

BEIGE
ALAIN DUCASSE

T O K Y O

a | d
p | e

ALAIN DUCASSE AU PLAZA ATHÉNÉE

Alain Ducasse au Plaza Athénée,
célèbre restaurant triplement étoilé,
s'invite chez *Beige-Alain Ducasse* du 17 au 23 juillet 2006

Pour Alain Ducasse, l'année 2006 est placée sous le signe d'un échange culturel et culinaire entre la France et le Japon. Après avoir accueilli en février 2006 Franck Cerutti, Chef de cuisine du *Louis XV-Alain Ducasse* à Monaco, *Beige-Alain Ducasse Tokyo* a souhaité inviter Christophe Moret, chef de cuisine du restaurant *Alain Ducasse au Plaza Athénée* et Denis Courtiade, directeur de salle, pour une nouvelle série de repas exceptionnels.

Du 17 au 23 juillet prochain, le restaurant du Palace de l'Avenue Montaigne à Paris, viendra chez *Beige* tourner une nouvelle page du grand livre de la haute cuisine française contemporaine telle qu'Alain Ducasse la fait vivre et partager à Paris aux gourmets du monde entier.

La cuisine exprime au travers d'un produit, conformément à des traditions culinaires déterminées, à un moment donné, dans un lieu précis, la sensibilité d'un chef. Pour le restaurant *Alain Ducasse au Plaza Athénée*, elle se devait donc d'être à la fois classique et contemporaine. Classique dans ses produits de saison et d'exception ainsi que dans ses références à des plats s'inscrivant pleinement dans le patrimoine culinaire français. Contemporaine dans leur réinterprétation selon des associations de goûts, des modes de cuisson et des présentations actuelles.

« *Réinterpréter cette cuisine de l'essentiel, simple, lisible et compréhensible par tous en un subtil équilibre entre la tradition, l'évolution et la modernité. C'est sur ce principe que repose toute ma philosophie culinaire* » dit lui-même Alain Ducasse. Au travers de ses restaurants dans le monde et plus particulièrement au Japon, il lui tient à cœur de montrer que la cuisine française est une cuisine contemporaine, qui vit avec son temps, tout en respectant ses traditions et son histoire.

Un peu d'histoire. . .

L'aventure parisienne d'Alain Ducasse a commencé en 1996, en prenant la succession de Joël Robuchon à l'adresse qui l'avait rendu si célèbre, au 59, avenue Raymond Poincaré. Qui voulait la reprendre ? Qui voulait assumer le risque d'être à la fois sur la Côte d'Azur et dans la capitale ? Alain Ducasse relève ce défi et en 1997, après seulement 8 mois d'ouverture, le restaurant obtient 3 étoiles au Guide Michelin. En septembre 2000, Alain Ducasse installe son restaurant à l'Hôtel Plaza Athénée pour y décliner, avec passion, une partition culinaire riche de toutes les saveurs, soucieuse de toutes les exigences.

Dans ce lieu symbole de prestige et d'art de vivre à la française, Christophe Moret interprète une cuisine classique réinventée, où la part belle est laissée à la saisonnalité, à l'authenticité, ainsi qu'à la révélation de toutes les saveurs des produits.

À propos de Christophe Moret

Petit-fils de maraîchers, Christophe Moret a grandi à Orléans. Durant ses moments de liberté, il aide ses grands-parents à la ferme et apprend vite à connaître, reconnaître et apprécier les produits pour leurs goûts et leurs saveurs. Christophe ne se prédestine pourtant pas à une carrière de chef. C'est un heureux hasard qui a fait naître sa passion pour le métier de cuisinier, celui de sa première expérience professionnelle dans un restaurant, et il se prend à rêver de travailler un jour avec Alain Ducasse. C'est au *Louis XV* à Monaco que les deux chefs se rencontrent. En 2003 après plusieurs années de collaboration, Alain Ducasse lui confie les commandes du Restaurant *Alain Ducasse au Plaza Athénée*.

A propos de Denis Courtiade

Denis Courtiade est né et a grandi en région parisienne. Collaborateur d'Alain Ducasse depuis quinze ans, il n'a cessé de valoriser l'art du service. Du *Louis XV* au Restaurant *Alain Ducasse*, avenue Raymond Poincaré jusqu'au *Alain Ducasse au Plaza Athénée* aujourd'hui, il compose pour chaque table, chaque

hôte, pour une orchestration parfaite. « On ne sert ni à droite, ni à gauche, mais seulement et toujours du bon côté »...

Pourquoi chez Beige-Alain Ducasse Tokyo?

Depuis son ouverture le 4 décembre 2004 en collaboration avec CHANEL, Beige a pour mission de proposer une haute cuisine française contemporaine, avec les meilleurs produits des terroirs français et japonais.

Après avoir accueilli Franck Cerutti, David Bellin, le chef de *Beige-Alain Ducasse Tokyo*, ouvre sa cuisine à Christophe Moret pour une série de déjeuners et de dîners uniques et rares.

Pour sa part, Denis Courtiade apportera une touche très parisienne à l'univers élégant de CHANEL à Ginza, appuyé par le directeur de salle de *Beige*, Hiroshi Ishida, pour vous offrir une orchestration sur-mesure.

A propos de l'Hôtel Plaza Athénée

L'Hôtel Plaza Athénée, situé sur la prestigieuse avenue Montaigne, est un hôtel du Groupe Dorchester. Entièrement redécoré, il célèbre à la fois la tradition et la modernité. Le Chef Alain Ducasse supervise l'ensemble de la restauration du Plaza Athénée et y a également installé son restaurant de haute-cuisine. Le Bar du Plaza Athénée est le rendez-vous chic et tendance de la capitale.

Le détail de l'événement

Les 17 et 18 juillet :

Deux soirées exceptionnelles accords mets & vins : 60,000 yens

Du 19 au 23 juillet :

Déjeuners et dîners tous les jours

Prix du menu Alain Ducasse au Plaza Athénée au déjeuner : 15,000 yens

Prix du menu Alain Ducasse au Plaza Athénée au dîner : 25,000 et 30,000 yens

La carte de Beige-Alain Ducasse sera également proposée pendant cette semaine, pour la satisfaction de tous les clients

*Pour toute réservation, veuillez contacter
l'équipe de Beige-Alain Ducasse directement au +81.3.5159.5500*

Beige-Alain Ducasse Tokyo

Ginza Chanel Building - 10F 3-5-3 Ginza Chuo-ku - Tokyo – Japon

Tél. + 81 3-5159-5500 – www.beige-tokyo.com

Alain Ducasse au Plaza Athénée

25, avenue Montaigne – F-75008 Paris

Tél. + 33 (0)1 53 67 65 00 – www.alain-ducasse.com

Contact presse :

Sarah Mompeurt

Tél : 01 53 67 66 30

e-mail : presse@alain-ducasse.com