



SPOON PARIS...

des ORIGINS à NOW !

Premier des SPOON à avoir vu le jour, SPOON PARIS AT MARIGNAN propose depuis septembre 2007 une grande cuillère de nouveautés... Tout en restant fidèle à ses racines et au concept d'origine, c'est avec une nouvelle carte résolument contemporaine et innovante, de nouvelles influences, et un retour à nos racines françaises que SPOON PARIS s'est renouvelé depuis la rentrée.

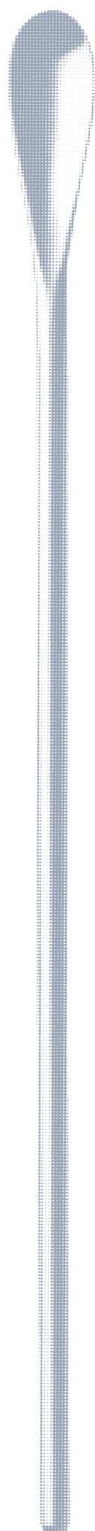
DEPUIS LES ORIGINS...

« J'ai cherché ce qui pouvait plaire à la génération des gourmands zappeurs – aux cultures et aux envies différentes, et sourire au temps présent. Dans mes voyages, j'ai rencontré des produits et des techniques qui me passionnent. J'ai eu envie de les mêler et de les partager. »

Alain Ducasse

Objet universel de partage et de convivialité, la cuillère (SPOON) est présente sur les tables et dans les cuisines de tous les continents. Elle évoque également l'éveil au goût chez l'enfant, les premières sensations de plaisir. C'est à partir de cette réflexion, tant culinaire que culturelle et affective, qu'Alain Ducasse a imaginé SPOON en 1998 avec la volonté de décliner en un seul lieu une cuisine inspirée des goûts et saveurs du monde, toujours dans le respect des produits. La cuillère a ainsi donné son nom au restaurant parisien – le premier SPOON Food & Wine - puis à ses déclinaisons à travers le monde (l'île Maurice, Saint-Tropez et Hong Kong) et en est devenu le symbole fort.

10 ans plus tard, SPOON PARIS continue de créer la surprise et de faire partager avec passion la richesse de ses produits et de ses techniques.



Pour marquer symboliquement cette « re-évolution », les équipes de SPOON PARIS ont chiné et constitué une **collection de cuillères uniques et originales**, comme une cuillère à caviar en forme d'esturgeon, une cuillère fourchette nommée « Georgette », une autre avec un manche évoquant le corps d'une femme, ou plus simplement une cuillère traditionnelle de cuisine provençale en buis. Mises en scène sur chaque assiette, elles sont autant de références à la diversité et à l'histoire des cuisines du monde.

Le « best of » des plats signature de SPOON et plus encore...

Fidèle à l'âme et à l'identité de SPOON, le chef Alexandre Nicolas propose toujours **les plats iconiques** qui ont largement contribué au succès de SPOON PARIS.

Ainsi, **L'Oeuf mollet sur morue « Mantecato »**, le **Thon à la plancha sauce satay**, **légumes au wok** ou encore la célèbre **Glace Malabar** sont autant de saveurs singulières et d'invitations à la découverte des meilleurs produits des différentes terres du monde.

SPOON abolit également les frontières en matière de techniques : **wok, induction, plancha, à la cocotte, à la broche...** les différents modes de préparation et de cuisson sont déclinés pour offrir une palette de choix infinis où s'entremêlent les cultures et les civilisations.

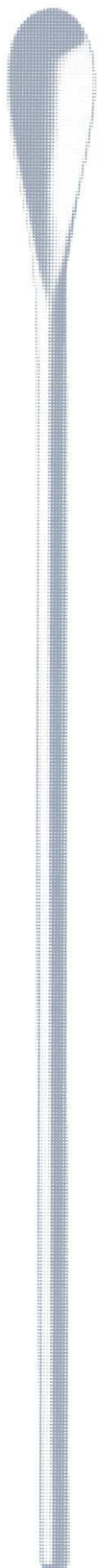
Les toqués de « pasta » pourront apprécier les différentes recettes de pâtes cuisinées et servies dans la **PASTA POT**, une casserole imaginée par Alain Ducasse et le designer Patrick Jouin et développée par Alessi, qui remet au goût du jour une technique millénaire de cuisson. Lorsque les mouliniers partaient travailler dans les oliveraies, ils ne disposaient que de très peu d'eau pour préparer leur repas et cuisinaient donc les pâtes comme un risotto. Après les avoir fait revenir avec les aromates, les champignons ou tout autre légume ramassé en chemin, ils les couvraient d'eau au fur et à mesure que celle-ci était absorbée.

