



DOSSIER
DE PRESSE

JANVIER 2010



“ C’est une histoire de cuisine,
bien sûr, mais aussi d’harmonie ”

– Alain Ducasse

Imaginée par Alain Ducasse avec le designer Pierre Tachon, la cookpot devient le trait d’union, la signature d’Alain Ducasse à travers le monde, de Paris à Tokyo, de New York à l’Ile Maurice. Chacune accueille sept légumes de son terroir et de saison, sur une duxelles de champignons blancs. Équilibrée, sensible, la cuisine en cookpot est respectueuse de l’environnement et de la santé de ses contemporains.

Objet généreux aux formes simples, véritable outil de cuisson, elle s’inscrit dans l’esprit de recherche perpétuelle d’Alain Ducasse. Une quête qui part de l’enfance et se poursuit aujourd’hui dans son métier de cuisinier. Une quête de l’harmonie entre la forme et le goût.

La cuisine en cookpot: à savourer dès le 22 janvier au restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée.

VOUS AVEZ-DIT COOKPOT ?



“ Je voulais un objet simple,
familier, qui serve
de la cuisson à la table ”
— Alain ducasse

Comment est née l'idée de cette cookpot ?

AD : Je souhaitais concevoir depuis longtemps un récipient idéal pour cuire essentiellement des légumes. Une forme qui permette de révéler les saveurs originelles de ces derniers, une forme qui a du goût. En parlant avec Pierre Tachon*, il m'a semblé que le moment était venu d'imaginer ensemble cet outil de cuisson qui cherche à créer l'harmonie entre le contenant et le contenu. Et cet objet devait naturellement devenir une sorte de repère, de trait d'union pour mes restaurants dans le monde entier, tel un outil universel...

De quelle manière ?

AD : En reliant un outil - un mode de cuisson - à la variété des produits du monde entier. J'ai par exemple tout de suite pensé comment on pourrait, avec la cookpot, cuisiner un carry de légumes mauriciens au Spoon des Iles et, dans le même moment, imaginer cette même cookpot à Tokyo.

Je me suis récemment retrouvé là-bas en pleine campagne pour chercher des légumes racines exceptionnels. On les coupera en belles tranches dans leur longueur et on les déposera sur un hachis de champignons pour réaliser un montage légumes/champignons, à cuire façon lutée, au four pendant 30 à 40 min avant d'y ajouter un jus de volaille rôtie.

Et on peut imaginer toutes les autres déclinaisons possibles : les cookpots de Monaco, New York, Londres, Paris...

Il a fallu un an et demi pour parvenir à trouver la forme, la taille, la matière. Car je voulais un objet simple, familier, qui serve de la cuisson à la table et qui permette de passer moins de temps à dresser... et donc plus de temps à cuisiner.

*Agence Soins Graphiques

“Un objet destiné à réaliser
une cuisine respectueuse
de l’environnement
et de la santé”

— Alain ducasse

Ce sont d’ailleurs les mots que vous employez pour parler de la cuisine du Louis XV à Monaco ?

AD : Oui, car celle-ci est naturellement simple ! Quoi de plus simple en effet que les légumes ? C’est pour leur rendre hommage que j’ai imaginé « Jardin de Provence », le premier menu que j’ai créé pour le Louis XV. Et il n’a jamais quitté la carte depuis le 27 mai 1987, très précisément. Il exprime de la meilleure des manières la richesse de ce que j’ai trouvé autour de moi en parcourant la Provence. C’est dans ce même esprit que j’ai pensé la cookpot. Un objet destiné à réaliser une cuisine respectueuse de l’environnement et de la santé de ses contemporains, et faisant appel à moins de protéines animales. Une cuisine sincère, juste.

La cookpot est-elle donc aussi l’affirmation d’un engagement ?

AD : Un engagement, je ne sais pas. En tout cas, la conviction que les cuisiniers que nous sommes doivent initier un courant fort et s’interroger sur la manière dont nous utilisons la planète et dont nous la nourrissons.

On peut résumer simplement les choses en disant : « un maquereau plutôt qu’un turbot ».



