

# ADMO\*

## LES OMBRES

QUAI BRANLY



## ALAIN DUCASSE, ALBERT ADRIÀ ET ROMAIN MEDER IMAGINENT UN RESTAURANT ÉPHÉMÈRE AU MUSÉE DU QUAI BRANLY - JACQUES CHIRAC

**ADMO\***, restaurant de 100 jours inédit conçu pour Paris par Alain Ducasse avec Albert Adrià et Romain Meder, ouvrira à partir du 10 novembre 2021 aux Ombres, le restaurant historique du Musée du quai Branly – Jacques Chirac.

Pendant 100 jours, à partir du 10 novembre, Alain Ducasse, Albert Adrià et Romain Meder lancent **ADMO\***. Ce projet expérimental est conçu comme une proposition de haute cuisine qui prend racine dans les cultures espagnole et française tout en poursuivant une quête d'innovation et d'avant-garde. Unique dans sa conception et ambitieux dans sa mise en œuvre, cette initiative pose la réflexion sur une nouvelle manière de pratiquer la haute gastronomie, dans une logique consciente et durable.

Après la longue fermeture des restaurants connus à travers l'Europe, **ADMO\*** donnera libre cours à l'énergie et à la créativité. Alain Ducasse a eu envie de célébrer au cœur de Paris le retour à une gastronomie vibrante et de démontrer combien elle continue de faire rêver. Prenant la suite des Rencontres Essentielles qu'il avait initiées dès 2012 en invitant à Paris des chefs de renom tel que le brésilien Alex Atala, l'américain Dan Barber, le péruvien Gastón Acurio ou l'italien Massimo Bottura, ce projet incarne sur une durée plus longue la rencontre au sommet entre des talents européens d'exception. Il est aussi le reflet de la volonté constante d'Alain Ducasse de dépasser les frontières et de s'ouvrir aux influences pour enrichir les pratiques.



Pour **Albert Adrià**, Paris est un retour aux sources : « *La boucle est bouclée* », a-t-il soufflé en recevant l'invitation d'Alain Ducasse. Pour le chef catalan, la France a toujours été une source d'inspiration centrale. Il n'a pas oublié ses joies d'enfant en goûtant aux recettes de sa tante à Toulouse, ni ses stages en cuisine et ses recherches pour comprendre la technique française. Encore aujourd'hui, Albert se remémore sans effort les recettes classiques qu'il a eues à cœur de reproduire pour apprendre son métier. Le parcours exceptionnel du chef catalan s'est construit à partir de 1985 à El Bulli, puis s'est poursuivi avec l'ouverture de six restaurants à Barcelone dont les célèbres Tickets (2011) et Enigma (2016). Autant de projets innovants, en rupture, pour penser la gastronomie à sa manière : libre et avant-gardiste. Revisitant constamment les cuisines, habitué à la déconstruction technique des recettes, Albert a travaillé ces derniers mois sur son approche d'une cuisine végétale, publiant en juin dernier le livre *Vegetales a Todo Color*. (Ed. Casa del Libro)

Le lien avec le travail de **Romain Meder** sur la **Naturalité** initié au côté d'Alain Ducasse depuis 2015 était trouvé. La collaboration dans le cadre du projet **ADMO\*** est une nouvelle étape de construction de cette cuisine, dont les fondamentaux restent inchangés : s'adapter aux nouvelles contraintes durables, faire le choix conscient de réduire les apports en matière grasse et en sucre, préserver le lien direct avec la saison. Avec **ADMO\***, **Romain Meder** veut continuer à faire entendre la voix des producteurs et à présenter une cuisine française repensée, libérée de ses carcans. Dans cette logique de rénovation, **Jessica Préalpato** poursuit son travail en prolongeant l'approche qu'elle avait initiée autour de la **Desserativité**. Sans céder sur la gourmandise mais sans dévier non plus de la radicalité nécessaire à une pâtisserie de rupture, Jessica trouve un rôle essentiel au cœur du dispositif expérimental d'**ADMO\***.



La localisation du projet n'a, elle, rien d'un hasard. En occupant le toit du **Musée du quai Branly – Jacques Chirac**, le projet dévoilera une vision unique sur Paris à l'image du bâtiment conçu par l'architecte **Jean Nouvel**. Cet emplacement unique permet enfin d'amorcer des échanges entre les époques et les continents extra-européens présentés par le musée.

## AMBITIEUX, AUDACIEUX, ADMO\* S'AFFIRME COMME UN OUTIL DE DIALOGUE ENTRE LES CULTURES.

### INFOS PRATIQUES ADMO\*

\* Les Ombres au Musée du quai Branly – Jacques Chirac  
\* 27 quai Branly, 75007 Paris  
\* ombres.restaurant@musiam-paris.com  
[www.lesombres-restaurant.com](http://www.lesombres-restaurant.com)

\* OUVERTURE DES RÉSERVATIONS LE 10 SEPTEMBRE

### CONTACTS PRESSE

**DUCASSE PARIS**  
\* **Emmanuelle Perrier**  
DIRECTEUR DE LA COMMUNICATION  
[emmanuelle.perrier@ducasse-paris.com](mailto:emmanuelle.perrier@ducasse-paris.com)

\* **Stéphanie Zara-Morin**  
ATTACHÉE DE PRESSE  
[stephanie.zaramorin@ducasse-paris.com](mailto:stephanie.zaramorin@ducasse-paris.com)  
T. +33(0)1 58 00 23 61

**AGENCE LES ROIS MAGES**  
\* **Claudine pons**  
[Claudine.pons@lesroismages.fr](mailto:Claudine.pons@lesroismages.fr)  
T. +33(0)1 41 10 08 01