

BEIGE

ALAIN DUCASSE

T O K Y O

En décembre 2004, le Groupe Alain Ducasse installe son premier restaurant à Tokyo au dernier étage de Chanel Ginza. Pour la première fois dans l'industrie du luxe aussi bien que dans celle de la restauration, Chanel Japon et le Groupe Alain Ducasse ont décidé, pour mener ce projet, de conclure un accord de joint-venture. Ce type de collaboration est une première mondiale. Elle témoigne de l'importance que les deux partenaires accordent au projet de Ginza. Elle manifeste aussi la grande confiance qui les lie.

Alain Ducasse aime que ses restaurants racontent une histoire. A Ginza, l'histoire lui a probablement été chuchotée par Mademoiselle elle-même...

Beige est étonnant. L'esprit Chanel y règne de façon perceptible à travers les matières et les couleurs de la décoration signée Peter Marino. L'architecte new-yorkais a largement emprunté à la palette de Chanel – dominance des beiges relevés d'accents or et marron.

L'ensemble est très élégant, très sobre, avec un souci obsessionnel du détail et du beau.

Dans cet écrin somptueux, Alain Ducasse exprime l'excellence française à partir des meilleurs produits japonais.

Commençons par le plus simple : la carte de Beige est tout ce qu'il y a de plus français – du foie gras à la volaille de Bresse, du homard breton jusqu'au Beaufort. Le Chef n'a pas hésité à faire venir quelques-uns des meilleurs produits dont il est si friand. Mais s'il ne s'agissait que de recréer une oasis française en plein cœur de Tokyo, pour les happy-few ou les expatriés nostalgiques, avouez que le jeu n'en vaudrait pas la chandelle. Non, avec Alain Ducasse l'histoire prend une tout autre dimension.

En cuisine, Jérôme Lacrosonnière interprète des plats typiquement français comme le subtil blanc de bar au caviar accompagné de coquillages à peine tiédés dans un jus citronné. Les grandes alliances de la cuisine française sont là : asperges et morilles, canard et olives, etc.

Mais il y a aussi un je-ne-sais-quoi fait d'humour et d'audace. Ainsi des œufs à la neige, pommes/noix et écrevisses, sucs de cuisson: les petites sphères d'œufs en neige sont délicatement farcies d'un mélange de pommes, noix et ciboulette. Elles sont dressées sur un lit de jeunes épinards à peine tombés, autour desquels sont déposés des écrevisses juste raidies et glacées. Le tout est servi avec un jus des têtes et accompagné de feuilles de mâches et copeaux de pommes crues pour décorer. L'assiette rouge utilisée pour ce plat fait ressortir le blanc de l'œuf à la neige. L'œil s'étonne puis, à la première bouchée, on découvre la subtile association des saveurs et des textures.

Beige, c'est donc une cuisine française contemporaine et très sophistiquée. Paradoxalement, c'est aussi une cuisine qui ne feint pas d'ignorer son environnement – parce qu'elle est suffisamment solide sur ses bases techniques et créatives et donc ne craint pas d'incorporer quelques citations soigneusement choisies de cette immense tradition culinaire. Quelques produits annoncent crânement leur origine : le bœuf rouge de Kyushu; la coquille Saint-Jacques de Nemuro, actif port de pêche de la côte Est, ouvert sur les eaux poissonneuses du Pacifique ; le rouget de roche de la région de Yamaguchi, à l'ouest de l'archipel.

On peut aussi discerner l'influence japonaise dans le souci de présenter des assiettes très peu chargées, avec des préparations qui peuvent souvent se manger par bouchées, sans presque se servir de son couteau. En restant très française, très contemporaine, la cuisine d'Alain Ducasse reflète donc parfaitement une certaine idée de l'élégance.

LA CARTE

Beige Tokyo est un restaurant de cuisine française contemporaine qui allie la tradition du savoir-faire culinaire, la qualité des produits de saison et du terroir, la juste modernité des recettes et l'élégance du service.

