

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



DEPUIS 1925



RESTAURANT
DE LA MER À PARIS
SE RAPPELLE
À NOS BONS SOUVENIRS...





L'HISTOIRE

En 1925, August Rech vient tenter sa chance à Paris. Comme nombre de ses compatriotes d'Alsace-Lorraine, il acquiert une épicerie.

Très vite, le 62, avenue des Ternes devient un comptoir Art déco rutilant, un café-restaurant où Madame et Monsieur, sur leur trente et un, préfèrent à la choucroute et au jarret les huîtres de toutes provenances, des célèbres portugaises aux Marennes plates, vertes et délicates. Une institution est née. Dehors, les habitants du 17^{ème} arrondissement se retournent sur le banc de fruits de mer où livreurs et écaillers s'affairent sans relâche. À l'intérieur, le verre orangé des appliques lumineuses réchauffe le teint des dames enjouées. Le vitrail Art déco illumine l'escalier conduisant aux salons. Les appétits s'aiguisent à la seule évocation des trois classiques de l'établissement : la raie aux câpres, le camembert affiné spécialement et l'éclair géant au café ou au chocolat. De père en fils et de fils en fille, le succès de cette maison familiale ne se dément pas.

Dès 1974, M. et M^{me} Meunier y contribuent à leur tour... jusqu'à la fin des années 1990. Lorsque Alain Ducasse découvre Rech, il décide de tout mettre en œuvre pour lui redonner **sa fraîcheur et son éclat.** Ses escapades gourmandes sur les côtes bretonnes sont à l'origine de quelques unes des trouvailles de la carte.

Produits préparés
avec simplicité et respect,
vins élégants et légers,
décor Art déco soigneusement
réchauffé, atmosphère conviviale
au chic parisien...

HISTOIRES SALÉES

Forte de ses traditions, la cuisine s'anime d'un nouveau souffle. Baptiste Peupion, le chef de Rech et ancien second de David Rathgeber chez Benoit, applique à la lettre la recette qui fit le succès de la maison : « mettre en avant le produit ». Depuis 1982, Malec l'écailler compose des plateaux de fruits de mer à déguster sur place ou à emporter : huîtres Yvon Madec de Prat-Ar-Coum (Spéciales n°3, Creuses et Boudeuses), praires, palourdes, bulots, crevettes grises et roses... Ormeaux non battés, anguilles fumées de Loire, petites sardines de Méditerranée simplement marinées... composent également une carte fluctuant au gré des marées et de leur arrivage quotidien. L'apprêt est minimal, la concordance des garnitures juste, l'énoncé de la recette lisible en bouche, comme le révèlent les langoustines vivantes en provenance directe de Bretagne, cuites trois minutes à la vapeur, coupées en deux et arrosées d'une vinaigrette d'agrumes ; le bar entier pour deux personnes, vidé, non écaillé, passé au four, préparé en salle et servi avec une béarnaise maison, des pommes grenailles de Noirmoutier et des tomates confites ; ou encore la papillote de maigre aux coques et fenouil, huile d'olive et citron.

À ces « instantanés » répondent des mets plus « cuisinés ». À commencer par l'incontournable aile de raie à la grenobloise accompagnée de savoureuses carottes des sables de Créances juste glacées ou la Clam Chowder comme en Nouvelle Angleterre. Enfin, en hommage au chef Jacques Maximin, son emblématique saumon d'Écosse Label Rouge au gros sel est servi avec huit légumes de saison et une sauce façon vierge...



HISTOIRES SUCRÉES

Fidèle à ses classiques, la pâtisserie de Rech est renouvelée dans le respect du goût et de la qualité. Aux fameux vingt centimètres d'éclair XL au chocolat ou au café s'ajoutent d'autres gourmandises tout aussi justes. Les pommes confisent deux heures durant à four tiède en Römertopf et se coiffent, pour les plus gourmands, d'une cuillerée de crème fraîche épaisse. Une glace caramel au beurre salé rafraîchit le pain perdu de Pastis d'Amélie, une spécialité de brioche landaise. Le savarin au rhum blond de Martinique est confectionné dans un moule à kouglof. Quant au Mister Rech, le mystère façon Rech avec son coeur de glace à la noisette, il s'accompagne d'une sauce gourmande au chocolat chaud.



