

Le Marché d'Alain Ducasse au Plaza Athénée La belle histoire continue !

Mars 2010.



Alain Ducasse, aux commandes des cuisines de l'Hôtel Plaza Athénée – dont celle du restaurant « **Alain Ducasse au Plaza Athénée** » – organise pour la seconde année consécutive un **marché de saison** dans la cour de l'hôtel le **mardi 13 avril 2010**.

Alain Ducasse, pourquoi réitérer cette opération ?

AD D'abord parce qu'il me paraît important de **rendre hommage**, de façon régulière, **à toutes les personnes avec lesquelles nous travaillons** au jour le jour pour offrir à nos clients une cuisine de qualité. Ensuite, parce que **leurs produits, mais aussi leur façon de travailler, leur parcours, leurs initiatives méritent une réelle mise en lumière**. Ce sont des gens passionnés par leur métier, qui cherchent à aller toujours plus loin en termes de qualité. Dans notre métier, les produits, leurs saveurs sont primordiales et sans l'aide de nos partenaires nous ne pourrions pas donner le meilleur à nos clients. Et enfin, ils travaillent en s'efforçant d'être le plus respectueux possible de ce qu'ils ont entre les mains, de la nature et de l'homme. Un engagement que je partage résolument avec eux. Ce sont toutes ces raisons qui me rendent fier de travailler avec eux. Nos convictions sont proches de ce point de vue là.

J'ai voulu réitérer le marché car il me semblait important de **partager** nos convictions **avec le plus grand nombre** et de faire découvrir ces femmes et ces hommes remarquables, ainsi que leurs produits qui le sont tout autant. L'an passé, nous avons reçu au sein du Plaza Athénée de très nombreux visiteurs, et j'espère qu'ils viendront encore plus nombreux cette année pour découvrir la quinzaine de partenaires que nous accueillerons dans un espace joliment scénographié par la décoratrice Pascale Benhamou. Pour cela, nous ouvrirons le marché **sans interruption de 10h00 à 17h00**.

Vous parlez d'une quinzaine de partenaires... qui sont-ils ? Y a-t-il des nouveaux ?

AD Nous avons choisi, avec mon chef Christophe Moret, **des fournisseurs que nous connaissons de longue date et dont nous respectons le travail, ou sur qui nous souhaitons donner « un coup de projecteur »**. Les produits présentés sont variés, l'idée étant de faire découvrir à nos visiteurs le plus grand nombre de saveurs possible. On retrouvera évidemment les surprenants agrumes de **Bénédict et Michel Bachès**, les légumes et les fleurs comestibles de **Didier Pil** (Potager Petit Moulin), les fraises des bois de **Rolande Most**, la fleur de sel de **Florence et Philippe Constant**, le beurre et la crème de **Pascal Beillevaire**, et Yves-Marie **Le Bourdonnec**, un boucher haut en couleurs ! Seront également encore parmi nous **Gautier Brunet-Moret** (Poissons), **Jean-Claude Huguenin** (Volailles) et **Christine et Eric Buatois** (Vins), à côté de qui nous avons souhaité accueillir cette année **Jean-Pierre Blanc**, dont la famille est spécialisée dans l'asperge depuis les années 20 ainsi qu'**Alexandre Drouard et Samuel Nahon**, cofondateurs de « Terroirs d'avenir » (et membres de l'association Slow Food). Alexandre et Samuel sont de véritables « **chasseurs de produits** » qui parcourent la France **à la recherche de produits de qualité, souvent rares et anciens, ayant une histoire et issus de mode de production non polluants**. Nous travaillons de plus en plus avec eux et les soutenons dans leur démarche. Et enfin, sera également présente la coopérative bretonne SDAB (Société de Distribution et d'Approvisionnement de Bretagne) spécialisée en produits de la mer, poissons, coquillages et crustacés. Après une liquidation judiciaire en novembre 2008, la SDAB a repris pied grâce à 15 de ses salariés qui se sont réunis pour relever le pari de poursuivre l'aventure ! Bref, **la qualité des hommes est aussi grande que celle de leurs produits**, et c'est aussi en cela que l'histoire est belle !