SPOON explorateur du monde

En « guest star » de la carte **SPOON ORIGINS**, chaque saison SPOON invite les gourmets voyageurs à un tour du monde des saveurs. Cet automne, SPOON PARIS nous emmène en Inde avec le **Homard tandoori rôti légumes verts** ou encore le **Poulet rôti tikka, sauce supari, pack choux**.



...JUSQU'A NOW !



Fort de ses expériences multi-ethniques, SPOON est maintenant de retour en France avec la carte **SPOON NOW**.

Des classiques réinterprétés, les meilleurs produits français, des techniques modernes : **Agneau côtelette à la plancha, selle et épaule fondantes tranchées fines** ; **Canette croisée – rouennaise/colvert – à la broche** ; **Rouget snacké en beau filet, nem d'ici**. La carte **SPOON NOW** ressuscite un passé culinaire et une histoire riche de sens et de sensations.

Résolument contemporain et toujours en quête de saveurs inédites, SPOON PARIS a imaginé une nouvelle génération de sauces traditionnelles, préparées à l'aide de **mortiers artisanaux en marbre** pour extraire l'essence des produits.

Ces derniers ont été spécialement façonnés pour SPOON PARIS en Haute Provence par Mustapha Messaoudi. Ce tailleur de pierre redonne vie à cet objet ancestral avec des lignes épurées et des couleurs sensuelles. Chacune de ses pièces est une création unique par ses couleurs – rouge étrusque évocateur des bains romains, rose, violet, caramel, sable... – sa forme, ou encore la provenance de la pierre.

Au creux de ces mortiers, les sauces et condiments sont fraîchement pilés, écrasés et mélangés en cuisine pour exalter leurs saveurs et leurs arômes.

Ces « **sauces à manger** » se déclinent en 2 thèmes – **MARIN / IODE** (Matelotte/Barbecue, Tout citron, Huîtres/Sésame) ou **TERRE / VEGETAL** (Olives noires et vertes écrasées, Maître d'hôtel, Aux poivres) et sont présentées sur des réglettes par trois. On les associe librement et selon ses goûts à une viande ou à un poisson pour créer un métissage inédit dans l'assiette.

Du vert à la carte **SPOON NOW** avec des salades rougettes, romaines, sucrines, trévises, toutes cultivées chez les meilleurs maraîchers d'Ile de France, servies en tranches croquantes ou en chiffonnade et à déguster à la cuillère. Le quinoa, quant à lui, s'accompagne d'une verrine de shizo vert et rouge, une herbe à ciseler soi même.

Et pour terminer sur une note sucrée au goût d'enfance, trait d'union entre le traditionnel et le contemporain : **Religieuse/Macaron citron-framboise, rhubarbe pochée** ; **Vacherin pêche/verveine**.

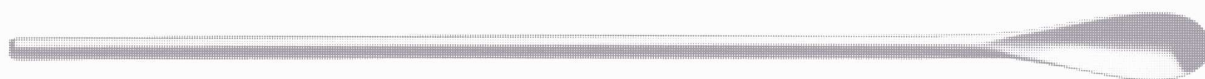
SPOON Wine

Vins français et étrangers composent la carte **SPOON ORIGINS**, élaborée par Gérard Margeon, Chef sommelier du Groupe Alain Ducasse. Il a souhaité une nouvelle fois surprendre et innover avec **SPOON NOW** en présentant une sélection de **vins de fruits** – **rhubarbe, coing, cerise** – une première à Paris. Elaborés en Belgique selon les procédés de vinification traditionnelle, ces nectars offrent un plaisir insolite s'accordant au salé comme au sucré.