HISTOIRES DE VINS

En accord avec la cuisine délicate de Rech, Gérard Margeon, chef sommelier du Groupe Alain Ducasse, a privilégié « la minéralité et la vivacité ». Vous retrouverez élégance et légèreté dans les 150 références qui composent la cave à vins. La Bourgogne révèle toute sa subtilité au travers de ses blancs de Chablis, Meursault, Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet, mais aussi de Saint-Romain, Saint-Aubin, Auxey-Duresses et autres « climats à redécouvrir ». Du côté des vins rouges, une quinzaine de Bandol offre une alternative rare aux très distingués Chambolle-Musigny, Vosne-Romanée, Volnay, Pessac-Léognan et Pauillac s'accordant à l'unique viande de la carte. Cette association, Vincent Landais, en salle, la recommande volontiers, tout comme la coupe de champagne années 30 de rosé ultra-dry, dont la robe se laisse admirer jusque dans la transparence du pied, pour accompagner un plateau de fruits de mer. Ou encore le Blanc de Blancs sur le camembert maison servi à discrétion...

(1) Du japonais GYO : Poisson et TAKU : Trace – Empreinte : Selon Jean-Pierre Guilleron qui a signé ces oeuvres : « Après avoir déposé l'encre ou l'aquarelle sur le poisson, celui-ci est utilisé comme tampon. Le papier recueille ainsi l'empreinte qui servira de base au tableau, achevé « a la prima », en privilégiant spontanéité et économie de moyens afin de préserver l'impression première et l'esprit du poisson. Cette technique ancienne du Japon est toujours utilisée par les pêcheurs pour conserver, au sens propre comme au figuré, la « trace » (TAKU) d'une belle prise ». Les « Gyotaku » de Rech sont des oeuvres originales.



