



ADMO

LES OMBRES

QUAI BRANLY

ALAIN DUCASSE ET LA MAISON DOM PÉRIGNON PRÉSENTENT
ADMO : UN RESTAURANT ÉPHÉMÈRE INÉDIT IMAGINÉ À PARIS
AVEC ALBERT ADRIÀ. LA COLLABORATION SE CONSTRUIT
AUTOUR D'UN DIALOGUE ENTRE LES CULTURES, SUR UNE
QUÊTE D'HARMONIE ENTRE TOUS LES TALENTS RÉUNIS.
POUR CENT JOURS JUSQU'AU 3 MARS.

Depuis le 9 novembre, l'effervescence des Ombres rappelle les scintillements réguliers de la Tour Eiffel qui illuminent chaque soir la salle. Le projet éphémère **ADMO**, initié il y a quelques mois par Alain Ducasse, a pris son envol. Il refermera ses portes le 3 mars 2022.

Le dialogue s'inscrit au cœur du projet **ADMO**. Dialogues entre les talents, dialogues entre les cultures, dialogues avec la nature enfin. *« L'idée, c'est de démontrer que la cuisine dépasse les frontières et de réussir à créer une cuisine européenne »* déclare Alain Ducasse. *« Il s'agit de mêler les talents des uns et des autres pour passer au-dessus de ce qui a été fait avant. Le pari c'est de renverser la table. Ce casting unique sert à ça : à emmener ce projet au plus haut niveau »*.

Le lieu choisi, le restaurant **Les Ombres**, posé sur le toit du musée du quai Branly - Jacques Chirac, fait figure de capsule flottante au-dessus de Paris et isole les convives du tumulte de la ville. A peine troublée par la beauté de la capitale, la concentration permet de ressentir les vibrations proposées par les cinq talents.





Jamais pris en défaut d'harmonie, **Albert Adrià, Alain Ducasse, Romain Meder, Jessica Préalpato, Vincent Chaperon** sont à pied d'œuvre. Autour d'eux, le projet rassemble une noria d'expertises puisque près de 90 personnes aident à mettre en œuvre la mécanique précise de cette expérience. Les collaborateurs espagnols les plus fidèles d'**Albert Adrià** se mêlent aux équipes rassemblées par **Romain Meder** et **Jessica Préalpato** créant ainsi une cuisine cosmopolite au cœur de Paris. La belle équipe fait le sel de l'expérience.

Le chef **Romain Meder** et la pâtissière **Jessica Préalpato** collaborent depuis longtemps. **Alain Ducasse**, qui les a réunis il y a plusieurs années, les couve de son regard à la fois bienveillant et exigeant. De ce duo sensible et engagé, il attend la finesse du trait dans une explosion de saveurs puissantes. Pour Romain et Jessica, l'ingrédient est placé au centre, comme l'expression la plus pure du savoir-faire combiné des architectes et de la nature. Il détermine et guide la création.

Le chef espagnol **Albert Adrià** apporte à ce trio une dimension complémentaire. Depuis Barcelone, il a rejoint Paris avec collaborateurs et envie. Quand il n'est pas en cuisine à faire des essais, il s'imprègne de la capitale française, de ses repas pris dans des restaurants de style variés, de ses longues marches pour parcourir tôt le matin cette ville qu'il apprend à ressentir dans ses moindres soubresauts. Malgré une intensité palpable, l'homme reste discret, pensif. Il savoure la chance de participer à cette aventure unique, en tant qu'invité d'**Alain Ducasse** mais aussi de la France et de Paris. Depuis plusieurs semaines déjà, **Albert Adrià** a résumé en un mot l'axe créatif qu'il entend poursuivre : une « liturgie » : **« nous allons travailler conjointement pour créer un style unique qui combine nos deux mondes. Et c'est de cette manière que nous allons pouvoir offrir ce dont nous parlons depuis toujours : une vraie expérience »**. Pour lui, l'ordonnancement des plats, la structure du menu, l'étonnement provoqué par chaque création, la succession des émotions qu'elles suscitent, constituent le cœur de sa démarche.