A découvrir absolument : le **Sparkling de rhubarbe**, un vin blanc avec de fines bulles délicatement parfumé... Au-delà du plaisir immédiat, les papilles en garderont un souvenir délicieux !

La cave de SPOON PARIS, propose également pour cette rentrée une sélection de vins utilisant les nouveaux systèmes de bouchage. Les œnophiles seront sensibles aux qualités d'authenticité et de fraîcheur qu'offre cette nouvelle génération de **bouchons en verre, synthétiques ou à vis**, facilement identifiables sur la carte grâce à des pictos (la croix, le rond, le carré et le triangle) bien connus des amateurs de jeux vidéo.

La carte des cocktails **ENERGY** séduira les adeptes de la forme. A base de thés, de fruits, de légumes frais et d'aromates, ils sont gorgés de vitamines et pauvres en calories : « **Croq' green** », « **Pep's** », « **Bloody Lapsang** »... 100 % sans alcool, servis légèrement pétillants avec de l'eau de Seltz, ils sont purement désaltérants, délicieusement rafraîchissants et joyeusement tonifiants !



Et toujours...

Au déjeuner, le menu **SPOON SUM Lunch**, et au dîner le menu dégustation « **M'SPOON** », composés à partir des 2 cartes, **ORIGINS** et **NOW**, vous permettront de retracer l'histoire de SPOON, celle d'hier et d'aujourd'hui, d'ici et d'ailleurs.

SPOON SUM Lunch : 47 euros (2 entrées + 1 poisson + 1 viande + 1 garniture + 3 desserts)

M'SPOON : 89 euros (réalisé selon le choix du chef et pour l'ensemble de la table)

The logo for Spoon Paris, featuring the word "SPOON" in a sans-serif font. The letter "O" is replaced by two overlapping circles, one light blue and one light orange. Below "SPOON" is the word "PARIS" in a smaller, spaced-out font.

PARIS

at Marignan

A large, vertical, stylized spoon graphic on the left side of the page, rendered in a light blue, dotted pattern.

COORDONNEES

SPOON PARIS AT MARIGNAN
12 rue de Marignan – 75008 Paris

M° : Franklin Roosevelt – Parking Marbeuf
Tél : +33 (0) 1 40 76 34 44 - Fax : +33 (0) 1 40 76 34 37
Site Internet : www.spoon-restaurants.com
Adresse email : spoon-paris@hotelmarignan.fr

OUVERT

Du lundi au vendredi au déjeuner et au dîner
Déjeuner de 12h15 à 14h30 - Dîner de 19h30 à 22h30

Fermetures annuelles :

- 3^{ème} semaine de juillet à 3^{ème} semaine d'août
- 3^{ème} semaine de décembre à début janvier
- et jours fériés

CAPACITE

80 places assises

ACCES

Par l'Hôtel Marignan

VOITURIER

RIEN QUE POUR VOUS

Pour les plus curieux, une sélection de livres illustrant la culture et l'esprit SPOON est mise à disposition : sur les dernières tendances et nouveautés culinaires, sur l'histoire de l'art de la table, les cuisines du monde, le food design...

HOTEL MARIGNAN

L'hôtel Marignan Champs-Élysées est un hôtel de charme, situé au 12, rue de Marignan, entre la mythique avenue des Champs-Élysées et l'Avenue Montaigne.

A la croisée des chemins de la mode et du monde des affaires ce 4 étoiles incarne l'esprit français : élégance du décor, chaleur de l'accueil et service attentionné.

Il est doté de 73 chambres et suites, dont certaines disposent de belles terrasses avec vue sur la Tour Eiffel...

Son lounge bar, le 15Cent15, est signé Olivier Gagnère. Il s'ouvre comme un écrin, dans la prolongation de la réception de l'hôtel. Son décor très féminin/masculin ponctué de merveilleux lustres, lampes et appliques de Murano, offre une atmosphère particulièrement intimiste.

CONTACT PRESSE

Marine Cossard
Tél : 01 53 67 65 62 – Email : m.cossard@alain-ducasse.com