vieux parchemin.

On notera ainsi le lustre dont les pampilles en cristal de **Swarovski** restent dispersées sur tout le plafond, comme les particules de lumière d'un big-bang originel qui se seraient soudain figées. Ces pampilles captent la lumière et la transforment en une pluie multicolore qui se reflète sur les cloches. On remarquera aussi dans le staff de la coque, le bas-relief inspiré du champignon brodé sur les anciens paravents. Ce jeu de citations et de mémoire conduit même à réutiliser d'anciennes pièces pour en créer de nouvelles. Les paravents sont réalisés avec le métal tissé que les designers avaient utilisé comme rideaux lors de leur précédente intervention. Ils sont complétés aujourd'hui dans leur partie supérieure par une feuille d'inox poli afin d'obtenir un effet de miroir qui agrandit la salle.

Le métal tissé a été conçu par **SOPHIE MALLEBRANCHE** et réalisé par **RINCK**.

EXCELLENCE ET BIENVEILLANCE

Concevoir un espace comme le restaurant d'Alain Ducasse exige de réunir la perfection de chaque pièce, de chaque ingrédient. Plus encore : d'organiser la mise en résonance de l'ensemble. **Patrick Jouin** utilise une très belle métaphore : « Le repas est comme une chanson. Dès qu'on a fini de la chanter, il n'en reste rien hormis le souvenir – des particules d'éphémère. » Il revient donc aux deux créateurs de rendre visible et pérenne une expérience gustative par nature fugace et intangible.

Mais la quête de l'excellence ne doit pas tourner à l'exercice froidement intellectuel. Un repas est toujours un moment de convivialité. On le sait depuis au moins l'invention des bonnes manières de table de la Renaissance : les convives doivent avoir de l'esprit pour que le repas soit réussi. **Patrick Jouin** et **Sanjit Manku**, qui le savent bien, ont donc introduit quelques sourires dans leur création : sur une banquette, un accoudoir articulé comme celui d'une belle limousine américaine ; pour les chariots de service, des pneus à flancs blancs et des roues à rayons comme celles d'une bicyclette. S'occuper autant de l'esprit que de tous les sens, voilà une attitude de réelle bienveillance.

Les chariots ont été réalisés par l'entreprise GENDRE.

JOUR ET NUIT

Jour et nuit comme déjeuner et dîner : l'occasion n'est pas la même, l'atmosphère change comme change le restaurant. Le soir, la disposition des tables et les arts de la table sont modifiés, l'éclairage sculpte des bulles autour de chaque table et le cabinet de curiosités exprime sa magnificence.

LE CABINET DE CURIOSITÉS

Pendant la journée, rien ne laisse deviner que ces grands panneaux, au fond du restaurant, cachent autant de trésors. Le soir venu, ils s'escamotent, l'éclairage des vitrines s'allume et les yeux des visiteurs s'écarquillent.

Symphonie d'argent, de cristal et de cuivre, des outils à cuisiner et à manger exceptionnels sont exposés ici. Les pièces d'orfèvrerie sont prêtées par le **Musée Christofle** et la cristallerie par **Saint-Louis**, deux des plus anciennes et des plus prestigieuses maisons françaises d'artisanat d'art. S'y ajoutent de magnifiques cuivres provenant de la collection personnelle d'Alain Ducasse. Certains de ces objets sont anciens, d'autres actuels. Tous sont uniques et illustrent avec éclat l'histoire des arts de la table.

Ce cabinet de curiosités est aussi un lieu vivant, en interaction avec la salle, où s'orchestre le service. Les maîtres d'hôtel y évoluent dans un ballet rythmé et feutré. Il fait pleinement partie de l'espace et lui confère une dimension supplémentaire.

Le cabinet de curiosités a été réalisé par l'entreprise LALLIER dirigée par JEAN-MARC BRET.

ARTS DE LA TABLE

Des artisans et des designers inspirés, des matières brutes travaillées avec délicatesse, éclectisme des styles et des origines... Une collection de pièces uniques. Chacune raconte sa propre histoire, mais toutes racontent l'histoire tissée par Alain Ducasse pour son restaurant du Plaza Athénée.

