

L'HISTOIRE

CONTINUE,



ALAIN DUCASSE
à l'Hotel de Paris

PLUS BELLE

QUE JAMAIS ...



C'est ici, au Louis XV, au cœur des Riviera, que tout a commencé il y a plus de 25 ans. 25 années riches d'émotions, de souvenirs et d'images fortes. La rencontre avec ce pays fut un événement essentiel dans ma vie.

Mon amour pour ce terroir est profond et charnel. J'ai appris à le connaître, à l'appivoiser. Il m'a apporté sa lumière et ses couleurs, si belles, et ses paysages enchanteurs. Il m'a révélé une humanité attachante d'agriculteurs et de marins. De sa nature abondante, il m'a donné des produits de la terre et de la mer à nuls autres pareils. Il m'a chuchoté des recettes immémoriales de femmes modestes et généreuses.

Tout cela, j'ai essayé de lui rendre, avec tout mon cœur. Toute ma cuisine s'inspire de ce pays qui chante le soleil. Elle y puise sa force et sa vérité.

Aujourd'hui, le restaurant rouvre ses portes après quelques mois de travaux d'embellissement.

Tout a changé. Le cadre et la carte – qui a été profondément renouvelée. Et le nom - cela ne vous aura pas échappé - comme signe évident d'évolution.

Rien n'a changé dans le fond... la Riviera est toujours l'inspiratrice prodigue de ma cuisine.

Bref, l'histoire continue, plus belle que jamais.

Alain Ducasse

ALAIN DUCASSE, LA RIVIERA ET LE LOUIS XV EN QUELQUES DATES :

27 MAI 1987 S.A.S Le Prince Rainier III confie la direction du restaurant « Le Louis XV » à Alain Ducasse, ainsi que le poste de chef des cuisines de l'Hôtel de Paris.

1990 « Le Louis XV » est le premier restaurant d'hôtel à être récompensé des trois étoiles au Guide Michelin. Alain Ducasse a alors 33 ans et le restaurant est ouvert depuis 33 mois.

2 JUILLET 2011 S.A.S Le Prince Albert II demande à Alain Ducasse de concevoir son dîner de mariage avec Mademoiselle Charlène Wittstock.

17 & 18 NOVEMBRE 2012 Plus de 200 chefs de 25 pays, totalisant plus de 300 étoiles au Guide Michelin, sont réunis pour célébrer les 25 ans du Louis XV.

AVRIL 2015 Réouverture du restaurant Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris après travaux d'embellissement. L'histoire continue, plus belle que jamais...



LA RIVIERA, INTENSÉMENT

La cuisine d'Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris aujourd'hui raconte plus que jamais la Riviera. Les produits, les saveurs, les couleurs, tout est là. Les poissons sont issus de la pêche locale, les herbes et les légumes de l'arrière-pays. Quelques recettes emblématiques du Louis XV sont encore à la carte, tout particulièrement les Primeurs des jardins de Provence à la truffe noire, proposés aux clients depuis le 27 mai 1987.

Pourtant, sur cette même mélodie du terroir méditerranéen, les paroles sont entièrement renouvelées. La carte du chef **Dominique Lory** et d'**Alain Ducasse** s'affirme avec modernité et jeunesse. Jus vigoureux, bouillons intenses, condiments frais, elle révèle avant tout l'exactitude et la précision des goûts. Décryptage contemporain et essentiel.

VIVACITÉ

Saveurs iodées des coquillages (coques, vernis, violets, praires et huîtres), touches acides du pamplemousse qui accompagne le loup, et même, amertume de la salade à côté du risotto aux petits pois : les saveurs sont vives et franches. Il y a de la gaïté dans cette interprétation de la Riviera.

LÉGÈRETÉ

La cuisine d'aujourd'hui doit être légère, et plus encore lorsqu'on est sur la Riviera. Pour cela, les **Primeurs des jardins de Provence à la truffe noire**, les **Asperges vertes à la vapeur** et la **Cookpot de légumes de saison** donnent à la carte une tonalité végétale. Les préparations font la part belle aux jus et aux bouillons qui concentrent les saveurs.

FRAÎCHEUR

Pour apporter de la fraîcheur, le repas est ponctué d'une pause végétale. Après le plat principal, le convive est invité à déguster un **granité pomme verte / oseille**.

AUTHENTICITÉ

L'authenticité du terroir et des goûts essentiels de la Riviera s'exprime sans compromis dans la cuisine d'Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris. L'humble pois chiche y trouve sa place, tout comme le myrte du maquis de Roquebrune-Cap-Martin. Mais le Chef, natif du Sud-Ouest, ira aussi chercher son agneau dans les Pyrénées et sa volaille dans les Landes.

