

Alain Ducasse et Jeffrey Chodorow jettent un pont entre les Etats-Unis et la France grâce à un nouveau concept culinaire.

PARIS - Septembre 2003 - **Mix in New York** a été créé autour de l'idée de « mixitude » entre passé et présent, cuisine et culture, style et matière. « *Mix in New York mêle étroitement la cuisine de la Côte Est des Etats-Unis et celle de la Côte Atlantique européenne. Le restaurant se veut un pont culinaire entre la France et l'Amérique* » dit Alain Ducasse. Le design du restaurant s'appuie sur des images évocatrices d'ancien autant que de contemporain, sur le respect et l'évolution des traditions, avec juste ce qu'il faut de modernité.

Jeffrey Chodorow, de China Grill Management, possède à travers le monde des établissements tels que China Grill, Asia de Cuba, Tuscan, Spoon+ at Sanderson, Red Square, Rumjungle et Blue Door à Delano. Aujourd'hui, avec Alain Ducasse, il est associé et co-proprétaire de **Mix in New York**. Il commente : « *Mix in New York, c'est une combinaison d'éléments exceptionnels, que ce soit l'inspiration culinaire inégalée d'Alain Ducasse ou le design incroyable de Patrick Jouin. Le tout crée un cadre unique, dans lequel on pourra savourer les plats créés par celui qui, selon moi, est le plus grand chef au monde. Mais, ce qui m'enthousiasme le plus, c'est que Mix in New York affichera des prix accessibles de manière à ce que tous les New-Yorkais et visiteurs puissent venir le découvrir.* »

Tout en s'appuyant sur l'inspiration culinaire des côtes américaines de l'Atlantique Nord et celle des côtes européennes, le menu met en vedette des entrées telles que *Cocotte de légumes Mix-collection été/automne ; Légumes croquants en transparence, tomato mix, crème et tuiles au parmesan ;* ou encore la *Clam Chowder de New England et Crevettes vapeur rafraîchies, aubergines en aigre-doux, condiment corail-moutarde*. Parmi les plats, on trouve le *Cod mariné yaourt-citron, cuit à la vapeur façon Atlantique ; la Pièce de bison 'à la ficelle' condiment d'un pot au feu, légumes au bouillon, poivre et fleur de sel* ou encore le *Notre 'Chicken pot Pie', macédoine d'haricots verts, crème-citron*, qui reflètent parfaitement la volonté d'Alain Ducasse de voir fusionner les deux cultures.

Douglas Psaltis devient le chef de cuisine de **Mix in New York**. Il faisait partie, depuis l'ouverture, de la brigade du restaurant *Alain Ducasse at the Essex House*, consacré par 4 étoiles au *New York Times*. Son expérience l'a conduit à travailler avec les chefs

David Bouley et Wayne Nish. Il est aussi passé par le *Louis XV*, le restaurant d'Alain Ducasse à Monaco, classé 3 étoiles au Michelin.

Supervisé par Frédéric Robert, chef pâtissier du *Groupe Alain Ducasse*, Franck Labasse est le chef pâtissier de **Mix in New York**. Dans l'esprit du concept « mix », Robert et Labasse ont créé des desserts combinant à la fois zen et espièglerie. On peut ainsi citer l'*Île flottante aux pralines roses* ; la *Glace à la rose, framboises fraîches, d'autres en marmelade, sablé breton* et *Pour les gourmands : pizza au chocolat - religieuse au caramel et beurre salé*.

Gérard Margeon, chef sommelier du Groupe Alain Ducasse, et Bertrand Despinoy, sommelier de **Mix in New York**, ont imaginé une carte en deux parties. L'une classique aux accents majoritairement français et américains et l'autre à thèmes, jonglant avec des vins issus de l'agriculture biologique, des vins de la région de Bordeaux et une sélection unique de vins rouges Châteauneuf-du-Pape. En résumé, quatre messages de terroir.

Franck Kawecki est nommé directeur général de **Mix in New York**. Précédemment, Kawecki était à China Grill Management et a travaillé pour l'*Hotel Hudson, Tuscan et China Grill* à New York. Las Vegas ne lui est pas inconnu puisqu'il a occupé les fonctions de directeur général de *Red Square*, de directeur du *Cirque au Bellagio* et est aussi passé par *Charlie Trotter's* dans le MGM Grand Hotel. Kawecki est diplômé du célèbre Culinary Institute of America à Hyde Park, NY.

Patrick Jouin est le designer de **Mix in New York**. Il a habillé la simple façade d'un immeuble de béton, d'un rideau de métal ondulant, entrelacé d'inox, qui invite au coup d'œil vers un intérieur rose et chaleureux. Les passants seront irrésistiblement attirés par la vie filmée et sonore des cuisines de **Mix in New York** retransmise sur un petit écran inséré dans le mur de l'entrée -une vision voyeuriste des cuisines d'Alain Ducasse en plein travail.