MATIÈRES D'ICI ET D'AILLEURS

La passion d'Alain Ducasse pour l'artisanat japonais est bien connue. De nombreuses pièces proviennent donc de l'archipel nippon et illustrent à merveille l'art millénaire de la laque comme les bols d'**Hidetotsu Kawakatsu** et de **Shinichiro Ogata** (studio Simplicity). La Chine est également présente avec une assiette noire en céramique de charbon de bambou émaillée, une matière extrêmement rare.

Pour ses tajines, **Gérard Crociani** utilise des terres noires d'Afrique alors que c'est de Colombie que provient la « chamba », du nom du village de ce pays qui en a fait sa spécialité.

Retour en Europe avec par exemple les bols en acier argenté modèle Legacy de **Georg Jensen**, entreprise créée il y a plus d'un siècle par le célèbre orfèvre danois. Et, plus près de nous, la maison **Trousseau**, pour le linge de table, et **Dervaux**, société roubaisienne elle aussi plus que centenaire, qui a brodé d'un motif inspiré des moules à gâteaux en cuivre les serviettes en lin utilisées au moment du dessert.

On pourrait encore ajouter le bambou, le bois ou l'étain mais aussi les porcelaines délicates et les ponctuations d'or ou d'argent. Un ensemble de matières dont les plus rares et précieuses cohabitent en bonne intelligence avec les plus simples et les plus brutes. Des pièces qu'Alain Ducasse a sélectionnées lui-même pour atteindre une parfaite harmonie entre contenu et contenant.

FORMES D'HIER ET D'AUJOURD'HUI

De la même façon, il a voulu mélanger tout aussi librement les époques. Les couverts, par exemple, sont des rééditions d'une création de **Roger Tallon**, baptisée 3T, qui remonte aux années 70. Alain Ducasse les a découverts au Musée des Arts Décoratifs dans leur version originale éditée alors par Ravinet d'Enfert. **Ercuis** a accepté d'en refaire les moules et d'en donner l'exclusivité au restaurant pendant 18 mois avant de le commercialiser. Le galbe simple et doux de ces couverts est tout à fait caractéristique du style de **Roger Tallon**. Les assiettes sont de la même époque. À la demande d'Alain Ducasse, elles sont fabriquées par le porcelainier **JL Coquet** sur un modèle original du designer **Marc Held**. Seul le service à café a été légèrement retouché pour convenir à la taille des expressos modernes.

En revanche, certaines pièces sont résolument contemporaines comme le couteau "Cutayon" de Jaime Hayon, ou les couteaux que l'artisan-coutelier **Patrick Bonetta** a créés pour le restaurant. « *Pour le couteau "Comme un office", version acier japonais 440c, monture plate-semelle, i.e. la structure du manche et la lame sont d'une seule pièce. Le manche est fait de couches de lin pressées dans une résine ad'hoc. Le tout made in Courbevoie en série ultra confidentielle et toujours présentée dans des étuis sur mesure de chez "Pony" dans le Perche* » précise-t-il.

OBJETS UNIQUES

Toutes les pièces que les convives trouvent sur leur table sont uniques et exceptionnelles.

PIERRE TACHON

Il a dessiné une « assiette-objet » insolite qu'il a imaginée comme un lien entre la terre et la mer. La mer, par sa forme inspirée d'un fragment de coquillage. La terre, par la matière utilisée pour la réaliser, de la porcelaine traitée avec un émail mat. Cet anneau délicat aux lignes organiques douces, apaisantes, invite le client à s'installer à table. L'objet apaise. Plus de six mois de développement, un délai particulièrement court pour une pièce aussi technique, ont été nécessaires pour aboutir à sa création. C'est le porcelainier **JL Coquet** qui a accepté de relever le défi de sa fabrication. La porcelaine est non seulement vrillée, mais elle est aussi en suspension, en portée, ce qui est unique pour ce matériau vivant.