RESPECT

Lorsqu'on utilise d'aussi beaux produits, tout est bon. Les cosses des petits pois sont centrifugées pour réaliser un jus qui mouillera les légumes de la Cookpot. Les feuilles d'artichauts émincées donneront un délicat bouillon. Les abats du pintadon (pour reprendre la terminologie d'Alain Chapel) farciront les pommes de terre fondantes qui accompagnent la volaille. Le respect de la nature s'exprime aussi par ces attentions du cuisinier qui rend hommage, jusqu'au bout, à la noblesse des produits.

TERROIR

Semer du blé dans un champ truffier est l'initiative de **Patrick Duler**, près de Cahors.

Au restaurant Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris, on retrouve le pain au blé truffier aux saveurs toutes particulières. Sans omettre, la baguette traditionnelle, la fougasse aux olives ou aux lardons, le pain à la farine de sarrasin ou encore le pain à la farine de meule.



LA RIVIERA, INTENSÉMENT

DES PRODUCTEURS ENGAGÉS

Comme le dit **Alain Ducasse**, « *Avant la cuisine, il y a la nature* ». Le chef **Dominique Lory** souhaite ici rendre hommage à quelques producteurs avec lesquels il travaille. Il leur est reconnaissant pour la qualité de leurs produits, leur passion et le respect de la Planète dont ils font preuve.

➤ **MICKAEL PEREZ**, pêcheur de coquillages
(LA COQUILLE D'OR À AIGUES-MORTES, GARD).

➤ **ARNAUD TAUZIN**, éleveur de volailles
(SAINT-SEVER, LANDES).

➤ **JEAN-MARC SALIES**, éleveur d'agneaux
(ARETTE, PYRÉNÉES-ATLANTIQUES).

➤ **ISABELLE & GEORGES MONTEIRO**, producteurs de fromages de chèvre (PEYMEINADE, ALPES-MARITIMES).

➤ **ALEXANDRA BOYLE**, maraîchère
(LE JARDIN DES ANTIPODES À MENTON, ALPES-MARITIMES).

➤ **PIERRE & EDITH POUSSOU**, oléiculteurs
(OLIVAIE DE LA PIERREDITE À TOURRETTES-SUR-LOUP, ALPES-MARITIMES).

➤ **JEAN-FRANÇOIS TRIPODI**, oléiculteur
(DOMAINE DE LA GINESTREA À SOSPEL, ALPES-MARITIMES).

➤ **LIONEL & MONIQUE BRAULT**, oléiculteurs
(DOMAINE DE LA ROYRIE À GRASSE, ALPES-MARITIMES).

➤ **NOËLLE TAXIL-WARDELL** pour le pois chiche, la farine de blé de Soisson, le coing sauvage, la mûre, le cassis, etc.
(LAZER, HAUTES-ALPES).

➤ **PATRICK & PASCALE DULER**, cuisiniers paysans, pour le blé truffier (DOMAINE DE SAINT-GÉRY À LASCABANES, LOT).

DE DÉLICATS DESSERTS

Sandro Micheli, le chef pâtissier, réserve une place de choix aux produits de la Riviera : ainsi, les agrumes viennent-ils de Menton, les framboises de l'arrière-pays et les noisettes du Piémont, « *tout simplement les meilleures du monde* » dit-il.

Il invente avec eux des pâtisseries d'une très grande délicatesse. La **Rhubarbe fondante, fromage blanc mousseux au miel de lavande**, par exemple, est un chef d'œuvre de rondeur et d'onctuosité.

Ses créations comportent toujours cette touche de surprise parfaitement maîtrisée qui excite l'intérêt sans jamais désorienter le mangeur. Grâce au jeu des textures : comme ce **Sablé aux noisettes** dont le craquant est associé au moelleux d'un biscuit lui-même à la noisette, accompagné d'un crémeux de citron. Grâce aussi à l'utilisation d'ingrédients inattendus : comme le vinaigre de framboise ou le poivre de Sarawak.

Clin d'œil à la longue histoire du restaurant, le **Baba au rhum** avec sa crème mi-montée, dessert emblématique, figure toujours à la carte.

LA RIVIERA OMNIPRÉSENTE, DU DÉBUT À LA FIN

Les amuse-bouche qui ouvrent le repas et les douceurs qui le clôturent se répondent avec subtilité. Les premiers dans un registre marin, les seconds sur des notes fraîches d'agrumes. Le poisson et les agrumes, deux produits emblématiques de la Riviera. L'amuse-bouche est un moment étonnant. Il est composé de cinq bouchées de différents poissons légèrement marinés, chacune accompagnée de son condiment : gallinette et céleri, chapon et fenouil, bonite et olive, maquereau et citron, seiche et câpre. L'ensemble est posé sur un plat en cuivre dessiné spécialement à cet effet et contenant des galets chauffés à 250 degrés. Le plat arrive sur table fermé par une cloche en verre. Le serveur la soulève, verse un bouillon au citron sur les bouchées et referme immédiatement le couvercle. On entend le crépitement du bouillon qui tombe sur les pierres brûlantes, on voit la vapeur produite envahir la cloche. Au bout de quelques secondes, on soulève la cloche et les convives viennent piquer les bouchées avec des fourchettes en titane à long manche dessinées par **Paulo Vale**.