Le marché est donc pour vous bien plus qu'un événement, il vous permet de confirmer vos convictions ?

AD Oui, évidemment, il y a de cela. Le marché participe à véhiculer des valeurs que je défends telles que le **respect de la nature**, de ce qu'elle nous offre. Réfléchissons à la façon dont nous l'utilisons pour nous nourrir, à la façon de préserver davantage ses ressources. Et puisque l'on parle de respect, il s'agit également de celui que nous avons pour nos clients, à qui nous ouvrons en toute transparence **notre « carnet d'adresses »** et pour nos partenaires avec lesquels nous sommes engagés dans une relation durable. Le marché traduit enfin ma volonté de partager avec le plus grand nombre la découverte et la connaissance de beaux produits. Cela passe par des dégustations, par l'explication de l'histoire des produits et des savoir-faire des producteurs, par des astuces pour les cuisiner et révéler leurs saveurs originelles. Cela s'inscrit directement dans une démarche entreprise l'an dernier lorsque nous avons mis les légumes et les céréales à la carte de la Cour Jardin, puis avec la sortie de mon nouveau livre « Nature, simple, sain et bon », jusqu'à la création, en janvier dernier, de la cookpot, plat signature qui met à l'honneur les légumes locaux et de saison dans mes restaurants à travers le monde.

Le marché se déroulera dans la Cour Jardin du Plaza Athénée le mardi 13 avril 2010, sans interruption de 10h00 à 17h00. Ouvert au public. Aucun produit ne sera vendu sur place.

Entrée par le 27, avenue Montaigne – 75008 Paris

Hôtel Plaza Athénée - 25 avenue Montaigne - 75008 Paris – Tél : 01 53 67 66 65

Hôtel Plaza Athénée

Isabelle Maurin, Directeur de la Communication - Aude Bourgoïn, Responsable des relations presse
Tél.: 01 53 67 66 07 - Fax : 01 53 67 65 05 abourgoïn@plaza-athenee-paris.com

Dorchester Collection - Le style de l'individualité

Idéalement situés dans les plus belles villes du monde, les hôtels de la Dorchester Collection - The Dorchester à Londres, The Beverly Hills Hôtel et l'Hôtel Bel Air à Beverly Hills, Le Meurice et l'Hôtel Plaza Athénée à Paris, l'hôtel Principe di Savoia à Milan, The New York Palace à Manhattan -, sont synonymes d'exclusivité et de luxe extrême. Chambres et suites alliant charme, confort et dernières technologies, restaurants et bars de renom, spas luxueux, service sur-mesure... les hôtels de la Dorchester Collection, avec un style et une personnalité qui leur sont propres, accueillent une clientèle prestigieuse et offrent à leurs hôtes une expérience exceptionnelle : le sentiment unique d'être chez soi

Pour plus d'informations sur la Dorchester Collection, veuillez contacter Anna Glover/Directeur de la Communication au +44 20 7319 7524 ou aglover@dorchestercollection.com www.dorchestercollection.com

Les partenaires d'Alain Ducasse au Plaza Athénée



Alexandre DROUARD et Samuel NAHON – *TERROIRS D'AVENIR*

Adhérents au mouvement Slow Food, Alexandre Drouard et Samuel Nahon ont créé en octobre 2008 la société Terroirs d'avenir afin de promouvoir des produits de qualité, liés à un terroir et à une histoire et provenant d'une agriculture non polluante. Ils parcourent la France à la recherche de produits aux saveurs exceptionnelles, aux apports nutritionnels supérieurs et issus d'un processus extensif de production, d'élevage ou de fabrication. Ils font également la promotion de la biodiversité : les produits qu'ils proposent sont locaux et anciens, à croissance lente, souvent rares, menacés et leurs saveurs oubliées sont à redécouvrir...



