

GRANDES ET PETITES HISTOIRES  
DU  
RESTAURANT ALAIN DUCASSE  
AU PLAZA ATHÉNÉE

# 01

## HISTOIRE DE LIEU

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 Monaco, passé sous-chef au 59 Poincaré puis chef au 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 en tronçon, coquillages/crevettes "bouquet" et suc de persil, 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. Pour eux, elle se met à la page avec des Coquilles Saint-Jacques snackées, coco/curry. Pour eux, elle se met en quatre avec des « Plats à partager », sur commande.

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 narrent à mots découverts le baba au rhum comme à Monte-Carlo ou la poire Belle Hélène en chaud et froid.

## 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 bientôt 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* ». En témoignent le protocole établi pour les « Plats à partager » (menu spécifique, vaisselle particulière, cérémonial unique) et les tenues 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 1200 employés répartis en Europe, Asie, Amérique du Nord et Moyen-Orient..

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 at the Essex House à New York et Alain Ducasse au Plaza Athénée à Paris, Beige-Alain Ducasse à Tokyo), ses tables griffées, ses « pauses gourmandes », ses auberges et son réseau Châteaux & Hôtels de France.

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 plusieurs lieux aux histoires uniques. Monte-Carlo narre les « *Deux Rivières mêlées* », New York conte fleurette aux grands produits américains, 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 d'Alain Ducasse (Grand Livre de Cuisine d'Alain Ducasse tomes I, II, III et IV 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 ».*

# 04.1

## PETITES HISTOIRES PRATIQUES

HÔTEL PLAZA ATHÉNÉE – Membre du Dorchester Group

Directeur Général : **François Delahaye**

Directeur : **Laurence Bloch**

Directeur Adjoint : **Guy Bertaud**

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

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 ATHÉNÉE

Personnel :	<b>55 personnes qui veillent au moindre détail, pour votre plus grand confort</b>
Heures d'ouverture :	<b>Au déjeuner le Jeudi et le Vendredi de 12h45 à 14h15 Au dîner du Lundi au Vendredi de 19h45 à 22h15</b>
Menus et carte :	<b>Menus « Plaisirs de table » à 220 € et « Collection de saison » à 320 € Carte.</b>
Design :	<b>Patrick Jouin</b>
Graphisme :	<b>Philippe David</b>
Uniformes du restaurant :	<b>Georges Feghaly</b>

# 04.3

## PETITES HISTOIRES PRATIQUES

Paravents - Desk cuir réservation  
Console d'accueil

**Poltrona Frau**

Horloge

**Volper – Mellerin**

Vaisselle

**Jaune de Chrome**

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 PRATIQUES

*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](http://www.alain-ducasse.com)  
E-mail : [lelouisxv@alain-ducasse.com](mailto:lelouisxv@alain-ducasse.com)

*Restaurant ouvert au déjeuner et au dîner du jeudi au lundi.*

*En juillet et août, ouverture le mercredi au dîner.*

*Au déjeuner, menu « Déjeuner de Saison » à 110 euro, vins compris.*

*Au déjeuner et au dîner, menus « Les Jardins de Provence » à 170 euros et*

*« Pour les Gourmets » à 210 euros.*

*Carte*