Les confiseries servies en fin de repas jouent sur les saveurs des agrumes. Berlingot fourré bergamote-noisette, pâte de fruit à la liqueur de limoncello, cédrat confit au citron vert et poivre de Timut, mandarine confite entière glacée avec une réduction de jus de mandarine, kumquat à la marmelade de limequat au gingembre. Un peu plus tard dans la saison, arriveront les fruits rouges.



SOMMELLERIE

Avec la complicité de **Gérard Margeon**, **Noël Bajor**, chef sommelier de Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris, a conçu une carte des vins où l'on retrouve à la fois l'immense richesse d'une des plus belles caves du monde et les plus beaux produits du terroir de la Riviera. Pour explorer la gamme la plus variée possible des accords mets-vins, elle se compose de trois parties.

LA SAISON

Une carte courte, éphémère et dynamique, qui changera quatre fois par an, à chaque saison. Elle fait la part belle à la production issue de la viticulture biologique ou raisonnée et révèle quelques cépages oubliés des Riviéras (furmint, pascal ou colombo pour les blancs, téoulier, manosquin ou castets pour les rouges).

La première livraison est évidemment printanière et légère. On y trouve un champagne issu de la biodynamie (Fleur de l'Europe, de Fleury). Les fins connaisseurs peuvent y découvrir une rareté : un Côtes de Provence blanc provenant d'un petit domaine caché dans l'arrière-pays Niçois (Clos Saint-Joseph, 2012)

Les plus curieux sont tentés par la note délicate du tibouren, un cépage caractéristique du Midi que l'on retrouve dans deux Côtes de Provence : le Clos Cibonne et le Domaine des Planes, Cuvée Tiboulen.

L'INSTANT

Une carte qui présente des millésimes au juste moment pour les laisser s'exprimer pleinement.

À côté du Rhône, de la Bourgogne (par exemple le meursault 1er cru Perrières du Domaine Jean-François Coche-Dury, 2008) et du Bordelais (par exemple le saint-émilion Tertre Roteboeuf 2001), figurent sur cette carte quelques grands vins de garde de Provence.

L'HÉRITAGE

Cette carte, plus vaste, témoigne des ressources infinies de la célèbre cave de la Société des Bains de Mer.

On y trouve des verticales exceptionnelles de grands vins de Provence : en blanc, le palette Château Simone de 2002 à 2011, en rouge le bandol Château de Pibarnon et Domaine Tempier.

À noter aussi, des verticales impressionnantes de très grands crus bordelais, certaines remontant à 1964 (Château Latour, Petrus), 1949 (Château Cheval Blanc), voire 1936 (Château d'Yquem). Et bien sûr des références incontournables comme un romanée-saint-vivant du Domaine Leroy (1989) ou un mazis-chambertin du Domaine d'Auvenay (1995).



EN SALLE : ENCHANTER LE CLIENT

Le ballet du service, impeccablement réglé par **Michel Lang**, le directeur du restaurant, s'articule autour d'un meuble situé au centre de la salle – l'Office - conçu par les designers **Patrick Jouin** et **Sanjit Manku**.

Cet étonnant meuble se déplie au fur et à mesure du repas. Un officier s'y tient en permanence, chargé notamment de la préparation du pain et de la crèmerie. Les sommeliers viennent y prendre les verres. Au moment du service du fromage, un cuisinier y assaisonne les salades. Quand la fin du repas arrive, un pâtissier prépare une glace ou un sorbet, tandis que l'officier prépare les chocolats de la Manufacture d'Alain Ducasse et les cafés. Dans le même temps, les sommeliers s'affairent autour des liqueurs.

DES GESTES PRÉCIS

Les gestes du service sont précis, depuis la découpe de l'agneau de lait - qui s'effectue en salle - jusqu'aux sauces et aux nappages délicatement versés sur certaines pâtisseries. Mais, au-delà de ce grand professionnalisme, il y a l'empathie. **Michel Lang** le souligne : « *Nous sommes heureux du bonheur que nous donnons.* » L'attention prêtée au client devient un art subtil et exigeant. La sincérité avec laquelle le service est accompli transforme un repas chez Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris en expérience, elle laisse au client un souvenir inoubliable.

DE LA SINCÉRITÉ

Cette sincérité du service – qui fait écho à la sincérité de la cuisine – va très loin. **Michel Lang** incite chaque membre de son équipe à laisser sa personnalité s'exprimer librement. Décidément, l'humain est l'ingrédient essentiel de l'enchantement du client.



LES TENUES

Lorsqu'elle parle de son travail, **Marine Halna du Fretay**, la créatrice des tenues, souligne d'emblée qu'elle n'aime pas parler d'« **uniformes** ». Elle préfère dire qu'elle est l'auteure d'une « **signature vestimentaire** » pour Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris. Une façon de souligner, encore une fois, l'importance de l'humain et le respect pour chacun des membres de l'équipe du restaurant.

