



GRANDES ET PETITES HISTOIRES
DU
RESTAURANT ALAIN DUCASSE
AU PLAZA ATHENEE

Après le préambule écrit lors de son arrivée, Alain Ducasse tourne une nouvelle page de son restaurant du Plaza Athénée. Au designer Patrick Jouin d'en dessiner une fois encore le style. Au chapitre du décor ? « *De la magie et de la poésie* ». En droite ligne avec la cuisine, tradition déconstruite et modernité reconstruite racontent une histoire dans l'histoire. En témoignent le mobilier et les luminaires...

Le totem : « *on lute, on ficelle, on assemble, on concasse, on hache, on émince, on pane, on évide...* », s'inscrit sur une immense stèle plantée dans l'entrée. Les « actions-vérités » des cuisiniers, un récit en toutes lettres.

Les chaises : « *un matériau moderne : le Corian ©, pour un dossier de style classique : Régence, sur une assise contemporaine : un cube de cuir intégrant une tablette de commodité* ». Les époques se télescopent, mais la douceur reste de rigueur grâce à des tonalités crème.

Les lampes sur pied : « *elles sont source de lumière et d'intimité* ». À chaque table, son éclairage feutré pour que l'impressionnant volume de l'espace s'efface.

Les lustres : « *autrefois, contraints dans un voile d'organza métallique, ils explosent* » et volent en éclats, laissant à leurs côtés un nuage de plus de 10 000 pampilles illuminées. « *Le temps s'est arrêté* ». Autant en profiter...

L'horloge : « *d'un orange acidulé, elle invite à mieux savourer chaque minute qui s'écoule* ». Les « *tic-tac* » sont parfaitement perceptibles, mais l'heure reste illisible. Morale ? Seul l'instant présent compte.

02.1

HISTOIRE DE CUISINE

« *Alain Ducasse donne les grandes lignes à suivre. À moi de remplir les pages des menus* », raconte Christophe Moret, ancien commis au Louis XV-Alain Ducasse à Monte Carlo, passé sous-chef au 59 Poincaré puis chef à Spoon food & wine à Paris. Au chapitre des « Spécialités » ? Des Langoustines rafraîchies, nage réduite et caviar osciètre d'Iran, et une volaille de Bresse, sauce Albufera. Dans celle des « Plaisirs de table » ? Du Turbot de Bretagne accompagné d'une marinière de coquillages, des Côtes et selle d'agneau de nos régions et légumes primeurs au sautoir...

« *Des mets rassurants parce que généreux et authentiques, suivant à la lettre voire anticipant les attentes de nos clients* ». Pour eux, la cuisine se fait lisible puisque les préparations associent seulement deux ou trois produits de saison.

Nicolas Berger : le chef pâtissier, venu d'Alain Ducasse at the Essex House à New York, s'efface volontiers derrière le classicisme de ses recettes rimant avec l'élégance de ses assiettes. « *Un juste équilibre d'une simplicité toute apparente* », que narre à mots découverts le baba au rhum comme à Monte-Carlo...

02.2

HISTOIRE DE SALLE

HISTOIRE DE VIN

Mille et une... appellations, contées par Gérard Margeon, chef sommelier du groupe, et Laurent Roucayrol, sommelier du restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée. « *Une carte volontairement courte et homogène, évoluant trois fois par an et exprimant la quintessence des vignobles de France* ». Pour le dialogue qu'elle induit entre œnologues et collectionneurs ou simples amateurs, et le moment de plaisir immédiat qu'offrent ses vins dans la plénitude de leur âge. Une histoire qui vient à point nommé.

HISTOIRE DE SERVICE

« *On ne sert ni à droite, ni à gauche, mais seulement et toujours du bon côté* », confie Denis Courtiade, directeur de salle et collaborateur d'Alain Ducasse depuis quinze ans. Une histoire et des principes sans cesse réécrits pour un service d'une grande souplesse, à la fois rigoureux et chaleureux.

Pour chaque table, chaque hôte, Denis Courtiade « *compose avec la personnalité des équipes pour offrir une orchestration sur-mesure* ». Les tenues ont été élaborées par le couturier Georges Feghaly après consultation de l'ensemble du personnel sur « *l'uniforme idéal pour 2005* ».

03.1

HISTOIRE D'UN CHEF

« *Un marchand de bonheurs et de plaisirs* », ainsi se décrit Alain Ducasse, créateur et entrepreneur à la tête d'un Groupe de 1400 employés répartis en Europe, Asie, Amérique du Nord.

