

Allard

MAISON FONDÉE EN 1932



« L'héritage précieux de Fernande Allard continue de nous inspirer. Pas question de toucher à l'ADN de la maison, nous faisons simplement en sorte de l'inscrire dans son époque »

DIT ALAIN DUCASSE TANDIS QUE LA NOUVELLE CARTE A ÉTÉ MISE EN PLACE DÉBUT SEPTEMBRE.

UNE NOUVELLE ADRESSE PARISIENNE POUR ALAIN DUCASSE

Depuis plus de 80 ans, Allard est l'une des belles adresses gourmandes de Paris. Situé en plein cœur de Saint-Germain-des-Prés, c'est l'un des derniers vrais bistrots de la capitale.

Le restaurant reste marqué aujourd'hui encore par l'esprit de Marthe Allard, « mère cuisinière » qui fonda la maison en 1932. Allard c'est avant tout l'histoire d'une paysanne bourguignonne qui monte à Paris avec des recettes de famille. Une belle cuisine de terroir, sincère et généreuse.

Dans cet authentique bistrot parisien, la tradition est aujourd'hui encore bien vivante. Avec son comptoir en zinc des années 30, son carrelage d'époque, ses petites salles intimistes où l'on mange au coude à coude, Allard a tout du bistrot où il fait bon vivre... La cuisine s'efforce de perpétuer une certaine tradition bourgeoise teintée de convivialité. Des plats francs et sincères dans un cadre et une atmosphère délicieusement surannés.

Allard

MAISON FONDÉE EN 1932



UN LIEU, UNE HISTOIRE

A l'origine, au croisement de la rue Saint-André des Arts et de la rue de l'Eperon, se tenait un marchand de vin, comme en témoignent encore les grilles aux fenêtres - une ordonnance du régent datant de 1720 obligeait la profession à fermer ainsi ses échoppes.

C'est au début du XX^{ème} siècle que Vincent Candré investit le lieu et ouvre un bistrot nommé à l'époque « La Halte de l'Eperon ». On y servait des petits vins de pays accompagnés de plats de terroir élaborés par Joséphine, l'une des premières « mères cuisinière » parisiennes. Dans les années 30, Vincent Candré cède son restaurant à Marthe et Marcel Allard qui, au fil du temps, en feront une véritable institution. « Allard, c'est la simplicité dans la tradition et la tradition dans la simplicité ! » disaient les clients.

Des années 30 jusqu' à la fin de la guerre, Allard reste un bistrot de quartier à l'esprit familial. Après la guerre naît un goût neuf pour le restaurant. Les parisiens y retournent progressivement. Allard se forge alors une réputation qui se consolidera d'année en année. Fin 1946, André, le fils de Marthe et Marcel Allard, rencontre Fernande. La seconde génération se prépare à prendre le relais et à continuer d'écrire l'histoire des parents. A peine mariée, Fernande s'est retrouvée au fourneau pour ne plus le quitter. Marthe lui lègue les secrets de la cuisine qu'elle a mise au point pendant un demi-siècle. Des plats rustiques transmis d'une femme à une autre, toutes deux issues du même terroir paysan.

« Les clients ne viennent pas chez nous faire des découvertes gastronomiques mais faire de vieilles connaissances culinaires » dit André. Chez les Allard, rien n'a changé depuis 1932, on y perpétue les traditions culinaires de la France paysanne, de la France des régions. Une cuisine simple qui a une certaine noblesse. L'authenticité du « bien-manger » et le partage. C'est ce qui a fait la renommée de l'établissement, ce qui a fidélisé aussi bien les clients anonymes que la très longue liste des célébrités qui en ont franchi et en franchissent encore les portes

En 1985, une page se tourne. La famille Allard vend le restaurant.

