

# LE LOUIS XV

Alain Ducasse

Monaco

## CONTACT PRESSE

Anaïs Tanguy

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

e-mail : [a.tanguy@alain-ducasse.com](mailto: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](http://www.alain-ducasse.com)

e-mail : [lelouisxv@alain-ducasse.com](mailto:lelouisxv@alain-ducasse.com)

# La Rencontre avec la Méditerranée

Lorsque la Société des Bains de Mer lui propose le poste de chef des cuisines de l'Hôtel de Paris à Monaco, Alain Ducasse relève le défi, s'engageant par contrat à obtenir trois étoiles en quatre ans au maximum et à faire du « Louis XV » l'une des tables les plus prestigieuses du monde. Aujourd'hui le pari est gagné. Le Chef aux 9 étoiles présente à Monaco SA cuisine qu'il définit en trois phrases :

*S'il fallait lui donner une couleur, ce serait le bleu de la mer Méditerranée.*

*S'il fallait la résumer en un goût, ce serait celui, subtil et parfumé, de l'huile d'olive extra-vierge.*

*S'il fallait la décrire en un mot, ce serait "essentielle".*

Parce qu'elle ne tient rien pour acquis et revient à l'origine. Là où naît le produit. Là où sont les saveurs et les parfums que le cuisinier peut révéler mais non créer.

Cette cuisine du soleil qui a marqué la fin du siècle et dont il fut l'un des initiateurs est un subtil équilibre entre la tradition, l'évolution et la modernité. C'est l'amour pour la Méditerranée et ses produits qui a conduit Franck Cerutti, chef de cuisine et collaborateur d'Alain Ducasse à relever les goûts et les textures de cette cuisine régionale. Des préparations longues, exécutées avec précision et associant avec justesse seulement deux ou trois produits méridionaux de saison, aux saveurs pleines et entières. L'Essentiel est là.

Alain Ducasse a appris au « Louis XV » les méthodes et les contraintes de l'entreprise. Sa soif de connaître, sa boulimie créatrice, son désir d'espaces nouveaux le pousseront dès lors vers d'autres perspectives.

# Le Louis XV-Alain Ducasse

« Le Louis XV » est situé au sein même de l'Hôtel de Paris, dont les bois et tissus précieux, les ors et les pastels des décors, ne font pas oublier la richesse du passé. Depuis plus d'un siècle, l'Hôtel de Paris n'a cessé de s'adapter et de se transformer alliant toujours luxe et tradition.

Depuis 1987, au restaurant « Le Louis XV » Alain Ducasse y fait aussi briller l'art de la table. Dans cette salle de style Versailles grand siècle, véritable écrin d'or et de lumière, chaque élément du décor, chaque pièce de vaisselle concourt au raffinement extrême : du plafond recouvert d'une fresque de Félix Hyppolite Lucas, au tapis épais aux motifs fleuris, en passant par les portraits des courtisanes de Louis XV, la marquise de Pompadour et la comtesse du Barry qui entourent la pièce, aux grands miroirs qui ne font rien manquer du spectacle qui se déroule sous les yeux des convives et avec aussi, installée de part et d'autre du restaurant, des pendules de marbre dont les aiguilles sont arrêtées à midi, comme pour mieux rappeler qu'en ce lieu, on vient d'abord pour le plaisir du palais.

D'imposantes portes-fenêtres s'ouvrent sur une terrasse de plain-pied sur la Place du Casino et son animation continuelle. Sur toutes les tables, de petites fauvettes en argent, créées par Christofle, picorent les miettes imaginaires laissées par les hôtes. Au centre de la pièce, un immense bouquet floral s'ajoute à l'atmosphère feutrée et bucolique qui règne dans le restaurant.

En mai 2007, pour fêter ses 20 ans, le restaurant s'offre une nouvelle ligne. Les fauteuils ont été repensés par Style et Confort - Henryot et Cie, maison fondée en 1867, à la manière du fauteuil dit « quatre saisons » utilisé sous Louis XIV. En deux coloris, un parme satiné pour célébrer l'arrivée du printemps et un tissu beige velours qui offre un doux et chaleureux confort en hiver, la salle change au gré des saisons. Leur structure comme celle des guéridons et des repose sacs a été revisitée dans un esprit contemporain.

La lumière a été corrigée avec le concours de Mathieu Lustrerie à Gargas, société établie depuis 3 générations, qui a notamment apporté son savoir-faire dans la restauration de lustres historiques tels que ceux du Château de Versailles. Les lustres ont été enrichis de cristaux de roche aux reflets profonds et les appliques dotées d'ampoules imitent la lueur d'une bougie. Enfin, au centre de la salle, la table à gibier réalisée par Sept et Plus, en bois sculpté à la main et doré à la feuille d'or 24 carats, est un modèle unique exécuté d'après un dessin et surmontée d'un plateau en brèche de benou.

La carte, partition méditerranéenne interprétée en cuisine par Franck Cerutti, évolue avec les saisons. La carte d'automne met à l'honneur le gibier et les deux variétés de truffe : la

blanche du Piémont dès octobre suivie de peu par le diamant noir de la gastronomie. En hiver la Riviera reste généreuse, les premiers agrumes font leur apparition sur les marchés et nous apportent leur lot de fraîcheur. C'est à l'orée du printemps que les asperges, morilles et artichauts pointent pour le plus grand plaisir des palais gourmands. Enfin la tomate, légume incontournable de l'été atteint son plein épanouissement en juin. Son parfum relevé, typique de ses branchages, séduit les amateurs de saveurs chargées de soleil.