Patrice LORILLON et Anne KERVAGORET - *SDAB Mareyage*

SDAB est une coopérative bretonne spécialisée en produits de la mer, frais, de qualité – poissons, coquillages et crustacés. Depuis 1977, elle fournit les plus grands noms de la gastronomie française. Pourtant, tout aurait pu s'arrêter en novembre 2008. Elle subit de plein fouet la crise après 31 ans d'activité, la liquidation judiciaire de la société SDAB est prononcée, 70 salariés doivent être licenciés. Mais 15 d'entre eux, convaincus de la valeur de leur savoir faire, décident de se regrouper autour de Patrice Lorillon pour créer une coopérative, avec une motivation décuplée.



Jean-Pierre et Susanne BLANC – *LES ASPERGES DE ROBERT BLANC- Asperges*

Agriculteurs de père en fils depuis des générations, les Blanc sont spécialistes de la culture de l'asperge dans les années 20. Comme son grand-père et son père, Jean-Pierre Blanc, a choisi de limiter sa production et de gérer son exploitation d'un hectare et demi, seul avec sa famille. Il cueille, trie et calibre lui-même ses asperges, avec l'aide de son épouse, son frère et sa sœur. Sa devise : la qualité avant tout.



Bénédicte et Michel BACHES – *LE MAS BACHES – Agrumes*

Bénédicte et Michel Bachès, pépiniéristes, produisent des plants d'arbres d'agrumes variés ainsi que des plants d'oliviers pour la fabrication des huiles de terroir. Leurs produits sont le fruit d'une recherche perpétuelle sur les saveurs. Ils travaillent pour cela sur la culture des arbres : choix de porte-greffe, irrigation, terre, amendement, taille... Tous ces critères ont une importance essentielle pour la qualité du fruit, sa coloration, le taux de sucre, le jus, l'équilibre des saveurs entre l'acide, le sucre, l'amertume. Ils récoltent eux-mêmes les fruits sur les arbres qu'ils cultivent : cueillis le matin, ils sont en cuisine dès le lendemain.



Florence et Philippe CONSTANT- *LE MULON DE PEN BRON – Fleur de sel de Guérande*

Paludiers indépendants, Florence et Philippe Constant exploitent 40 œillets (derniers bassins où le sel cristallise) sur une surface d'environ 4.5 hectares. Depuis de nombreuses années, ils récoltent et commercialisent le sel provenant de marais abandonnés qu'ils ont remis en état.

Ils travaillent selon une méthode ancestrale, manuelle et naturelle, qui ne nécessite aucune aide mécanique et va donc dans le sens d'un développement durable. Pour eux, la remise en état des marais salants permet de faire revivre un patrimoine créé par leurs ancêtres et de favoriser le maintien de l'écosystème.



Sandrine et Didier PIL – *LE POTAGER DU PETIT MOULIN- Légumes*

De formation maraîchère et horticole, Didier Pil a été salarié avant d'acheter sa propre exploitation en 1993. Pour lui, préserver la terre, trouver un équilibre entre sol et plantes, chercher à accroître les goûts de ses produits sont des objectifs primordiaux. Dans son exploitation de 5.3 hectares, il utilise des engrais certifiés sans métaux lourds et il limite les intrants chimiques.





Pascal BEILLEVAIRE – LA SEIGLERIE – Beurre

Pascal Beillevaire, maître affineur et fabricant de beurre, fournit les restaurants d'Alain Ducasse en beurre cru depuis plus de 10 ans. La particularité de la fromagerie Beillevaire est de collecter du lait chaud matin et soir : le produit, qui ne subit aucun traitement thermique, est travaillé sitôt la traite à température de l'animal, exactement comme si cela était fait dans une exploitation agricole.



René PELLEGRINI - LES COMPTOIRS D'EPICURE – Fromage de Roves

René Pellegrini est un maître affineur qui permet aux fromages d'exprimer pleinement leur potentiel même s'ils en possèdent déjà en arrivant au hâloir. Comme il aime le souligner : « si le fromage n'est pas bon quand il est frais, il ne le sera pas plus une fois affiné ». Il aime cette place qu'il occupe entre le produit et le restaurateur, entre la ferme et la table.