Marine Halna du Fretay a longtemps travaillé chez Hermès, notamment avec Jean-Louis Dumas, et contribue encore au travail de l'atelier Petit h. Les tenues du personnel, elle connaît : elle a fait celles d'Hermès, justement, et, très récemment, celles du personnel de l'Abbaye de Fontevraud. Mais son travail pour le restaurant d'Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris a eu pour elle une résonance particulière. D'abord, parce que le lieu est un joyau de la Riviera : « **Lorsque je venais chez Bettina, la célèbre maison de maille, dans les hauts de la Condamine à Monaco, je voyais le bâtiment de l'Hôtel de Paris par la fenêtre et ça me faisait rêver.** » Et puis la rencontre avec Alain Ducasse ajoute à l'aventure : « **Notre échange est passé par la main. Lorsque je lui proposai des matières, il tendait la main instinctivement vers celle qui lui convenait.** »

Les tenues seront donc inspirées par la Riviera et par le décor du restaurant. Fini le code rebattu des uniformes en noir et blanc, emblèmes d'un luxe d'une autre époque. Place aux matières et aux couleurs – place à la vie et à la légèreté. Un exemple : il est décidé que les commis de salle ne porteraient pas de veste. Comme le dit **Marine Halna du Fretay** « **Enlevons ce poids !** »

Deux couleurs sont retenues : le gris qui rappelle celui du marbre de la salle et le bleu qui évoque la Méditerranée. Un magnifique gris tourterelle est choisi pour les chemises. Obtenu par le croisement d'une trame de fil noir et d'une chaîne de fil blanc, c'est un gris particulièrement intéressant par ses reflets.

LES CHEMISES SONT RÉALISÉES PAR C2S, LA CONFECTION DES DEUX-SÈVRES.

Gris encore pour les costumes, mais anthracite celui-là. Ils sont en Mérinos Super 130 donc agréables à porter en été. Ils ont été taillés par le maître-tailleur Antonio Paparella, installé à côté de Bari, dans les Pouilles.

LES COSTUMES SONT RÉALISÉS PAR PAPA & SONS.

Les accents de bleu sont apportés par les cravates en maille, les revers de cols et le dos des chemises tricotées. Le bleu apparaît aussi sur les robes du personnel féminin et au dos de leur cardigan. Leurs chaussures seront des Repetto bleu électrique.

LES PIÈCES EN MAILLE SONT RÉALISÉES PAR BETTINA.

Le raffinement des matières est un aspect essentiel du travail de **Marine Halna du Fretay** « **Je me retrouve très bien dans l'approche du cuisinier qui noue des liens étroits avec ses producteurs. J'ai la même démarche avec mes fournisseurs.** » Outre la laine et la maille, et en contraste avec ces matières, elle introduit le cuir dans sa palette. On le retrouve pour le tablier de sommellerie et pour les ceintures, mais aussi, de façon plus inattendue, pour des pochettes, les cravates des maîtres d'hôtel et même pour le gilet du directeur de salle.

LES PIÈCES EN CUIR SONT RÉALISÉES PAR L'ATELIER RUBAU.

Les boutons de manchette apportent une note supplémentaire très discrète et très délicate. Leur matière et leur couleur évoquent le cuivre des moules à gâteaux.

LES BOUTONS DE MANCHETTE SONT RÉALISÉS PAR LA MAISON MARTINEAU.

L'OFFICIER – de par sa position centrale et son rôle spécifique – se distingue par une veste structurée grise en sergé de coton, portée sans chemise mais avec un tee-shirt à manche longue doté de poignets mousquetaire. Encore un jeu sur les codes, encore un peu de liberté et de légèreté dans ce lieu d'excellence.



ARCHITECTURE D'INTÉRIEUR

Le nouveau visage du restaurant, signé **Patrick Jouin** et **Sanjit Manku**, évoque avec subtilité l'art de vivre de la Riviera. Une organisation de l'espace rigoureuse et pourtant infiniment chaleureuse. La touche contemporaine la met en harmonie avec la cuisine d'Alain Ducasse.

LE TEMPS ET LA LUMIÈRE DE LA RIVIERA

Prendre son temps, jouir de la lumière naturelle... La nouvelle salle célèbre cette douceur de vivre dont la Riviera est le symbole. Le temps s'étire, les contraintes s'oublient, on pénètre dans un monde hors du temps. La lumière de la Riviera entre à travers les larges baies, à peine filtrée par les rideaux arachnéens.

LES RIDEAUX SONT FABRIQUÉS PAR PIERRE-YVES LE FLOCH.