En tant que créateur, il s'attache à « *réinterpréter cette cuisine de l'essentiel, simple, lisible et compréhensible par tous en un subtil équilibre entre la tradition, l'évolution et la modernité* ».

Une seule et même philosophie, à livre ouvert, suivie à la lettre dans ses restaurants prestigieux (Louis XV-Alain Ducasse à Monte Carlo, Alain Ducasse au Plaza Athénée à Paris), ses tables griffées (Beige-Alain Ducasse à Tokyo, Alain Ducasse at the Dorchester à Londres, Le Jules Verne à Paris), ses « pauses gourmandes », ses auberges et son réseau Châteaux & Hôtels Collection.

Une seule et même ligne de conduite guidée par la saisonnalité de produits rigoureusement sélectionnés et par une gamme large de techniques précises, parfaitement adaptées afin d'exhaler leurs saveurs originelles.

Mais des lieux aux histoires uniques. Monte Carlo narre les « *Deux Rivières mêlées* », Paris tourne une nouvelle page du grand livre de la haute-cuisine française et Tokyo, avec humour et audace, rend hommage au chic français.

03.2

HISTOIRE D'UN CHEF

En tant qu'entrepreneur, il orchestre avec précision et harmonie des équipes de professionnels fortement responsabilisés. *« Avant de donner à chacun d'eux un titre, j'attendrai qu'ils en aient pris eux-mêmes la fonction ».*

Une histoire cousue de fil blanc compte tenu du soin apporté à la transmission des savoir-faire et savoir-entreprendre au travers d'ADF (centre de formation pour professionnels et cours de cuisine pour amateurs passionnés), d'Identité Culinaire (activités de conseils culinaires) et des Éditions Alain Ducasse (Grand Livre de Cuisine d'Alain Ducasse tomes I, II, III, IV et V et Spoon Cook Book).

Aux jeunes disciples d'apprendre la rigueur, la discipline, l'exigence et la maîtrise puis *« de prendre tout et surtout une culture de l'entreprise leur donnant envie d'aller au bout de ce que l'on entreprend, avec une attention particulière portée à l'harmonie et une faculté constante de se remettre en cause ».*

HÔTEL PLAZA ATHÉNÉE – Membre du Dorchester Group

Directeur Général : **François Delahaye**

Directeur : **Laurence Bloch**

Directeur Adjoint : **Pascal Billard**

ALAIN DUCASSE AU PLAZA ATHÉNÉE – Membre de Châteaux & Hôtels Collection

Adresse : **25 avenue Montaigne 75008 Paris - FRANCE**

Téléphone : **33 (0)1 53 67 65 00**

Fax : **33 (0)1 53 67 65 12**

E-mail : **adpa@alain-ducasse.com**

Internet : **www.alain-ducasse.com**

Capacité du restaurant : **50 couverts**

Chef de cuisine : **Christophe Moret**

Directeur de salle : **Denis Courtiade,**
collaborateur d'Alain Ducasse depuis 1991.

Chef pâtissier : **Nicolas Berger**

Chef Sommelier : **Laurent Roucayrol,** *supervisé par Gérard Margeon,*
collaborateur d'Alain Ducasse depuis 1993.

04.2

PETITES HISTOIRES PRATIQUES

ALAIN DUCASSE AU PLAZA ATHENEE

Personnel :	55 personnes qui veillent au moindre détail, pour votre plus grand confort
Heures d'ouverture :	Au déjeuner le jeudi et le Vendredi de 12h45 à 14h15 Au dîner du Lundi au Vendredi de 19h45 à 22h15
Menus et carte :	Menus « Plaisirs de table » à 260 € et « Collection de saison » à 360 € Carte
Design :	Patrick Jouin
Graphisme :	Philippe David
Uniformes du restaurant :	Georges Feghaly

04.3

PETITES HISTOIRES

Paravents - Desk cuir réservation
Console d'accueil

Poltrona Frau

Horloge

Volper – Mellerin

Vaisselle

Jaune de Chrome / Bernardaud

Verrerie

Riedel

Couverts

Christofle et Béard

Rideaux – Voilages
Rideau métallique

**Edmond Petit
Sophie Mallebranche**

Moquette

Andrew Hartley (Hartley of Paris)

Eclairage

Ets Panavision

Lustres

Swarovski

04.4

PETITES HISTOIRES

Retrouvez également...

à Monaco :

LE LOUIS XV-ALAIN DUCASSE

HÔTEL DE PARIS- Place du Casino

MC 98 000 Principauté de Monaco

T : + 377 92 16 29 76

F : + 377 92 16 69 21

www.alain-ducasse.com

E-mail : lelouisxv@alain-ducasse.com