Venu du monde viticole, **Vincent Chaperon** vient compléter cette équipée. Il est, depuis 2019, le **7^{ème} Chef de Cave de Dom Pérignon**. Regard dense et concentré, il dit son enthousiasme d'être là en même temps que le sentiment de responsabilité qui l'étreint au moment de contribuer à ce projet créatif. Il apporte le

dernier né de l'idéal esthétique de Dom Pérignon : **Dom Pérignon Rosé Vintage 2008**. Il aura fallu pas moins de 13 années d'élaboration avant que ce champagne ne se révèle aujourd'hui. A travers ce nouveau millésime Rosé, Vincent Chaperon pose une inspiration qui permet de repousser les frontières et rechercher l'harmonie du champagne. Il est parfaitement conscient des enjeux de cette rencontre, de cette conversation des goûts et des cultures : **« le défi c'est d'arriver à s'écouter, à se comprendre, à dialoguer. Je crois que le maître mot, c'est le dialogue. C'est tout le cœur du projet. »**

Essentielle, la présence du **Dom Pérignon Rosé 2008** ajoute un élément nouveau à la construction de la collaboration. Le choix de présenter cette cuvée s'est imposée aisément. Vincent l'explique : **« Dom Pérignon Rosé, quelle que soit l'année, c'est toujours expérimental, c'est toujours un défi, c'est toujours nouveau, c'est toujours aller plus loin. C'est faire du rouge dans une région viticole qui est la plus septentrionale en Europe. C'est accepter la rareté, la difficulté, l'exigence. C'est être obligé d'aller chercher de nouvelles techniques, de nouvelles idées. C'est pousser les limites de l'assemblage parce qu'il faut intégrer la puissance et la profondeur du vin rouge dans une idée intégrale d'harmonie qui est celle de Dom Pérignon. C'est enfin prolonger la maturation puisqu'il faut plus de temps à Dom Pérignon rosé pour arriver à cet équilibre. »**



ADMO propose une approche radicalement nouvelle des collaborations entre chefs. « *Il a fallu trouver un équilibre. Chacun a réussi à écouter l'autre, à rester curieux* » résume **Alain Ducasse**. La volonté initiale de brouiller les cartes a été respectée et un plat l'incarne parfaitement : chou fleur, mole et foie de lotte. **Romain Meder** le confirme : « *nous avons eu un déclic sur ce plat. Notre but est qu'il soit impossible de déceler qui est le créateur de chaque recette.* » Albert a mis au point la sauce mole avec son chef Paco Mendez avec pas moins de 40 ingrédients. De son côté, Romain avait élaboré des recettes utilisant le chou-fleur pour laquelle il a conçu des étapes de déshydratation et de réhydratation dans le jus même de ses feuilles afin de maximiser les saveurs et la jutosité du légume. La combinaison des deux univers permet d'aboutir à ce plat qui mélange les styles et les influences. Le foie de lotte, passé au tamis fin, se pose sur le rebord de l'assiette comme une ponctuation marine puissante.

L'accord parfait avec la cuvée **Dom Pérignon rosé 2008** vient conclure l'exercice, la capacité du vin à vibrer à l'unisson des saveurs du plat ayant surpris jusqu'à ses auteurs. La découverte du menu interroge également la notion de profondeur.

Pour «homard, betteraves et chinotto», la sauce présente une intensité étonnante tant visuellement que du point de vue du goût. La complexité se dévoile au rythme d'une persistance en bouche longue et soyeuse. Le dialogue avec le vin se fait ici encore plus éclatant. Les aspérités se répondent, le champagne reste présent et enveloppant, capable de s'équilibrer avec les saveurs douces du crustacé et terriennes de la betterave. Comme le dit bien Alain Ducasse, «*Dom Pérignon est capable de se confronter à tous les plats*».