Au déjeuner, les convives sont accueillis par des gougères. Pour le dîner, on servira les gougères à l'apéritif suivies d'un amuse-bouche présenté dans une tasse en laque rouge de Kyoto.

La carte du déjeuner

La carte du déjeuner comporte quatre entrées, trois poissons et trois viandes, une carte de fromages et de desserts. Celle du déjeuner comporte quatre entrées, quatre poissons et trois viandes.

A midi, une formule appelée « *Au fil de la saison* » est également proposée.

On peut à sa guise composer trois formules différentes :

- un menu *Végétal* comportant trois plats à base de légumes.
- un menu *Mer/Terre* comportant trois plats à base de poissons et viandes.
- un menu *Végétal/Mer/Terre* comportant l'ensemble des six plats.

Toutes ces formules incluent en outre un dessert, des friandises et gourmandises.

La carte du dîner

Dans le même esprit, pour le dîner, on propose un menu « *Collection* » structuré autour de quatre catégories : *Foie gras, Végétal, Mer, Terre*.

Les formules du dîner incluent une sélection de fromages, un dessert, des friandises et gourmandises.

Menus déjeuner « Au fil de la saison » à 6 000, 8 000 et 11 000 yens.

Menus dîner « Collection » à 17 000 et 22 000 yens.

Fromages

Une sélection de fromages soigneusement choisis par le Chef est servie à l'assiette, accompagnée d'un condiment ou d'une marmelade.

Desserts

Pour les plus gourmands, un choix de six desserts autour des produits de saison est proposé, à l'image du lieu : simples et élégants. Quelques créations sont des petits clins d'œil à Chanel comme le carré CHANEL et les chocolats siglés CHANEL servis avec le café exécuté par Claire Heitzler.

LA CAVE

La carte des vins de Beige sera « d'une pureté cristalline et tout entière conçue pour faire passer les messages des sols », nous dit Gérard Margeon, chef sommelier du Groupe Alain Ducasse.

Le socle de la carte sera résolument français. Avec une grande diversité et des accents différents : à midi, les vins seront plus jeunes, plus ensoleillés et plus toniques alors que les vins du soir illustreront la grande tradition classique française, avec une large place aux grands domaines de la Bourgogne, du Rhône et du bordelais.

Surtout, pour que ce message du sol soit rendu parfaitement lisible, les vins organiques (bio-dynamiques et biologiques) font une entrée remarquée sur la carte. Ces vins très goûteux, à la saveur tenace, expriment en toute franchise leur terroir. Beaucoup de ces vins seront des grandes premières au Japon.

La carte recèle encore bien d'autres trésors. Ainsi, quelques cuvées exclusives ou bien les superbes verticales de Château Canon (grand cru classé Saint-Émilion) et Rauzan Ségla (grand cru classé Margaux) du Groupe Chanel.

Cette prééminence des vins français laisse toutefois la porte grande ouverte aux autres origines : de superbes bouteilles des meilleurs vignobles européens et de l'hémisphère sud apporteront leur contribution au bonheur des amateurs.

De la même façon que la cuisine de Beige se laisse teinter d'une subtile influence japonaise, la cave se colore d'une pointe des meilleures productions locales. Quelques vins japonais viendront donner l'occasion d'explorer cet univers vinicole très particulier et une sélection de sakés, certains légers, d'autres plus puissants, pourront accompagner harmonieusement les repas.

LES ARTS DE LA TABLE UNE SÉLECTION ÉBLOUISSANTE

Comment dire en quelques mots l'incroyable somme de talents qui a été mobilisée pour les arts de la table de Beige ? Comment exprimer l'élégance de tous ces objets et la subtilité de leur alliance ? Le choix d'Alain Ducasse en la matière constitue réellement un ensemble d'une qualité exceptionnelle.