“ Le légume constitue véritablement le lien fort qui relie mon histoire à la multiplicité sensorielle de mes restaurants. ”

— Alain ducasse



Vous faites référence à l'enfance. En quoi la vôtre est-elle présente dans la genèse de la cookpot ?

AD : Quand j'étais enfant, tous les jours, à midi moins le quart, ma grand-mère rentrait de s'occuper des canards et me disait : « qu'est ce qu'on mange à midi ? ». Elle m'envoyait chercher dans le jardin des oignons nouveaux, des poireaux, des pommes de terre nouvelles... Je coupais une laitue et elle saignait un sang blanc comme le lait !

Le potager, j'y suis né, avec un bout de lard et un peu de graisse d'oie ! Mais à la campagne on ne mangeait pas une entrecôte tous les jours. Le bœuf, c'était le dimanche. Le reste de la semaine, c'était lapin, poulet mais surtout légumes du jardin. On se nourrissait de légumes parce qu'ils poussaient comme ça, dans un coin de la ferme, sur un lopin de terre que, parfois, j'aimerais bien voir à nouveau présent dans notre quotidien.

Le légume, il faut du temps pour le cultiver, le ramasser, l'éplucher. Ensuite il faut révéler son goût originel. La cookpot fait indéniablement référence à cette simplicité du légume qui, si on s'y attarde, est beaucoup plus riche qu'il n'y paraît.

Le légume constitue véritablement le lien fort qui relie mon histoire à la multiplicité sensorielle de mes restaurants.

COOKPOT MOTS, ET MATIÈRES



Une forme qui crée de l'affectif

« Ma première réflexion sur l'objet il y a 18 mois tendait vers une forme angulaire, très nette, qui correspondait plutôt aux codes de l'époque, formels, cassés, structurés » explique Pierre Tachon, le designer qui a imaginé la cookpot. « Mais après avoir longuement échangé et partagé avec Alain Ducasse, j'ai compris qu'il souhaitait un objet généreux, assez simple, un objet pour lequel il y aurait immédiatement de l'affectif, gommant la distance entre lui et son utilisateur. »

Si le chef voulait que la cookpot soit ronde et un peu repliée sur elle-même, c'était également pour développer les propriétés de cuisson. Cela permet en effet aux aliments de diffuser leur propre humidité afin de nourrir la cuisson.

« Mais cette forme devait aussi permettre un geste important pour le chef », poursuit Pierre Tachon. « Saucer ! Saucer le jus avec un morceau de pain ! » C'est ainsi qu'est née l'idée de s'inspirer de la forme de la marmite utilisée jadis par les paysans. Le chaudron qu'ils portaient au dessus du feu pour faire la soupe. Encore fallait-il le moderniser, le ramasser un peu sur lui-même afin de lui permettre d'entrer dans un four et redessiner anses et couvercle.

Tout ce que la porcelaine déteste !

Cette matière s'est imposée pour son esthétique mais aussi pour ses qualités intrinsèques. « Il était donc naturel de se tourner vers Pillivuyt », explique Alain Ducasse. « Cette maison fondée il y a plus de 200 ans possède une histoire particulière avec la porcelaine à feu. » Cette dernière a l'avantage d'être moulée en une seule pièce et de résister à des températures de plus de mille degrés. « L'objet semble très simple d'apparence, note Pierre Tachon, mais l'ajustement très particulier du corps de la cookpot avec le couvercle était quasiment impossible à réaliser pour des raisons techniques. C'est tout ce que la porcelaine déteste ! » Neuf mois de travail ont donc été nécessaires pour parvenir à sortir la première cookpot.

- 01/ Après coulage,
démoulage du corps
- 02/ Collage du bouton
sur le couvercle
- 03/ Première cuisson
à 1200 degrés
- 04/ Émaillage
du corps



“ Il était donc naturel
de se tourner vers Pillivuyt ”
— Alain ducasse



“ *On est dans la vérité plus que dans l'effet* ”
— Alain ducasse



Du bon usage(s)

Pour une cuisine confite,
une cuisine de sentiments...