Dessiné également par **Pierre Tachon** un mortier à poivre en marbre façonné par **Mustapha Messaoudi**, tailleur de pierre installé au Val, dans le Var, qui réalise également les mortiers que collectionne Alain Ducasse. Une pièce singulière dans laquelle sont déposés quelques grains de poivre préalablement torréfiés. Le client, d'un geste intuitif, peut les écraser lui-même très doucement. L'odeur de poivre ainsi exaltée est annonciatrice du plaisir des papilles. Le designer signe enfin une ligne de verres exclusive, soufflés à la bouche, réalisés par **MD Crystal**. L'amorce des jambes est légèrement creusée et le vin y forme un diamant qui se colore de la robe du breuvage. Pour le champagne, ni coupe, ni flûte mais un véritable verre qui rappelle que cette boisson est d'abord un vin. Là, le piquage de la jambe provoque une jolie cheminée de bulles qui enchante le convive.

Les verres à eau de la maison autrichienne **Lobmeyr** sont également des pièces remarquables. Soufflés à la bouche, ce sont des objets à la finesse arachnéenne, légers comme des bulles, que seul un artisan – un artiste, devrait-on dire – est capable d'exécuter.

Certaines pièces comme des verres, des carafes, coupes, etc. de **Lalique** et d'autres, ont été personnellement trouvées par Alain Ducasse qui est un infatigable chineur. C'est le cas, en particulier, d'un service complet de chez **Baccarat**, le modèle Harcourt, collection iconique créée en 1841. Ce service a été acheté le 16 juin 1944 par un parisien qui souhaitait l'offrir à sa femme pour célébrer le débarquement des Alliés en Normandie. Les caisses ont été retrouvées 70 ans après, intactes, dans un grenier.

Patrick Jouin a dessiné un photophore en verre épais soufflé à la bouche à Murano par l'atelier d'**Aristide Najean**, magicien du verre. Conçu avec **PH A**, entreprise d'éclairage créée par **Philippe Almon**, cet objet unique diffuse une lumière vacillante semblable à celle de la flamme d'une bougie. Miroirisé, il joue avec les reflets du décor, de la même manière que les cloches.

RINA MENARDI

Installée en Vénétie depuis plus de 30 ans, **Rina Menardi** est une passionnée de céramique. Sept femmes travaillent à ses côtés dans son petit atelier pour produire ces lignes pleines de sensualité qui sont sa griffe. Inspirée par des formes naturelles – une goutte, un pistil, un galet... - elle donne la préférence à des pigments eux aussi naturels comme l'écorce ou le coquillage.

Surtout, elle accepte et même parfois recherche le détail que d'aucun appellerait une imperfection et qui, pour elle, fait le caractère unique de la pièce modelée à la main et lui donne son âme.

Elle signe plusieurs bols en céramique pour le restaurant d'Alain Ducasse.

LA FORME ET LE GESTE

L'expérience du repas engage le corps tout entier. De même qu'Alain Ducasse s'émancipe des codes par trop usés de la gastronomie classique, de même la scénographie du repas propose au convive une gestuelle nouvelle, plus libre. Il la ressent au contact des matériaux – le cuir des sièges, le bois de la table.

Les hôtes de la **Table Cabane** la vivent en participant eux-mêmes à la décantation de leur bordeaux. Tous les convives (re)trouvent des gestes simples et vrais : se servir de fleur de sel dans un pot individuel créé par **Sylvie Amar Studio** et fabriqué par **Nousaku** ; prendre un morceau de pain dans une surprenante assiette en étain d'une souplesse telle qu'on la dirait en gaze ; se servir d'un peu du beurre déposé dans une cuillère à riz en bois ; consulter en toute liberté le menu glissé dans un cadre posé sur un socle en laiton oxydé dessiné par **Pierre Tachon** et réalisé par le socleur **François Lunardi**, dont la société est titulaire du label « Entreprise du Patrimoine Vivant ».

TINA FREY

Tina Frey travaille un matériau très particulier : la résine. Installée en Californie, elle a mis au point cette matière à l'aspect mat et soyeuse au toucher. Elle sculpte elle-même chaque pièce qui est ensuite moulée à la main pour en faire le tirage, opération elle aussi manuelle comme le travail de finition.

Outre son aspect esthétique, cette résine possède une qualité qui rend son utilisation particulièrement agréable : n'étant pas conductrice de la chaleur, on peut saisir sans risque le récipient même rempli d'un liquide très chaud.