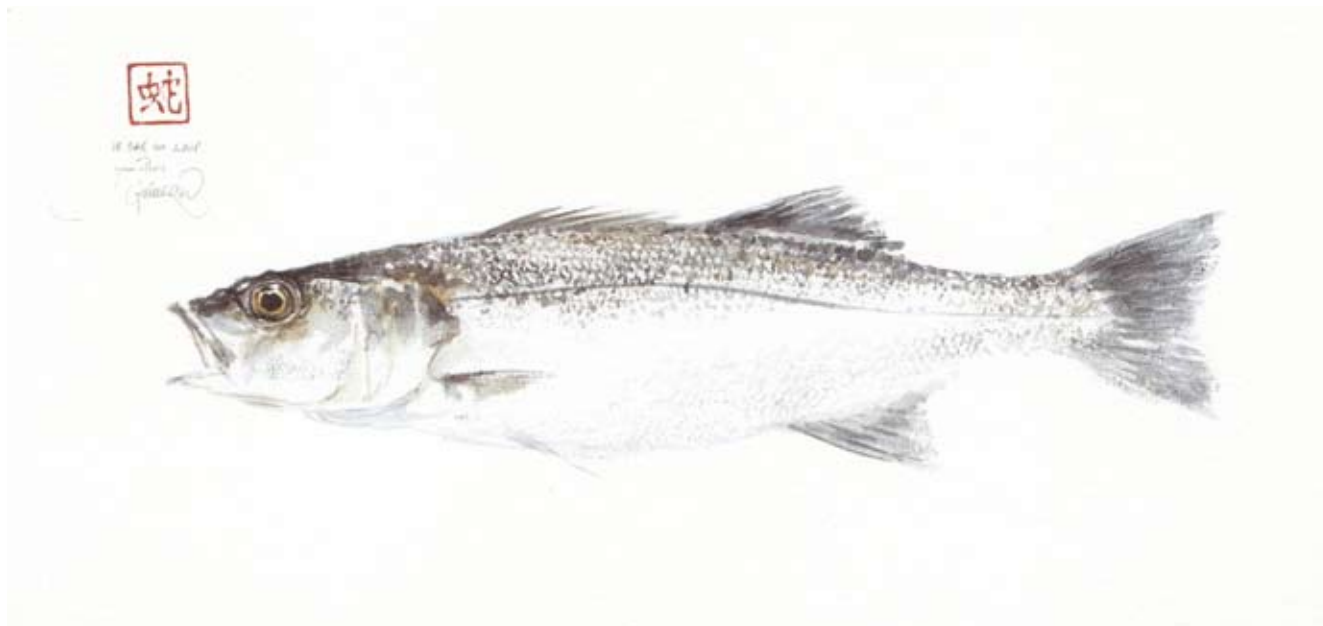
HISTOIRES DE LIEU

Sur l'avenue des Ternes, la façade aux couleurs marines annonce subtilement cette institution gourmande dédiée aux produits de la mer. Le banc d'écailler où scintille une balance rutilante guide les amateurs de coquillages et de crustacés vers la salle du rez-de-chaussée. Ornés de photographies d'époque, ses murs racontent l'histoire d'August Rech et du Paris de l'entre-deux guerres. Tous s'y pressent, comme par le passé. Les uns confortablement assis sur des fauteuils de style Thonet autour de tables joliment dressées, les autres face au zinc, élégant comptoir de bois patiné recouvert d'étain. Les discussions animées fusent. Elles se ponctuent, là d'un verre de Chablis servi en jéroboam, ici d'un plateau de fruits de mer, plus loin d'un Club Rech aux fumaisons assorties, ou uniques, de saumon, anguille, truite et thon...

L'étage au parquet blond en point de Hongrie, baigné d'une lumière dorée, invite à **la douceur et au raffinement.** Pour y accéder, la découverte le long de l'escalier d'un vitrail Art déco tout de verre blanc, entièrement restauré, prolonge le plaisir des yeux et la traversée des cuisines décorées de mosaïques marque d'entrée les esprits.

Grandes assiettes blanches ovales du Portugal, beurriers en agate du Brésil... sont dressés sous les yeux des convives qui apprécient en toute quiétude le confort de tables espacées et **des larges fauteuils d'inspiration années 20.** Les plus curieux pourront admirer les accrochages de dessins extraits d'un rarissime cahier de tendances Art déco « Or et couleurs » édité par A. Calvas et composé par G. Darcy « dans le goût nouveau à l'usage des fabricants d'étoffes, décorateurs, brodeurs et dessinateurs d'ornement ». Les représentations de poissons réalisées selon la technique du « Gyotaku¹ », semblables à des gravures, habillent de touches colorées les murs en movingui moiré et palissandre.

Cyril Gouzé, le directeur de salle, aussi décontracté qu'attentif, raconte le passé de Rech, ses plats de toujours comme ceux du jour... et laisse l'histoire se poursuivre.



INFORMATIONS PRATIQUES

CONTACTS PRESSE

Sarah Mompeurt et Marine Cossard

- Tél. : 01 53 67 65 62
- E-mail : presse@alain-ducasse.com

PRATIQUE

- Rech - Membre de Châteaux & Hôtels de France
- 62, avenue des Ternes 75017 Paris
Tél. : 01 45 72 29 47
- Menu déjeuner à 34 €. À la carte, compter 70 €.
- Au déjeuner de 12h à 14h
et au dîner de 18h30 à 22h.
- Fermeture dimanche et lundi.
- 80 couverts dont 50 à l'étage.
- Possibilité de salon privatif (de 15 à 25 personnes).



Café Rech au rez-de-chaussée.

De 18h30 à 20h00, dégustation en toute simplicité de coquillages et de crustacés, et du Club Rech aux fumaisons assorties ou uniques de saumon, anguille, truite et thon...

L'ÉQUIPE RECH

Chef de cuisine : Baptiste Peupion

Directeur de salle : Cyril Gouzé

Sommelier : Vincent Landais