Passée l'entrée, il faut emprunter le « tunnel » qui abrite le bar pour se rendre dans la salle de restaurant. Constitué d'une dalle de verre flottante illuminée, de dix centimètres d'épaisseur, le bar change lentement de couleur tout au long de la soirée, mettant en relief la carte des Etats-Unis brodée à même le cuir du tunnel. Les cocktails jouent sur la « mixitude » avec des créations telles que le *Mix Rose Royale*, le *Cosmo« paris »town*, et le *Apple Bellini*. Sept totems de hauteurs différentes disposés ça et là invitent les convives à y placer leurs verres. Dans deux d'entre eux, on a inséré un écran à cristaux liquides qui permet d'avoir un aperçu de ce qui se passe en cuisine.

Une saisissante association du côté rude du New York d'antan et du romantisme contemporain français nous est offerte à la vue de la salle de restaurant où de gigantesques panneaux de verre teintés de rose sont suspendus le long des murs de vieilles briques et où le « bateau », un module banquettes confortable, attend les hôtes. La lumière jaillit de l'arrière des panneaux de verre et émet un rayonnement chaud et sensuel. Le design de l'éclairage pour **Mix in New York** a été conçu par Hervé Descottes de l'Observatoire, qui a été récemment missionné par le Musée du Louvre pour éclairer La Joconde.

La table du Chef est située dans la salle de restaurant principale. Entourée d'un rideau allant jusqu'au sol, elle accueille 6 couverts et ne peut être réservée que pour des événements spéciaux. Dès l'arrivée des convives, deux films sont projetés sur la table elle-même. Ces films, conçus par « Souvenir from the Earth », permettent de suivre en image la composition des plats sur assiette.

Passé et présent s'affrontent également de façon théâtrale dans les toilettes, où les invités seront transportés dans un monde futuriste, à la Kubrick, avec un siège de toilette classique, style Louis XV, en corian.

Mix in New York est le premier projet de Patrick Jouin aux Etats-Unis. Parmi ses précédentes réalisations en collaboration avec Alain Ducasse, on compte le *Restaurant Plaza Athénée*, le *Bar du Plaza* et le *Restaurant « 59 Poincaré »* à Paris, puis le *Restaurant Spoon Byblos* à Saint Tropez, et, enfin, la *boulangepicerie be* du boulevard de Courcelles.

Mix in New York

FICHE TECHNIQUE

Adresse 68 West 58th Street
New York - NY 10019
(entre la 5ème et 6ème avenue)

Téléphone (212) 583 0300
Fax (212) 583 9241
e-mail contact@mixny.com

Capacité Totale : 90
Espace Salon : 20
Bar : 7
Table Privée du Chef : 6

Date d'ouverture 8 Septembre 2003

Directeur Général Frank Kawecki

Chef de Cuisine Douglas Psaltis
Chef Pâtissier Franck Labasse, supervisé par Frédéric Robert
Chef Sommelier Bertrand Despinoy, supervisé par Gérard Margeon

Nombre d'employés 100

TARIFS

Déjeuner

Entrées de 12 à 18 \$

Desserts 12 \$

Menus fixes 2 plats : 36 \$

3 plats : 45 \$

Dîner

Menus de 17h30 à 18h30 2 plats : 36 \$

3 plats : 45 \$

Menus 18h30 à 22h30 1 plat : 48 \$

2 plats : 58 \$

3 plats : 72 \$

HEURES D'OUVERTURE

Déjeuner du Lundi au Vendredi

de 11h30 à 14h30

Dîner du Lundi au Samedi

de 17h00 à 23 h00

le Dimanche

de 17h30 à 22h30

Bar du Lundi au Vendredi

de 11h30 à 24h00

le Samedi

de 17h00 à 24h00

le Dimanche

de 17h30 à 23h00

RENSEIGNEMENTS ET RESERVATIONS

Tél : (212) 583-0300

Email : contact@mixny.com

DESIGNER Patrick Jouin

ESPACE « BATEAU » Réalisé par Thierry Goux

TABLES Réalisées par Barrett Hill

CHAISES Manufacturées par Cassina

CREATIONS D'OBJETS PAR PATRICK JOUIN

- Support à pain et beurrier
- Ingénieuse cuillère-spatule conçue pour étaler le Nutella.
- Desserte « X » en inox avec plateau en corian pour la présentation des entrées au déjeuner.

COUTEAU A STEAK

Dessiné en exclusivité par une entreprise du Missouri, Al Dipold. Le manche de ce couteau est en bois d'érable et est inspiré des tout-premiers couteaux d'Amérique.

ASSIETTES ET COUVERTS A DESSERT

WMF Company a dessiné cette ligne pour enfants.

Ce modèle original, le « Knuddle », en inox, est destiné aux desserts.

TOILETTES

Un siège classique, de style Louis XV en corian.

ARCHITECTE DES CUISINES

J. Russel LeBow Stilwel, Next Step Design

AMENAGEMENT DES CUISINES

Le four a été réalisé sur commande par Molteni, dans son usine de la Drôme.

GRAPHISME

Le logo et la papeterie de **Mix in New York**, les couvertures des menus et de la carte des vins ont été conçus et réalisés par Philippe David.

UNIFORME

Créé par Joseph Abboud.

Le tablier de boucher des sommeliers a été créé spécialement pour Alain Ducasse par Bragard.