Pour le restaurant d'Alain Ducasse, **Tina Frey** signe les crémiers et un petit plateau utilisé au moment du café.

UNE NOUVELLE IDENTITÉ GRAPHIQUE

Pour célébrer l'ouverture du nouveau restaurant d'Alain Ducasse, **Pierre Tachon** (Soins graphiques) a créé une chimère, animal fantastique croisement improbable d'un poisson et d'un radis. Une traduction graphique simple et forte de la cuisine de la naturalité du Chef. Clin d'œil supplémentaire, cet emblème est posé sur un support dont la forme évoque les bordés de la coque qui coiffe la **Table Cabane**.

L'ÉQUIPE

ROMAIN MEDER, Chef Exécutif

Originaire de Franche-Comté, Romain fait sa formation en France puis réalise son rêve de voyages et parcourt le monde pour découvrir de nouvelles saveurs. Il travaille ainsi pendant un an aux Antilles britanniques où il se familiarise avec la cuisine épicée des Caraïbes. À son retour, il passe deux ans chez Hélène Darroze, à Paris, puis met son talent au service de la prestigieuse maison Potel et Chabot, passant de chef de partie à sous-chef.

Alain Ducasse le remarque et l'appelle à ses côtés au Plaza Athénée d'abord comme chef de partie puis comme sous-chef. Il deviendra ensuite Chef de la Cour Jardin. Alain Ducasse le confirme dans son rôle de chef en lui confiant la direction des cuisines de son restaurant Spoon des Îles à l'Île Maurice. Sa réussite est éclatante. Pour préparer l'ouverture de son restaurant de Doha, Alain Ducasse confie alors à **Romain Meder** une mission de la plus haute importance : explorer les cuisines du Liban, du Maroc et de la façade occidentale de l'Inde afin de définir la haute cuisine moyen-orientale contemporaine. Pendant un an et demi, Romain s'imprègne de ces traditions, de l'usage des épices et de l'utilisation des légumes. C'est cette expérience unique qui nourrit la création de la carte d'IDAM, le restaurant installé dans le Musée d'art islamique du Qatar à la tête duquel Alain Ducasse place évidemment Romain.

Depuis le début de l'année, ce dernier a rejoint Paris où, accompagné de son équipe, il prépare avec le plus grand soin la réouverture du nouveau restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée dont il devient le Chef Exécutif à moins de 36 ans.

JESSICA PREALPATO, Chef pâtissière

Après un baccalauréat littéraire, Jessica Prealpatto commence des études en psychologie, mais se rend vite compte que ce qui la fait vibrer, c'est la pâtisserie... Originnaire de Mont de Marsan, elle rejoint le lycée hôtelier de Biarritz où elle obtient son BTS et se spécialise avec une mention « cuisinier en dessert de restaurants ». Elle fait ses premiers pas à la Chèvre d'or à Eze avec Philippe Labbé, puis avec Philippe Etchebest à Saint-Emilion à l'hostellerie de Plaisance. En 2009, elle rejoint les frères Ibarboure à Bidart en tant que commis puis demi-chef de partie pâtisserie. En 2010, elle intègre les équipes de Frédéric Vardon pour l'ouverture du restaurant le 39V à Paris, en tant que chef de partie avant de devenir Sous-chef junior du Park Hyatt paris Vendôme. En Novembre 2012, Frédéric Vardon la rappelle pour lui confier la mission de chef exécutif pâtissière du groupe Corfou. Elle voyage beaucoup en France et à l'étranger : Dubaï, Tokyo, Beyrouth, Saint Petersburg... Elle s'enrichit de nouvelles cultures, découvre de nouveaux produits, de nouveaux goûts... En novembre 2015, elle rejoint l'équipe du restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée en tant que chef pâtissière.