Il y a d'abord la diversité des matières. L'argent et l'or, la délicate porcelaine et la poterie traditionnelle, la chaleur du bois de bouleau, de hêtre (planches de présentation de *Driade*) et de noyer (plateaux de *Tonfisk*) et les feux du cuivre, le cristal soufflé à la bouche, le néoprène d'aujourd'hui et la laque séculaire.

Il y a la diversité des fournisseurs – 32 au total, d'Europe, des Etats-Unis et du Japon. En effet, si la sélection est essentiellement occidentale, pour être en cohérence avec la cuisine et l'esprit du lieu, Alain Ducasse a cependant souhaité que l'artisanat japonais soit dignement représenté, à la fois à travers ses artisans (*Zohiko* pour le porte addition en laque, *Morioka* pour la théière et le bol à thé en poterie et *Mr Kawakatsu* pour le verre à saké en bois laqué) et ses créateurs contemporains (*Living Talk*, *Bobcraft*, *Sugahara Glasshouse*).

Tous les articles présents sur la table ont une histoire à raconter. Certains ont été créés par de grands designers contemporains comme le « Babypoop » (récipient en aluminium à plusieurs compartiments) de *Ron Arad*, le célèbre designer israélien, pour Alessi. D'autres ont été créés par de jeunes créateurs talentueux comme l'américaine *Deborah Ehrlich* qui a conçu un délicat service saké en cristal, ou le duo Holbaek et Jensen pour la société danoise *Eva Solo*. De nombreuses autres créations originales telles que la panière (*Panepane*) et le plateau (*Sottosopra*) de *Claudio La Viola* se trouvent sur les tables de Beige.

On compte également quelques rééditions de pièces anciennes remises à l'honneur par *Alessi*, la prestigieuse société de design italienne. L'Art nouveau du tournant du siècle est ainsi représenté avec la reprise de pièces de *Joseph Hoffmann* et de *Christopher Dresser* (la corbeille *Rosenschale*, des plateaux de service et des couverts à dessert, une fromagère) tout comme le Bauhaus de l'entre-deux guerres avec la réédition de pièces de *Marianne Brandt* et de *Helmut Schulze* (un sucrier, un crémier et un plateau). Enfin, le « service à thé et à café » de l'architecte japonais *Toyo Ito* est une pièce exceptionnelle qui n'est utilisée que pour des occasions tout aussi exceptionnelles...

Les assiettes de présentation, les assiettes de service, les tasses à café et à thé et quelques autres pièces ont été créées par Christian Lepage, de la société *Jaune de Chrome*. Partenaire du Groupe Alain Ducasse, la société a, de surcroît, une très bonne connaissance du Japon, de ses traditions et de sa culture. La sélection de porcelaine est le fruit d'un long travail de réflexion entre Jaune de Chrome, Alain Ducasse, Chanel et l'architecte Peter Marino. Jaune de Chrome devait à la fois rester le complice du travail d'Alain Ducasse, coller à la décoration imaginée par Peter

Marino pour Chanel tout en tenant compte de la sensibilité de la culture céramique nipponne.

Trois modèles d'assiettes de présentation sont utilisés : un modèle pour le déjeuner d'après un design original de Peter Marino avec pour thématique le tweed, un modèle émaillé métallique pour le dîner et un modèle émaillé noir pour les événements spéciaux.

La couleur des assiettes et autres contenants de service a été mise au point par Christian Lepage à la demande d'Alain Ducasse qui souhaitait une couleur claire, pure, subtile, dans les tons ivoire-beige.

Une assiette couleur « sang de bœuf » (un rouge soutenu et puissant fortement symbolique pour les Japonais) n'est utilisée que pour le service de quelques plats bien spécifiques.

Les tasses à thé et à café, créées par Peter Marino et exécutées par le porcelainier *Jean-Louis Coquet*, reprennent également le motif du tweed décliné de trois manières : noir (fond noir, trame du tweed en or), blanc (fond blanc, trame du tweed en or) et beige (fond blanc, trame du tweed en beige). Ces tasses sont uniques ; elles ont été spécialement créées pour Beige et viennent clôturer le repas de façon exceptionnelle.