SCULPTER L'ESPACE

Le point de départ : un espace qui concentre les savoir-faire français classiques – dorure, ébénisterie, staff, fresque... Une utopie du bonheur à laquelle **Patrick Jouin** et **Sanjit Manku** donnent une dimension nouvelle et contemporaine. Ils introduisent pour cela, au centre de la pièce, une ligne imaginaire partant du sol, se prolongeant dans un noyau central rond, en marbre et ébène du Mozambique, et continuant avec l'Office, ce meuble central, qui mène le regard jusqu'à l'immense cercle du lustre, pour arriver à la fresque du plafond, peinte lors de la construction de l'Hôtel de Paris.

Non seulement cet axe central organise la pièce mais, de surcroît, il en suggère une lecture : on est porté vers le haut, dans une ascension du bonheur. Les lumières y sont pour beaucoup. Celle du lustre, bien sûr, une œuvre exceptionnelle de 800 pièces de verre, toutes uniques, assemblées minutieusement à la main et intégrant chacune un jeu sophistiqué de points lumineux. Et aussi la lumière, discrète, qui éclaire le dessous des tables et les font presque flotter au-dessus du sol.

LE LUSTRE EST RÉALISÉ PAR NAJEAN POUR LE VERRE DE MURANO, JM TECH POUR LA STRUCTURE ET SECANTE POUR L'ÉCLAIRAGE.

Dans le même esprit, tapis et plafond se répondent – le premier est un ciel d'orage (librement inspiré d'une œuvre de William Blake), le second (peint par Marie-Félix Hippolyte Lucas en 1874) est une allégorie du bonheur. Tel un parcours qui fait s'arracher le convive aux tourments du quotidien pour s'élever dans une heureuse plénitude.

LE TAPIS EST RÉALISÉ PAR TAI PING.

L'OFFICE

Pièce maîtresse de cet axe central, le meuble de l'Officier s'élève au centre de la salle du restaurant. Le geste est iconoclaste puisqu'il s'agit de faire apparaître sur le devant de la scène ce qui est habituellement caché aux regards.

Ce meuble est avant tout un outil et il assume pleinement sa fonctionnalité. D'ailleurs, il a été conçu avec **Michel Lang** et son équipe, pour répondre à leurs besoins. Il se transforme tout au long du service et ces modifications sont accompagnées par un jeu de lumière. Au début, une première aile dévoile le service du pain, l'officier se tourne ensuite vers celui consacré à la crèmerie et à l'huilerie. Plus tard, la deuxième aile révèle les liqueurs et le chocolat. Enfin, la première fait place aux cafés. La verrerie, au centre, est mise en valeur par un éclairage qui rappelle celui du lustre. Le tout est une mécanique parfaitement ajustée qui glisse et coulisse avec élégance et discrétion – métaphore du ballet des serveurs dans la salle.

LE MEUBLE DE L'OFFICIER EST RÉALISÉ PAR JM TECH, LA CONCEPTION DE LA LUMIÈRE EST SIGNÉE OBSERVATOIRE INTERNATIONAL ET L'ÉCLAIRAGE EST RÉALISÉ PAR SECANTE.



ARCHITECTURE D'INTÉRIEUR

CLARTÉ ET LÉGÈRETÉ

Patrick Jouin et **Sanjit Manku** ont imaginé un mobilier tout en légèreté, dans des teintes très claires. Ce souci du dépouillement correspond à celui exprimé par Alain Ducasse dans sa cuisine : l'extraordinaire n'a que faire de l'accumulation. Il faut au contraire enlever tout ce qui n'est pas indispensable pour atteindre la quintessence du beau et du bon. Ainsi, la ligne des tables est-elle très dépouillée. Elles sont distribuées tout autour du meuble central, montées sur un piètement réalisé en inox poli miroir et doté d'un plateau en bois gainé de simili cuir clair. Le dessin du piètement des chaises, en chrome, évoque un peu celui des fauteuils des repas en plein air de la Riviera, ennobli par une assise et un dossier en cuir crème.

LE GAINAGE DES TABLES ET DES CHAISES EST RÉALISÉ
PAR PIERRE-YVES LE FLOC'H,

LE PIÈTEMENT DES TABLES EST RÉALISÉ
PAR MATINOX ET LE PLATEAU PAR ARKAL.

LE PIÈTEMENT DES CHAISES EST RÉALISÉ PAR SOMI DESIGN.

Chaque table est accessoirisée pour le plus grand confort des convives : un photophore en verre et en biscuit de porcelaine diffuse une douce lumière. Au sol, un porte-sac en cuir végétal clair, très épais, se plie comme un origami.

LE PHOTOPHORE EST RÉALISÉ PAR TARGETTI POULSEN.

LE PORTE-SAC EST RÉALISÉ PAR PIERRE-YVES LE FLOC'H.