DENIS COURTIADÉ, Directeur du restaurant

Alors qu'il songe à devenir pâtissier, **Denis Courtiade** découvre le métier de la salle à l'Auberge des Templiers, un deux-étoiles situé en Sologne. Après une parenthèse au Cercle des officiers de Versailles, il travaille comme chef de rang dans plusieurs grands restaurants (La Ferme de Mougins, La Terrasse à Juanles-Pins, l'Allodis à Méribel). En 1989, il se fixe au restaurant La Belle Otero de l'hôtel Carlton de Cannes. Il obtient en 1991, à 25 ans, le trophée Jacquart de Meilleur chef de rang, ce qui lui vaut d'être immédiatement appelé par Alain Ducasse avec qui il commence alors une longue collaboration : Le Louis XV à Monaco, puis Londres, suivi d'un poste comme premier maître d'hôtel à Paris, au restaurant Alain Ducasse avenue Raymond Poincaré. Et enfin, en août 2000, lorsqu'Alain Ducasse s'installe au Plaza Athénée, Denis Courtiade devient le directeur du restaurant.

GÉRARD MARGEON, Chef Sommelier Exécutif

Né à Beaune en 1961 (un grand millésime !), il commence l'apprentissage de son métier en Bourgogne. Il rejoint ensuite le Miramar à Biarritz puis exerce ses talents au Méridien Montparnasse, à Paris. Sa rencontre avec Alain Ducasse, en 1993, l'emmène alors au Louis XV, à Monaco, où il devient chef sommelier. Il est ensuite 1^{er} chef sommelier au restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée. En 2000, il prend la responsabilité de l'ensemble de la sommellerie des restaurants d'Alain Ducasse pour lesquels il élabore les cartes des vins, jonglant avec plus de 5.000 références.

LAURENT ROUCAYROL, Chef Sommelier

Laurent Roucayrol découvre sa vocation grâce à un sérieux coup de pouce du destin. Après l'école hôtelière de Saint-Cloud, il tombe en 1990 sur une annonce du Fouquet's Europe installé alors à La Défense. Un poste de commis sommelier est disponible. Il se trouve que, deux jours avant, il s'était présenté à tout hasard dans cet établissement pour proposer ses services. Il obtient immédiatement un rendez-vous et sa motivation séduit le chef sommelier et le directeur. Et Laurent Roucayrol commence ainsi sa carrière de sommelier. Il acquiert ensuite de l'expérience dans différents restaurants et, en 1996, il rencontre Gérard Margeon qui l'engage comme second sommelier au restaurant d'Alain Ducasse avenue Raymond Poincaré à Paris. Lorsqu'Alain Ducasse s'installe au Plaza Athénée, il le suit comme Chef Sommelier.

ALAIN DUCASSE AU PLAZA ATHÉNÉE

ADRESSE	25 avenue Montaigne, 75008 Paris, France
TÉLÉPHONE	+ 33 (0)1 53 67 65 00
FAX	+ 33 (0)1 53 67 65 12
COURRIEL	adpa@dorchestercollection.com
SITE WEB	www.alainducasse-plazaathenee.com
CHEF DE CUISINE	Romain Meder
CHEF PÂTISSIER	Jessica Prealpatto
DIRECTEUR DE SALLE	Denis Courtiade
CHEF SOMMELIER	Laurent Roucayrol
OUVERTURE	Déjeuner le jeudi et le vendredi de 12 ^h 30 à 14 ^h 15 Dîner du lundi au vendredi de 19 ^h 30 à 22 ^h 15
MENU NATURALITÉ (DÉJEUNER)	210 €
MENU JARDIN-MARIN (HORS BOISSON)	390 €
CARTE (HORS BOISSON)	À partir de 210 €

CONTACTS

HÔTEL PLAZA ATHÉNÉE

MEMBRE DE LA DORCHESTER COLLECTION

DIRECTEUR GÉNÉRAL

François Delahaye

DIRECTRICE DE LA COMMUNICATION

Isabelle Maurin

Isabelle.maurin@dorchestercollection.com

01 53 67 64 44

RESPONSABLE DES RELATIONS PRESSE

Aude Bourguin

Aude.bourguin@dorchestercollection.com

01 53 67 66 07

ALAIN DUCASSE ENTREPRISE

DIRECTEUR DES RELATIONS EXTÉRIEURES

Emmanuelle Perrier

emmanuelle.perrier@alain-ducasse.com

01 58 00 23 62