Une collection raffinée et originale de verres contemporains vient compléter les arts de la table, avec des verres long & short drinks du designer suédois Magnus Löfgren (*Design House of Stockholm*), les gobelets à eau de *Carlo Moretti*, et enfin les verres à vin, le verre à Martini et les flûtes à champagne conçus spécialement par *MD Crystal*. Sur une idée d'Alain Ducasse, *MD Crystal* a également et spécialement réalisé pour Beige une mini-flûte à champagne dont la contenance (9 cl) évoque la finesse, la délicatesse et la rareté du nectar. Les carafes à vin « Château Canon » et « Rauzan Ségla », éponymes des deux grands crus bordelais qui figurent sur la carte des vins de Beige, sont fabriquées par les *Cristalleries Royales de Champagne*.

Les couverts de table en argent viennent de la maison *Christofle*. Simples et épurés, ils portent le nom de Fidelio. Le modèle de couteau à viande fourni par la *Coutellerie Chambriard* a été créé au XVIII^e siècle. Sa forme longiligne et son manche en bouleau frisé de Norvège en font une pièce originale et élégante.

Le matériel de service en argent - plateaux et cloches - ainsi que de délicates petites « brochettes », elles aussi en argent, sont créés par la *EBH Béard*.

Conception technique de la cuisine : PAUL VALET. P. Valet a notamment déjà conçu ou participé à la conception de la cuisine de nombreux établissements du Groupe Alain Ducasse (« Alain Ducasse à l'Essex House » à New York, « bar & bœuf » à Monaco, « Spoon » à Paris, à l'Île Maurice, à Hong Kong, « Mix » à Las Vegas).

Architecture intérieure et design : PETER MARINO. P. Marino est un des architectes les plus en vue et les plus éclectiques de l'époque. Il a déjà réalisé la nouvelle boutique de Chanel sur la 57^e rue à New York et poursuit, avec Beige, sa collaboration avec la marque.

Depuis décembre 2006, Beige Tokyo fait évoluer l'ambiance du restaurant en se rapprochant des créateurs et des artistes.

A l'entrée du restaurant, au 10^{ème} étage, une magnifique console de bois japonais faite sur mesure et laquée de noir accueille dorénavant la clientèle nipponne. Cette pièce unique est l'œuvre de Shinichiro Ogata, jeune créateur japonais en vue à Tokyo.

La France est également à l'honneur avec « Les Grenouilles » de Chantal Blanchy. Entièrement faites à la main, ces petites grenouilles de bronze viennent agrémenter la table de Beige au dîner. Elles lui auraient été inspirées d'un objet du salon privé de Mademoiselle Chanel...

QUI FAIT QUOI

Directeur du restaurant : YASUHIRO SHIBUYA. Yasuhiro Shibuya a une forte culture de la restauration. Sommelier de formation, il a déjà de nombreuses années d'expérience de la direction d'établissements. Son parcours international le rend également attentif aux traditions japonaise et française et lui permet de faire parfaitement le pont entre les deux cultures.

Chef de cuisine : JÉRÔME LACRESSONNIÈRE, a travaillé au consulat français à Hong-Kong. Aux côtés d'Alain Ducasse depuis 1999, il a notamment été formé à l'école du Louis XV de Monaco et au restaurant d'Alain Ducasse à Paris. Il a contribué à obtenir, en tant que sous-chef, les 3 étoiles à « Alain Ducasse at The Essex-House » à New York.

Sous-chef à «BEIGE Alain Ducasse TOKYO » depuis l'ouverture en 2004. Il est l'exécutif chef depuis Novembre 2006.