PRÉVENANCE ET FLUIDITÉ

Patrick Jouin et **Sanjit Manku** ont créé pour la brigade de salle les outils les plus pertinents afin d'assurer un service fluide qui permet d'offrir le maximum de prévenance aux clients. Au-delà de l'Office, le service utilise un vaisselier-sommelier et quatre chariots aux lignes très rondes. Le vaisselier-sommelier a été réalisé en fibre de carbone laqué, doté d'un plan de travail où Corian® et merisier se côtoient. Les chariots associent également des matériaux modernes et naturels (cuir pour les poignées et pierre « fleur de pêcher » pour le plateau du chariot à fromages), toujours avec une prédominance de teintes lumineuses. Une magnifique cloche argentée, témoignage du passé du restaurant, est en outre utilisée sur le chariot à tranche.

LE VAISSELIER-SOMMELIER ET LES CHARIOTS SONT RÉALISÉS PAR JM TECH.



ARTS DE LA TABLE & IDENTITÉ

Les objets de table devaient s'inscrire dans la magnifique histoire qu'entretiennent le restaurant et la Riviera. Tout changer, tout en conservant intacte l'âme du lieu.

DES LIGNES CONTEMPORAINES

Les créateurs apportent une belle contribution aux arts de la table du restaurant. Parmi eux, il faut citer **Paulo Vale**, le designer portugais, et ses élégantes baguettes-fourchettes en titane utilisées pour les amuse-bouche. Il faut citer aussi **Tina Frey**. Installée en Californie, elle travaille un matériau très particulier : la résine, un matériau auquel elle donne à la fois un aspect mat et un toucher soyeux. Pour le restaurant d'Alain Ducasse, elle signe le plateau sur lequel seront présentées les confiseries, ainsi que le seau à glace.

Une mention spéciale doit être faite à **Aldo Bakker** qui vit à Amsterdam. Son travail apparaît pour la première fois sur une table d'Alain Ducasse. La « main à sel » et la burette d'huile d'olive sont des exemples très représentatifs de ses créations : sans rien céder à la fonctionnalité, leurs formes pures et précises inventent des gestes inédits.

DES OBJETS AMIS

La sélection d'arts de la table exprime également la volonté d'Alain Ducasse d'installer les clients dans une sorte de confort sensuel. L'œil apprécie par exemple la rondeur des formes de la théière « Bombé » dessinée par **Carlo Alessi** en 1945. Ou encore les courbes de l'assiette « Atlantide » dessinée par **Mariela Schwarz-Montiel** pour **Raynaud**. Mais aussi, la subtilité des jeux de lumière sur la glaçure des assiettes en porcelaine blanc cachemire de **Moriyama**. Les matières sont elles aussi tout en douceur : bois de pommier pour la théière « Bombé », teck pour les cuillères de **Neëst**, buis pour le manche des couteaux à fromage, voile de lin pour les nappes et les serviettes de la maison **Trousseau**.

On sourira avec les illustrations pleines de poésie de l'artiste **Christine Roussey** qui se posent sur les assiettes fabriquées par **J.L Coquet** et les serviettes à dessert. On appréciera la justesse du dessin des couteaux à fromage (l'un pour les pâtes molles, l'autre pour les pâtes dures, un troisième pour les pâtes semi-dures...). On caressera le mortier à poivre, mi-porcelaine, mi-chêne. De tous ces objets se dégagent une belle et douce harmonie.

LA RIVIERA, TOUTE PROCHE

Quelques touches discrètes de bleu viennent rappeler que nous sommes sur la Riviera, si chère au cœur d'Alain Ducasse : un élément du tajine de **Gérard Crociani**, le bourdon des nappes et des serviettes...

L'HISTOIRE DU LIEU ET DES SAVOIR-FAIRE

« *Savoir d'où l'on vient pour savoir où l'on va* », dit Alain Ducasse. Il applique ce précepte en continuant à utiliser, par exemple, les couverts en vermeil pour le dessert, comme un trait d'union entre le passé et le présent.

Ses choix se portent aussi sur quelques objets chargés d'histoire. Comme pour les couverts « Rundes Modell » dessinés par **Josef Hoffmann**, l'un des initiateurs de la Sécession viennoise : **Alberto Alessi** a accepté d'en refaire les moules pour Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris. Une série limitée exclusive. Ou encore les carafes de la **Cristallerie Royale de Champagne**, une maison fondée en 1678.

Ce respect des racines est un hommage aux savoir-faire des artisans. Comme **Futagami**, ce spécialiste japonais du cuivre qui édite le tartineur dessiné par **OJI Masanori**. Ou bien, encore au Japon, la maison **Moriyama**, souffleur de verre virtuose qui, chose rare, sait incorporer des bulles d'air dans ses pièces. Trois plats seront utilisés sur les tables du restaurant. Mais, depuis vingt ans, **Moriyama** a aussi développé un savoir-faire exceptionnel dans le domaine de la porcelaine, teintée et glacée selon des techniques complexes. Le restaurant Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris s'enorgueillit d'être le seul établissement, en dehors du Japon, à posséder de telles œuvres.