L'aveyronnais Claude Layrac le reprend en 1995. Il perpétuera pendant près de 20 ans l'esprit Allard et les fondamentaux de sa cuisine comme le canard de Challans aux olives, l'épaule d'agneau du Limousin ou encore le coq au vin. En cédant Allard à Alain Ducasse en 2013, il se dit confiant : « ce restaurant auquel je suis si attaché va garder sa personnalité, son caractère ».

Allard

MAISON FONDÉE EN 1932



« Je considère que la cuisine conviviale et populaire qui s'exprime dans les bistrot est un trésor de la gastronomie »

ALAIN DUCASSE

L'ESPRIT BISTROT PAR ALAIN DUCASSE

Depuis quelques années, les bistrot ne sont plus envisagés comme des restaurants modestes et populaires. On les considère aujourd'hui comme des fondamentaux de notre patrimoine culinaire français, les symboles forts d'une tradition encore bien vivante. Ces maisons font vivre dans toute la France une cuisine de mémoire, une cuisine de terroir, une cuisine de sentiment.

Ces lieux, dans lesquels les mots d'ordre sont la générosité et la convivialité, ont conservé le charme d'un décor authentique ainsi qu'une cuisine simple et franche.

« Tout dans un bistrot est familier et rassurant : une lumière enveloppante, des nappes épaisses et une cuisine qui nous rappelle de délicieux moments. La qualité de l'accueil et le sens de l'hospitalité reflètent l'excellence bistrotière. C'est pourquoi j'ai un attachement tout particulier à ces lieux qui sont avant tout de véritables lieux de vie. Allard rejoint Aux Lyonnais et Benoit et vient ainsi enrichir l'Esprit Bistrot que nous entretenons quotidiennement dans ces maisons avec passion et conviction. » explique Alain Ducasse.

Allard

MAISON FONDÉE EN 1932



« Les clients ne viennent pas chez nous faire des découvertes gastronomiques mais faire de vieilles connaissances culinaires »

ANDRÉ ALLARD

EN CUISINE PRIMENT LA TRADITION, LE TERROIR ET LA SAISON

Depuis sa création, Allard propose une cuisine de tradition, influencée par l'origine bourguignonne de Marthe et Marcel, mais aussi par la richesse des autres terroirs régionaux.

A ses débuts, Marthe s'adaptait aux modestes moyens de ses habitués. Pour entrer dans leur petit budget, il fallait faire simple. Elle préparait des plats tout droit sortis du livre de recettes familiales telles que des pot-au-feu, des potées ou des ragoûts. Elle a donné à Allard sa propre identité culinaire : des recettes faciles, sincères, une cuisine de mère sans chichi.

C'est Marthe qui rédigeait le menu. Elle proposait chaque jour un plat différent que l'on ne servait pas à l'assiette ; la cocotte ou la terrine était posée directement sur la table.

Chez Allard, Alain Ducasse souhaite, comme à son habitude, perpétuer la tradition inscrite dans l'histoire de la maison. Faire évoluer avec justesse sans jamais dénaturer. De beaux produits proposés au meilleur de leur saisonnalité et des plats de terroir illustrant la richesse de notre patrimoine régional.

La signature reste la simplicité qui s'inscrit dans la continuité. Les spécialités qui ont fait la renommée d'Allard, comme les Cuisses de grenouille, les Escargots en coquille, le Canard de Challans aux olives, la Sole meunière ou la Volaille de Bresse rôtie demeurent. A découvrir en septembre, le Pâté en croûte d'Arnaud Nicolas ; le Saumon grillé label rouge d'Ecosse, sauce béarnaise ; la Joue de bœuf fondante aux carottes ; les Noisettes d'agneau au sautoir, ratatouille ; l'Ile flottante à la vanille ; le Savarin au rhum, chantilly peu fouettée.