Directeur de salle et de la sommellerie : HIROSHI ISHIDA, Ancien de la Tour d'Argent Tokyo - maître d'hôtel et sommelier - et de l'hôtel New-Otani - directeur de salle et sommelier. En 1996 et 1998, il a gagné le concours du meilleur chef sommelier du Japon. En 2002, il a fini troisième au concours mondial de sommellerie.

Pâtisserie : CLAIRE HEITZLER. Forte de son expérience dans plusieurs maisons en France et au Royaume Uni, C. Heitzler fait son entrée dans le Groupe Alain Ducasse comme chef pâtissière. Elle travaille en collaboration avec Nicolas Berger, chef pâtissier du Groupe Alain Ducasse, pour toutes les réalisations de pâtisserie et desserts. Elle est assistée dans sa tâche par Julien Kientzler.

INFORMATIONS PRATIQUES

ADRESSE

Chanel Ginza Building
10F 3-5-3 Ginza Chuo-ku
Tokyo Japon
Téléphone : + 81 (0)3-5159-5500

Beige dispose de 17 tables (46 places) à proximité de la grande baie vitrée qui ceinture le restaurant et de 9 tables (38 places) situées dans la partie centrale, surélevée, du restaurant. Tous les convives peuvent ainsi profiter du panorama exceptionnel sur Ginza. Le *lounge* compte 7 tables (14 places). Beige dispose également d'une terrasse, réservée exclusivement pour les clients du restaurant, un lieu unique pour prendre l'apéritif au champagne avant le repas.

HEURES D'OUVERTURE

Déjeuner 11h30 à 14h30
Dîner 18h00 à 23h30 (dernière commande à 21h30)

RÉSERVATIONS

Les réservations peuvent être faites par téléphone ou par Internet (www.beige-tokyo.com), jusqu'à trois mois à l'avance.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

- Pour le confort de tous nos clients, l'ensemble du restaurant est non-fumeur.
- Nous sommes désolés de ne pas pouvoir prendre de réservations pour les enfants de moins de 12 ans, même accompagnés.

CONTACT PRESSE

Junko Kubota
téléphone + 81 3 5159 5578 ; fax + 81 3 5159 5579
email : junko_kubota@beige.co.jp

EVENEMENTS A BEIGE TOKYO

- 4 Décembre 2004** Ouverture du restaurant au dernier étage de la Tour Chanel dans le quartier de Ginza. Alain Ducasse déclarera « un format de « fine dining français » résolument dans son temps mettant à l'honneur les meilleurs produits du terroir.
- Juin 2005** Organisation de la Réception du groupe "The Dorchester" à Tokyo
- Février 2006** Le Louis XV s'invite à Beige Tokyo. Durant une semaine exceptionnelle, Franck Cerutti a fait partager les produits d'exception du terroir Méditerranéen.
- Juillet 2006** Après Le Louis XV et Franck Cerutti, Christophe Moret, Chef du restaurant « Alain Ducasse au Plaza-Athénée » vient à Beige Tokyo pour montrer une autre facette de la haute-gastronomie contemporaine française.
- Lancement du nouveau rouge à lèvres de Chanel "Rouge Allure".
- Août 2006** Lancement de la crème Chanel "Sublimage" avec la réalisation du dessert du même nom qui deviendra un « must » sur la carte des desserts.
- Octobre 2006** « Dîner Salon », accord mets et champagne dans un esprit totalement luxe.
- Octobre 2006** Dîner spécial « Château La Tour » qui réunira plus de 65 personnes à JPY 100,000 la soirée.
- Novembre 2006** BENOIT et BEIGE répondent à l'appel de l'UNESCO pour réaliser, sous la direction d'Alain Ducasse, un dîner unique au temple Daigo à Kyoto, dans le cadre de la série d'événements valorisant le patrimoine mondiale.
- Avril 2007** **En prévision** Soirée culturelle autour d'une rencontre entre les acteurs de Kabuki et la cuisine française sur le thème « tradition et évolution »
- Juillet 2007** **En prévision** Alain Ducasse au Plaza Athenee in Beige Tokyo.