Dernier atout d'une succession virevoltante de plats, le jeu des textures auquel Romain et Albert ont porté une grande attention. Cela se dessine dans les premiers amuses-bouches qui alternent propositions moelleuses/fondantes, et croustillantes/craquantes. La composition «couteau, herbes, verveine» en constitue un bel exemple. Le mollusque, «cuit de peur» en quelques secondes, est immergé dans une sauce huileuse et enveloppante qui gaine le palais par sa viscosité. Entre liquide et solide, le convive découvre une autre dimension, à la fois radicale et complexe.

On entre ainsi en territoire nouveau où rien de ce qui est donné à voir ou à goûter ne fait référence à une expérience passée. C'est le propre de ce projet vertigineux qui s'affirme comme une exploration aux confins de la culture et de l'artistique, tout en s'appuyant sur des bases culinaires solides. **La rigueur technique d'Albert Adrià**, orientée vers l'expérience vécue par le client, sert de marche-pied à **l'approche sensible de Romain**, déterminé à faire toute **la place aux ingrédients et aux visages de ceux qui les cultivent.**



A leurs côtés, yeux et palais aux aguets, **Alain Ducasse** et **Vincent Chaperon** affinent, orientent, stimulent. Le premier a orchestré le rythme, les contenants, les gestes, les assaisonnements en accord avec les mets. Le second a réglé précisément avec **Gérard Margeon**, chef sommelier des restaurants d'Alain Ducasse, l'ordre et la température de service des ses vins. Il le dit avec ses mots : « *il faut que cette expérience interpelle mais aussi qu'elle crée de l'émotion.* » La vivacité du froid apporte une verticalité initiale qui cède à place, en se réchauffant, aux arômes colorés et riches du vin.

L'aventure ne fait que commencer.

Déjà des nouveaux plats, pour suivre le fil d'une hyper-saisonnalité revendiquée, sont en préparation. L'émerveillement du public fera le reste, communiquant son énergie aux équipes déterminées à faire de ce projet éphémère un moment à part.



@QUAIBRANLY @DOMPERIGNONOFFICIAL @ALAINDUCASSE,
@ROMAINMEDER, @JESSICAPREALPATO, @ALBERT.ADRIA.ACOSTA
@LESOMBRES.QUAIBRANLY

#ADMO #100DAYS #COLLABORATION #DOMPERIGNON #ALAINDUCASSE
#DUCASSE #VINCENTCHAPERON #ROMAINMEDER #JESSICAPREALPATO
#ALBERTADRIA #GASTRONOMY

#MUSEEQUAIBRANLY #LESOMBRES #LESOMBRESQUAIBRANLY
#TABLEEPHEMERE #FRENCHCUISINE #SPANISHCUISINE #BUCKETLIST
#CULINARYEXPERIENCE #TOUREIFFEL

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

CONTACTS PRESSE

DUCASSE PARIS

- **Emmanuelle Perrier**
DIRECTEUR DE LA COMMUNICATION
emmanuelle.perrier@ducasse-paris.com
- **Stéphanie Zara-Morin**
ATTACHÉE DE PRESSE
stephanie.zaramorin@ducasse-paris.com
T. +33(0)1 58 00 23 61

AGENCE LES ROIS MAGES

- **Claudine Pons**
Claudine.pons@lesroismages.fr
T. +33(0)1 41 10 08 01

DOM PERIGNON

- **Iris des Monstiers Merinville**
RESPONSABLE COMMUNICATION
FRANCE
idesmonstiers@moethennessy.com

AGENCE BOUTIQUE RP

- Sandrine Staub
sandrine.staub@laboutiquerp.com
T. +33(0)1 42 61 80 59

UNE COPRODUCTION



DUCASSE
PARIS

&

Dom Pérignon

 MUSÉE DU QUAI BRANLY
JACQUES CHIRAC

BERNARDAUD

LAVAZZA
TORINO, ITALIA, 1895


Kaviari
PARIS


NATUR HOUSE

AIRFRANCE 