La cookpot est le trait d'union, la signature d'Alain Ducasse à travers le monde. Chacune accueille les produits de son terroir, véhicule leur fraîcheur. Un seul point commun les relie toutes : une duxelles de champignons blancs et le choix de sept légumes de saison coupés en tranches. C'est dans ce cadre-là que chaque chef de cuisine est appelé à s'exprimer.

« C'est une cuisine saine, avec de plus justes proportions entre le végétal et le carné » explique Alain Ducasse. « C'est une cuisine confite, une cuisine de sentiments, les ingrédients sont cuits ensemble dans leur propre humidité. La cookpot incite le cuisinier, professionnel ou amateur, à travailler dans le fond plus que dans la forme. On est dans la vérité plus que dans l'effet. La cookpot prouve qu'on peut faire plaisir mais aussi surprendre par le goût autant que par l'apparence. »

Cookpot de pommes de terre Comtesse et truffe noire de Provence à la boulangère

Recette réalisée le 21 janvier 2010 par Christophe Moret au restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée

Ingrédients pour une personne dans une grande cookpot

30 g de truffe noire • 1 petit oignon blanc • 3 pommes de terre Comtesse moyennes (150 g) • 1 gousse d'ail rose de Lautrec • 2 cuillères à soupe de jus de truffe (à acheter en épicerie fine) • 10 g de beurre demi-sel
60 cl de bouillon de volaille • Poivre du moulin

Préparation

- Éplucher, laver puis émincer l'oignon blanc en lanières.
- Réunir dans la cookpot l'oignon, la moitié du beurre, et la gousse d'ail écrasée puis faire compoter au four à 180°C une dizaine de minutes.
- Pendant ce temps brosser la truffe sous l'eau courante puis l'éplucher. Hacher finement les épluchures.
- Au terme de la cuisson des oignons, retirer la gousse d'ail, ajouter les épluchures de truffe hachées puis donner un tour de moulin à poivre. Mélanger.
- Laver puis éplucher les pommes de terre. Leur donner une belle forme ovale puis les tailler en lamelles de 2 mm. Tailler la truffe en lamelles de même épaisseur.
- Disposer harmonieusement les pommes de terre et la truffe en les chevauchant sur la compotée d'oignons.
- Verser délicatement le bouillon de volaille et le jus de truffe dans la cookpot, puis ajouter les 5 g de beurre restants sur les pommes de terre.
- Enfourner la cookpot à couvert à 180°C durant 40 min. A déguster bien chaud.



Pillivuyt

Installé au cœur du Berry, avec près de 300 salariés, Pillivuyt perpétue depuis presque 200 ans le savoir-faire inégalable de ses maîtres porcelainiers.

En 1818, Jean Louis Richard Pillivuyt fondait une manufacture de porcelaine qui porte encore aujourd'hui son nom. Depuis, Pillivuyt crée et fabrique une porcelaine classique et intemporelle, répondant à de hauts standards de qualité.

De nos jours, la tradition se mêle à des processus de production modernes afin de répondre aux attentes de nos clients. Ainsi, Pillivuyt a su conserver son savoir-faire centenaire pour réaliser à la main aujourd'hui encore des pièces uniques telles la soupière tête de lion, ou la cookpot d'Alain Ducasse.



Pierre Tachon

Il signe pour Alain Ducasse les identités visuelles de ses restaurants, tels que « Alain Ducasse at the Dorchester » ou « Le Jules Verne ». Pour ce dernier, il crée aussi l'assiette Structure directement inspirée de l'architecture de la Tour Eiffel. Il est par ailleurs directeur artistique aux Editions Alain Ducasse pour lesquelles il vient d'assurer la conception du livre « Nature ».

Contacts presse

ALAIN DUCASSE Entreprise
Direction des relations extérieures
Emmanuelle Perrier
T. 01 58 00 23 62
emmanuelle.perrier@alain-ducasse.com

HÔTEL PLAZA ATHÉNÉE
Direction de la Communication
Isabelle Maurin
T. 01 53 67 66 07
imaurin@plaza-athenee-paris.com