Allard

MAISON FONDÉE EN 1932



UNE CUISINE DE FEMME

Chez Allard, la tradition veut que ce sont les femmes qui font la cuisine. Marthe tout d'abord, puis Fernande. Elles s'inscrivent toutes deux dans la lignée des « mères cuisinières » qui réalisent une cuisine d'instinct dans laquelle dominent avant tout la simplicité et la qualité.

« C'est une cuisine de simplicité qui demande de la patience. C'est une cuisine de famille reliée à la tradition paysanne. C'est une cuisine de femme qui se pratique avec les yeux et les détails de l'amour. S'il n'y a pas de sentiment dans votre plat, cela se verra ...

Tout commence au marché, par les produits de saison. Les petits navets du canard ne se miment qu'à la fin mars. Les giroldes aussi. Les asperges arrivent au début du printemps. Le chou, c'est l'hiver. De même pour le gibier. Mais les poulardes et les canards, vous en avez toute l'année. Ma cuisine est une cuisine de mijotage... Ce n'est pas une cuisine de gens pressés. »

FERNANDE ALLARD

Allard

MAISON FONDÉE EN 1932



••• UNE CUISINE DE FEMME

C'est naturellement à une femme qu'Alain Ducasse confie la cuisine d'Allard : **Laëtitia Rouabah.**

Son amour de la cuisine et des bons produits lui ont été transmis par sa grand-mère et sa mère. Tandis que Laëtitia prépare son brevet professionnel au CFA de la chambre des métiers de Versailles en 2001, elle fait ses armes en alternance en région parisienne dans deux restaurants de tradition qui proposent une cuisine de terroir familiale et généreuse. En 2003 Laëtitia entre au Plaza Athénée, en qualité de demi-chef de partie au Relais Plaza auprès de Philippe Marc. Elle découvre alors l'univers d'Alain Ducasse qu'elle ne quittera plus. Elle part pour Londres en 2007, au restaurant Alain Ducasse at the Dorchester, en tant que chef de partie. Elle apprend auprès de Jocelyn Herland l'extrême précision, l'attention permanente aux détails et approfondit sa maîtrise technique. Elle rentre en France en 2008 pour intégrer les cuisines du Jules Verne dont elle devient chef adjoint aux côtés de Pascal Féraud dont elle salue le grand professionnalisme, la rigueur et les qualités de manager. En janvier 2013, elle prend le poste de chef au Salon La Première Air France à l'aéroport de Roissy Charles de Gaulle : le raffinement signé Alain Ducasse pour des passagers habitués au luxe. En septembre 2013, elle rejoint Allard en qualité de chef. Elle souhaite apporter une touche personnelle sans changer pour autant l'identité profonde de la maison. Une cuisine simple, familiale, parfaitement exécutée.

Laetitia est secondée par une autre femme, Emilie Villon qui vient de chez Benoit Paris, et travaillera étroitement avec Didier Remy qui a passé 37 ans dans les cuisines d'Allard, après avoir débuté auprès de Fernande Allard.

Allard

MAISON FONDÉE EN 1932



« Il est primordial d'être souriant et à l'écoute du client. Il faut s'avoir s'adapter aux envies de chacun, afin de créer des moments de bonheur et de bien-être pour tous »

ÉRIC BONNEAU

LE SERVICE OU LE SENS DE L'HOSPITALITÉ

Chez Allard, l'accueil chaleureux est assuré par Eric Bonneau, directeur de salle. Après une expérience à Genève puis Paris, Eric entre en 1999 chez Benoit en tant que chef de rang, avant d'être nommé directeur de salle en 2007. Il quitte Benoit en juillet 2013 pour prendre la tête d'Allard.

Pour Eric, la direction de salle est tout un art qu'il manie avec naturel et discrétion. Selon lui « il est primordial d'être souriant et à l'écoute du client. Il faut s'avoir s'adapter aux envies de chacun, afin de créer des moments de bonheur et de bien-être pour tous ».