La carte offre une telle palette de plats, que le menu du jour est parfois bienvenu tant le choix est délicat. La carte se décline en plusieurs thèmes : le potager (où se cachent les entrées de légumes, les veloutés et les pâtes), la mer féconde tout au long de l'année apporte ses poissons pays, crustacés et coquillages, la ferme (de la *"Poulette jaune des Landes truffée puis rôtie au feu de bois"* à *"Agneau de lait des Pyrénées piqué de sarriette"*), et les pâturages qui proposent une sélection originale de fromages affinés pour nous. Pour le dessert, des compositions aux fruits du temps tels que les fraises des bois mascarpone, au chocolat, (dont le célèbre *"Louis XV au croustillant de pralin"*) ainsi que les desserts tradition. Il faut ajouter à cela les glaces et sorbets maison, bugnes ou madeleines selon les saisons, mignardises et chocolats... Les menus « Pour les Gourmets » et « Jardin de Provence », simplifient le choix, mais ne frustreront pas l'esprit : 4 plats, 1 chariot de fromages et un dessert.

Viennent ensuite les vins. Bouteilles, magnums et autres jéroboams se partagent la vedette pour le plus grand bonheur des amateurs. La carte des eaux quant à elle ne compte pas moins de 18 sources différentes. Celle des cafés voyage du Brésil à l'Afrique en 9 étapes. La carte thés et infusions s'arrête elle 15 fois au cours de son tour du monde. 15 tabacs différents enfin, pour clore le repas d'un triomphant cigare.

La cuisine du Louis XV, s'étend sur plus de 140 mètres carrés dans les sous-sols de l'hôtel. Dans cet espace, les meilleures conditions sont mises à la disposition du chef et des 20 cuisiniers qui se partagent entre le grill, le fumoir, le vivier, la boucherie, la pâtisserie, la boulangerie, la chocolaterie...

« L'aquarium », une mini salle à manger installée au sein même de la cuisine et munie de 6 écrans vidéo, permet à Alain Ducasse de recevoir hôtes ou amis.

*« Le Louis XV - Alain Ducasse ». Ouvert du jeudi au lundi, ainsi que le mercredi au dîner en juillet et août. Fermetures annuelles en décembre et quinze jours en février. Au déjeuner, menu « Déjeuner de Saison » à 125 €. Au déjeuner et au dîner, menus à 225 € et à 180 €. Carte.*

# Les plus du Louis XV

*Pour Alain Ducasse, rechercher des idées nouvelles et des attentions supplémentaires font partie de ses occupations quotidiennes. Dans la gamme des « plus », le Louis XV offre une large palette de ces petits riens futiles mais essentiels qui, discrètement, signalent le vrai luxe.*

## PLUS DE CONFORT DANS LA SALLE DU LOUIS XV

*50 couverts, c'est le nombre maximum de personnes au Louis XV. Mais ce sont beaucoup plus qu'une cinquantaine d'attentions que le restaurant déploie pour les 100 privilégiés qui déjeunent ou dînent dans ce cadre d'exception. Chaque client mobilise à lui tout seul plus de 50 pièces du service. Assiettes, verres, couverts... A son service, plus de 40 personnes qui s'attachent à rendre ce moment inoubliable.*

## PLUS DE CHOIX

*La prestigieuse cave de l'Hôtel de Paris abrite plus de 400000 bouteilles, 950 vins différents, 40 "grands et rares millésimes", 16 "belles et rarissimes bouteilles" qui assurent la continuité et la pérennité de la cave. Du côté des infusions, le choix est également au rendez-vous, de la citronnelle de Madagascar à la verveine et la sauge, ce sont au total plus de 10 variétés présentes sur le chariot d'infusions fraîches.*

## PLUS DE VARIÉTÉ

*Au Louis XV rien n'est laissé au hasard. Entre les plats principaux et les desserts, le chariot à pain, élément essentiel du festin occupe un rôle important. De la michette niçoise à l'huile d'olive et au son, à la fougasse au lard de campagne, en passant par la petite baguette, ce sont au total plus de 300 pièces qui passent quotidiennement dans les mains des boulangers. Ces petits pains aux formes séduisantes sont de véritables pièces de dégustation qui se suffisent à elles-mêmes.*

## PLUS D'ORIGINALITÉ

*Un repas au Louis XV se déroule comme un spectacle. Le service du beurre en est un exemple. Présenté sur une plaque de marbre et couvert d'une cloche au verre soufflé signée Jean Claude Novaro, deux sortes vous seront proposées: un beurre demi-sel et un de Normandie. Ce dernier vous sera servi à la motte, modelé pour vous à la cuillère et déposé ensuite délicatement dans votre beurrier en marbre. Du côté des amuse-bouches, l'originalité est également au rendez-vous. De petits légumes crus à croquer présentés dans des verres en cristal originaux et uniques, gravés à la main par le maître verrier « Carlo Moretti ». Enfin le dessert arrivé, c'est toute la table qui est décorée en blanc et bleu, une ligne de vaisselle signé du porcelainier-designer Pieter Stockmans, du rond de serviette au centre de table. Un autre repas commence.*

## PLUS DE PERFECTION

*Dans un souci d'élégance, Georges Feghaly, couturier, signe sur mesure les uniformes du personnel de salle. Veste et pantalon gris anthracite, chemise blanche et cravate en soie. Ces tenues d'une grande élégance ont été créées dans le plus grand souci du détail et sont en harmonie avec le restaurant.*

## PLUS DE PETITES ATTENTIONS

*Le chef compose lui-même les menus de certains convives. Ils garderont longtemps, en souvenir, leur propre menu, daté du jour, imprimé sur une carte personnalisée du Louis XV.*