Rolande et Cathy MOST – LA FINCA - Fraises des bois

Pour Rolande Most, les fraises des bois sont une histoire de famille. Filles de cultivateurs des Ardennes belges et amoureuses de l'Andalousie, ses sœurs s'installent à Malaga où elles cultivent avocats, tomates et fraises des bois. Quelques années et changements de vie plus tard, Rolande Most s'engage dans l'affaire familiale pour assurer la commercialisation à Paris. Pour elle, l'avis des chefs est primordial : si elle parvient à les convaincre, elle aura réussi son examen de passage... ce qu'elle fait auprès d'Alain Ducasse. Les méthodes employées par la FINCA sont celles de l'agriculture raisonnée. Le paillage se fait avec de la paille de blé et aucun produit chimique n'est utilisé. Le purin d'ortie sert d'engrais bio, les coccinelles font fuir les pucerons...



Nathalie et Jérôme GALIS - ETABLISSEMENT GALIS – Légumes

Après avoir été cuisinier pendant 10 ans, Jérôme Galis a souhaité renouer avec le passé paysan de ses grands parents, et est revenu dans le Sud afin de reprendre et développer la production familiale. Il cultive des truffes mais également des légumes primeurs (petits pois, fèves, asperges) qu'il cueille le matin ou le soir pour qu'ils soient livrés dès le lendemain... Connaissant lui-même le métier, Jérôme Galis est très à l'écoute de ses clients chefs et sélectionne ses produits en fonction de leurs attentes.



Jean-Claude HUGUENIN – SOCIETE JEAN-CLAUDE HUGUENIN – Volaille de Bresse

La société Huguenin commercialise des produits carnés haut de gamme. Grossiste traquant les plus beaux produits pour les meilleurs chefs, il leur apporte également un service maximum (préparation, stockage, livraison, etc...). Ses produits de prédilection sont le foie gras, l'agneau, les volailles et les abats de veau.



Yves-Marie LE BOURDONNEC – LE COUPEAU D'ARGENT – Boucherie

Propriétaire d'une boucherie à Asnières, il vend dans son atelier des variétés de viande de très haute qualité en provenance du monde entier et échange son savoir faire avec des bouchers anglais, italiens, finlandais, etc. Sa spécialité est la maturation du bœuf. Partisan de l'agriculture raisonnée, des méthodes d'élevage qui ont un véritable résultat sur la qualité finale de la viande et non sur des rendements, il travaille en direct avec les éleveurs, pour mieux comprendre leur histoire et leurs contraintes, et élaborer avec eux le cahier des charges des méthodes d'élevage.



Sandrine et Maurice LESGOURGUES - *MAISON PARIS* - Foie gras

Petite fille d'Adrienne Paris, Sandrine Lesgourgues perpétue une tradition centenaire autour du canard gras fermier des Landes et de l'oie du Sud-Ouest. Ses canards gras fermiers, élevés en liberté en plein air pendant 13 semaines minimum et jusqu'à 15 semaines, disposent d'une alimentation exempte de graisses et farines animales et dont le pourcentage d'OGM est garanti inférieur à 0,9 %.

Ils sont ensuite gavés exclusivement au maïs grain entier (pas de dysfonctionnement de l'appareil digestif) et en parc collectif (permettant au canard de développer sa masse musculaire et donc d'obtenir une viande plus persillée) puis éviscérés « à froid », ce qui favorise la maturation optimale du foie gras et développe le goût spécifique des produits traditionnels du terroir.