Le fourneau trône en face de la porte d'entrée, rue de l'Eperon. La cuisine est ainsi ouverte aux clients, un agencement inattendu qui ne fut pas du goût de tous, notamment de l'architecte de l'époque qui, pensant que la cuisine devait être cachée, cria au scandale... « Si elle est belle, quel mal ? » répondait alors en toute simplicité André Allard. Sans omettre le fait qu'être accueilli par l'odeur des mets que l'on va savourer ne fait qu'aiguiser l'appétit !

En accueillant les clients, Eric leur propose de s'installer soit dans la salle historique qui composait l'unique salle du restaurant de Vincent Candré, soit dans la salle ajoutée par la famille Allard en 1965 suite au rachat de la librairie attenante pour agrandir le lieu. Depuis rien n'a changé...

Allard

MAISON FONDÉE EN 1932



« Depuis 1962, les vins de Bourgogne règnent en maître chez Allard, j'ai voulu créer des nouveaux accords notamment avec les grands vins de Bordeaux »

GÉRARD MARGEON

LES VINS

Pour accompagner cette cuisine de simplicité, authentique et conviviale, Gérard Margeon, chef sommelier des restaurants d'Alain Ducasse, propose une sélection de plus de 150 références. La carte des vins d'Allard met à l'honneur les vins de Bourgogne, de la vallée du Rhône mais également ceux de Bordeaux.

« Depuis 1962, les vins de Bourgogne règnent en maître chez Allard, j'ai voulu créer des nouveaux accords notamment avec les grands vins de Bordeaux » explique Gérard Margeon.

VISITE GUIDÉE DES GRANDS DOMAINES PAR LEURS SECONDS VINS

Une découverte œnologique autour des grands domaines de Bordeaux et de leurs seconds vins est proposée. C'est une première pour un restaurant d'Alain Ducasse. La majorité des châteaux est représentée par le grand vin, mais aussi et surtout, par le second vin. Cette formule audacieuse permet d'avoir accès à certains grands domaines considérés comme inaccessibles aujourd'hui. « Le Canard de Challans aux olives, plat signature d'Allard, s'accorde parfaitement avec un Pomerol, Le Manoir de Gay 2009, second vin du Château le Gay. Les Côtes d'agneau au sautoir, ratatouille font écho avec le second vin de Lynch Bages, le Pauillac Echo de Lynch Bages 2009. La texture de la chair de l'agneau souligne merveilleusement la nature enrobée et confortable du Pauillac. Pour la première fois, j'ai choisi de mettre à la carte ces références afin que le plus grand nombre puisse avoir accès à des domaines d'exception à travers le prisme de leurs secondes étiquettes » explique Gérard Margeon

LA BOURGOGNE ÉCLECTIQUE

« Sélection éclectique » ou comment mettre en avant des vins plus confidentiels, des vins inattendus dans cette couleur ? Par exemple en proposant un Nuits-Saint-Georges ou un Aloxe Corton en blanc ou un Meursault en rouge. « Nous pensons ici proposer à nos clients quelques accords à rebours des associations attendues. Aussi, pour la Volaille de Bresse rôtie, je propose un accord tout en légèreté et en subtilité avec un vin blanc de Bourgogne, un Nuits-Saint-Georges, Domaine des Perdrix 2010 ».

Allard

MAISON FONDÉE EN 1932



MEMBRE DE CHÂTEAUX & HÔTELS COLLECTION

1, rue de l'Eperon

75006 Paris

Tel. + 33 (0)1 43 26 48 23

Fax + 33 (0)1 46 33 04 02

restaurant.allard@alain-ducasse.com

OUVERT TOUS LES JOURS

PARKING SAINT MICHEL

CAPACITÉ

60 clients

Menu déjeuner à 34 euros

(entrée + plat + dessert)

CONTACT PRESSE

Aude NOUAILHETAS

Tel. + 33 (0)1 58 00 23 68

aude.nouailhetas@alain-ducasse.com

www.restaurant-allard.fr