ARTS DE LA TABLE & IDENTITÉ

Pierre Tachon (Agence SOINS GRAPHIQUES) signe pour la table d'Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris une série d'objets exclusifs :

L'OBJET DE PRÉSENTATION

Il entraîne le client dès son arrivée dans un merveilleux univers marin... Est-ce un banc de corail ? Une forme évoquant un coquillage ? Ou bien le creux d'une vague ? Peut-être la rencontre des trois... Un jeu d'ombres provoqué par le motif ajouré de l'assiette se projette subtilement sur la table. En tout cas, c'est une magnifique réalisation hommage à la mer, à la Méditerranée voisine.

L'ASSIETTE DE PRÉSENTATION EST FABRIQUÉE
PAR J.L. COQUET, ENTREPRISE DU PATRIMOINE VIVANT.

LE BEURRIER EN MARBRE

Ses formes nettes et acérées évoquent le Rocher de la Principauté et contrastent avec la délicate quenelle de beurre qui vient s'y loger. Un objet très singulier.

LE BEURRIER EST SCULPTÉ PAR MUSTAPHA MESSAOUDI.

UNE PIÈCE POUR PRÉSENTER LES AMUSE-BOUCHE MARINS

Un objet aux lignes simples et épurées, qui se fait discret face aux trésors qu'il recèle et au rituel qui l'entoure. La base en cuivre – dans laquelle reposent les galets chauds sur lesquels sont déposées les bouchées de poissons – est surmontée d'une cloche translucide. Le cuivre évoque l'univers de la cuisine. La transparence de la cloche permet de voir le mystérieux spectacle de la vapeur lorsque le bouillon au citron touche les pierres chauffées à 250 degrés. Une étonnante expérience qui marque le client au début de son repas.

LA BASE EN CUIVRE EST FABRIQUÉE PAR MAUVIEL
ET LA CLOCHE PAR MD CRYSTAL.

LE CADRE PORTE-MENU À POSER SUR TABLE

Sa forme rappelle celle des cartes à jouer créées par **Pierre Tachon** et offertes aux clients à leur départ. Un objet en laiton aux lignes pures et élégantes, posé sur un socle rond de la même matière.

LE PORTE-MENU EST FABRIQUÉ PAR FRANÇOIS LUNARDI.

UN SUPPORT POUR LES FEUILLES DE PAIN

Une preuve d'attention raffinée : un support sur mesure posé devant chaque client destiné à lui présenter des feuilles de pain végétales en début du repas. Fabriqué en laiton, sa forme oscille entre l'évocation d'un arbre et d'une branche, faisant ainsi écho au nouveau logo du restaurant.

LE SUPPORT EST FABRIQUÉ PAR FRANÇOIS LUNARDI.

ASSIETTE À PAIN ESTAMPILLÉE

Sa forme ovale est inspirée de l'olive. Cette assiette crée donc un trait d'union avec le logo du restaurant que **Pierre Tachon** a fait embosser dans le cuivre.

L'ASSIETTE À PAIN EN CUIVRE EST FABRIQUÉE PAR MAUVIEL.

LA VERRERIE

Pierre Tachon signe aussi une ligne de verres exclusive : sobre et épurée pour le verre à eau, soufflé à la bouche pour le verre à vin. L'amorce des jambes est légèrement creusée et le vin y forme un diamant qui se colore de la robe du breuvage.

Pour le champagne, ni coupe, ni flûte mais un véritable verre qui rappelle que cette boisson est d'abord un vin. Là, le piquage de la jambe provoque une jolie cheminée de bulles qui enchante le convive.

LE VERRE EST FABRIQUÉ PAR MD CRYSTAL.

ASSIETTE DE SERVICE & SERVIETTE À DESSERT

Pierre Tachon a fait appel à **Christine Roussey**, illustratrices pour réaliser des dessins poétiques (des produits emblématiques de la cuisine du restaurant et de la Riviera) destinés aux assiettes de service. L'idée de Pierre était d'apporter une touche décalée, moderne, et pleine de fraîcheur à la table. On retrouve également les illustrations de Christine brodées sur les serviettes à dessert.

À NOUVEAU NOM, NOUVEL UNIVERS GRAPHIQUE

Alain Ducasse a confié à **Pierre Tachon** le soin d'accompagner le nouveau nom du restaurant par une nouvelle identité. Un nouveau logo, et au-delà un nouvel univers graphique. Le designer a provoqué la rencontre de deux symboles de la Méditerranée, l'olivier et le poisson, qui sont aussi des fondamentaux de la cuisine de la Riviera. Le lien avec la cuisine se fait aussi avec le choix d'une couleur, le cuivre, traitée à chaud pour apporter de l'élégance aux symboles.

Un parti-pris à la fois chic et rustique. Le logo est apposé sur des supports au rendu volontairement brut, en faisant appel à des techniques très sophistiquées comme le gaufrage avec dépose de cuivre à chaud, ou, à l'inverse, l'estampage.