Gautier BRUNET-MORET - *PRODUITS NOIRMOUTRINS ET VENDEENS* - Poissons

Ancien chef d'entreprise dans l'édition, Joël Brunet-Moret décide de s'installer à Noirmoutier dans les années 90 pour promouvoir la pomme de terre de Noirmoutier auprès des chefs. Au fil du temps, les producteurs lui demandent de commercialiser des produits de la pêche à la ligne : bars, merlans, turbots et soles. Joël s'associe avec Gautier, son fils, pour créer « Les produits Noirmoutrins et Vendéens ». Ils se répartissent les rôles : Joël, à Noirmoutier, accompagne les pêcheurs chaque matin dans les criées ; Gautier, lui, est à Paris pour rencontrer les chefs et mieux cerner leurs besoins... Ecoute et réactivité caractérisent le fonctionnement de ce binôme : les produits pêchés sont envoyés le jour même dans les restaurants et notamment au 25 avenue Montaigne !



Cédric CASANOVA – *LA TETE DANS LES OLIVES* - Huile d'olive

Né à Paris d'une mère française et d'un père sicilien, Cédric Casanova est fil de ferriste au renommé Cirque du Soleil lorsqu'il décide de changer de carrière. Son épicerie fine commercialise ses propres récoltes : condiments divers et variés mais également et surtout de l'huile d'olive ! Gestionnaire d'un patrimoine de plus de 20000 arbres, il prône l'importance de développer ses ressources au sein du territoire familial – la Sicile ! - et s'engage, à travers la commercialisation de ses produits à reconstruire l'économie locale.



Christine et Eric BUATOIS – *LA CAVE DES CORDELIERS* - Vins

Intermédiaires entre le vigneron et le restaurateur ou le sommelier, Christine et Eric Buatois sélectionnent et proposent à leurs clients des vins susceptibles de répondre à leurs attentes en termes de qualité et d'originalité. Pour cela, et afin d'être au plus près de l'actualité des vignerons et informer au mieux leurs clients, ils arpentent régulièrement les vignobles.

La décoration du marché

Mme Pascale BENHAMOU *PBD* - décoratrice



Afin de recréer un véritable marché de saison au sein de La Cour Jardin du Plaza Athénée, l'hôtel a fait appel au talent de **Pascale Benhamou**, décoratrice. En travaillant étroitement avec les fournisseurs et les équipes du restaurant **Alain Ducasse au Plaza Athénée**, elle a su, avec goût et raffinement, recréer de façon éphémère l'atmosphère d'un marché de saison où primeurs, boucher, poissonniers, volaillers et fromagers s'installent sur des étals en toute convivialité...

Alliant rusticité et modernité, les stands en bois et en tôle ondulée, personnalisés par une plaque gravée, font écho au rouge symbolique **du Plaza Athénée**, et au vert de la Cour jardin. Quelques cagettes et brouettes remplies de verdure finissent de donner à ce havre de paix une ambiance délicieusement décalée, vivante et quelque peu désordonnée. Un agréable lieu de vie organisé pour le plus chic des marchés de Paris !

Parcours :

Issue d'une famille d'industriels du textile, Pascale Benhamou s'est très tôt sentie concernée par le beau, et son goût pour la décoration en a découlé tout naturellement. En débutant sa carrière dans le design en 1986 chez XO, éditeur de Starck, Shiro Kuramata... elle se penche sur les méthodes de fabrication du mobilier de la maison et sa mise au point.

Chez Lumen Center en 1990, elle intègre l'univers de l'éclairage, la réalisation de luminaires et certaines rééditions comme celles de Pierre Charreau. Au sein du groupe Forbo (société Léone) en 1993, elle contribue à la conception de diverses collections de moquettes et tapis haut de gamme, comme les répliques de Savonneries pour le château de Versailles. Elle décide de créer sa propre agence de design et de décoration d'intérieur en **1999, PBD**, avec des cibles très diverses comme des hôtels, restaurants, siège d'entreprise, école, cercle de jeux, et des chantiers d'appartements ou maisons privées. A la décoration d'intérieur s'ajoute de nombreux projets de décorations éphémères pour le Pavillon Gabriel, Potel et Chabot et l'Hôtel Plaza Athénée.

Scénographie et décoration : **Pascale Benhamou Décoration** – p.b.d@hotmail.fr
Tabliers des fournisseurs : **Bragard** - www.bragard.fr