



LES DESSERTS DU LOUIS XV-ALAIN DUCASSE, MIS EN SCÈNE PAR LE CRÉATEUR BELGE PIET STOCKMANS

Ces créations témoignent d'une vision spécifique et novatrice de la porcelaine, que l'on peut sans peine qualifier d'unique.

Alain Ducasse

Amateur d'art et **esthète**, Alain Ducasse a voulu donner un nouvel écrin aux desserts de son restaurant Le Louis XV à Monaco. Il a eu un véritable coup de cœur pour le travail de Piet Stockmans et lui a demandé d'imaginer une nouvelle ligne de vaisselle. L'artiste a relevé le défi et signe, pour la première fois, **une collection complète dédiée à l'art culinaire**.

Piet Stockmans, porcelainier-designer belge, fabrique depuis plus de 30 ans dans son atelier de Genk en Belgique de **petites merveilles bleues et blanches**. Il y a quatre ans lorsque Alain Ducasse fait sa connaissance, à l'occasion d'un voyage en Belgique, il est immédiatement sensible à la passion et au travail artisanal de cette petite entreprise familiale, la **finesse** et la **délicatesse** de sa porcelaine.

Le designer emprunte les procédés modernes de l'industrie et les détourne au profit de son art. Depuis ses débuts - bleu-blanc - sont ses couleurs de prédilection et les textures de ses créations jouent avec le mat et le brillant.

Avec Piet Stockmans, la limite entre l'objet usuel et l'œuvre d'art est parfois très vague. Au cours de sa longue carrière, il a su porter un regard nouveau sur le matériau qu'est la porcelaine. Sa marque de fabrique est celle d'objets très fins et transparents, comme ce **petit pot de crème fouettée qui accompagne le baba au rhum**, dont la texture mate et veloutée vient caresser la main du gourmet, avec à l'intérieur, un lumineux relief.

Ces objets raffinés et aériens, mettent en valeur les desserts **du chef pâtissier Olivier Berger** avec une déclinaison de plats ronds asymétriques, pour le “Sablé d’abricots compotés à la vanille, glace pistache, sorbets framboise et abricot”, ou de ligne rectangulaire résolument moderne pour la “Glace au lait entier et fleur de sel, croquant/caramel au caillé de brebis”.

Depuis sa création en 1987 l'art de la table tient une place de choix au Louis XV. Alain Ducasse sélectionne des pièces uniques et rares comme ces verres en **crystal** originaux, gravés à la main par le maître verrier Carlo Moretti dans lesquels sont servis de petits légumes crus en amuse bouche ou encore cette **cloche en verre soufflé** signée Jean-Claude Novaro qui protège la gigantesque motte de beurre. Les assiettes de présentation, les couverts en **vermeil** et la **porcelaine fine** se conjuguent pour émerveiller l'hôte tout au long de son repas. Au moment du dessert, le bleu clair et le blanc de la porcelaine, l'argent et le bleu profond de la **laque de chine** serti dans les **couverts en argent** Christofle donnent un second souffle au parcours gustatif.



CONTACT PRESSE

Anaïs Tanguy

Tél : +377 98 06 88 57 - Fax : +377 98 06 59 07

e-mail : a.tanguy@alain-ducasse.com

Restaurant Le Louis XV - Alain Ducasse

Hôtel de Paris - Place du Casino

MC 98000 Principauté de Monaco

Tél : +377 98 06 88 64 - Fax : +377 98 06 59 07

www.alain-ducasse.com

e-mail : lelouisxv@alain-ducasse.com