Faisant preuve d'une certaine liberté, **Pierre Tachon** a créé un jeu de cartes à jouer illustrées par **Christine Roussey**. Ces cartes reprennent les accords entre les produits qui composent la cuisine du restaurant. Les clients repartent avec les cartes correspondant aux plats qui ont composé leur repas. Un jeu de cartes par saison.

LES SUPPORTS PAPIERS SONT RÉALISÉS
PAR L'IMPRIMERIE DU MARAIS.



L'ÉQUIPE

Dominique Lory, CHEF DE CUISINE

Dès son diplôme en poche, cet Angevin rejoint le restaurant Ladurée, sur les Champs-Élysées à Paris, comme demi-chef de partie. En décembre 1998, il croise pour la première fois la route d'Alain Ducasse qui lui propose d'intégrer la brigade d'ouverture du Spoon Food & Wine Paris en qualité de premier commis de cuisine, aux côtés de Christophe Moret.

De mars 2000 à janvier 2002, il est premier commis de cuisine chez Pierre Gagnaire, avant de quitter Paris. Alain Ducasse l'envoie à Saint-Tropez au restaurant Spoon at Byblos où il restera jusqu'à octobre 2002 en tant que second de cuisine.

Alain Ducasse lui propose alors de rejoindre Le Louis XV à Monaco où il officie pendant 4 ans comme chef de partie auprès du chef Franck Cerutti, qui lui transmet son amour de la cuisine méditerranéenne, généreuse, simple et sincère. En janvier 2007, il devient sous-chef, puis chef adjoint, du restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée à Paris. Il travaille alors auprès de Christophe Moret puis, à partir de 2010, auprès de Christophe Saintagne.

En 2011, Alain Ducasse lui propose le poste de chef de cuisine du Louis XV. Dominique y retrouve Franck Cerutti – nommé en 2008 chef exécutif des restaurants de l'Hôtel de Paris - qui assure une douce transition jusqu'en 2013, il lui confie alors les clés des cuisines du restaurant.

Sandro Micheli, CHEF PÂTISSIER

Né en 1976 à Belfort, Sandro débute comme commis pâtissier chez Paul Bocuse à Collonges en 1997. Il passe ensuite chez Michel Guérard, à Eugénie-les-Bains, avant d'intégrer la brigade du restaurant Les Crayères à Reims en 2000 comme sous-chef pâtissier.

Il part ensuite à New York et devient sous-chef pâtissier chez Daniel, le restaurant de Daniel Boulud. En janvier 2005, Alain Ducasse lui propose le poste de chef pâtissier du restaurant Alain Ducasse at the Essex House, aux côtés du chef pâtissier exécutif Nicolas Berger. En septembre 2005, le restaurant Alain Ducasse at the Essex House obtient trois étoiles au Guide Michelin.

En 2008, Sandro Micheli intègre la brigade d'ouverture du restaurant Adour Alain Ducasse at The St. Regis à New-York comme chef pâtissier. Fin novembre 2011, il rejoint de nouveau le restaurant Daniel de Daniel Boulud en tant que chef pâtissier.

En juin 2013, Alain Ducasse lui confie le poste de chef pâtissier du Louis XV à Monte-Carlo.

Michel Lang, DIRECTEUR DU RESTAURANT

Enfant, Michel accompagnait souvent son père, boulanger, dans ses tournées de livraison du pain, autour d'Obernai, sa ville natale. Parmi les clients, il y avait l'Hôtel du Parc. L'idée de travailler dans cet univers germe alors dans son esprit. Pendant ses études, un premier stage lui fait découvrir les métiers de la salle et détermine ainsi le reste de sa carrière.

Très vite, il réalise qu'il doit parfaire sa maîtrise des langues et commence alors un parcours européen. Londres d'abord, en 1984, au Gavroche, chez Albert et Michel Roux, puis, l'Allemagne en 1986, à l'Hôtel Erprinz. L'Italie enfin, en 1987, chez Gualtiero Marchesi. Retour en France avec une saison au Relais de Mougins avant de commencer une séquence parisienne. Il occupe le poste de maître d'hôtel chez Lasserre en 1988 et chez Taillevent en 1989.

Un passage dans le Sud de la France ensuite : Le Palmyre à Cannes en 1989 comme 1^{er} maître d'hôtel et le Château de la Messardière à Saint-Tropez en 1991 comme maître d'hôtel. Entrecoupée par une saison au Chabichou de Courchevel. Lauréat du Trophée Jacquart en 1991, il rejoint le Louis XV à Monaco fin 1992 comme assistant maître d'hôtel. Il en est aujourd'hui directeur du restaurant depuis 2004.

Noël Bajor, CHEF SOMMELIER

Noël Bajor est originaire de la région parisienne où il a fait ses études hôtelières.

Après l'école, il fait un tour de France des restaurants étoilés : Jacques Lameloise à Chagny, Michel Guérard à Eugénie-les-Bains puis, à Paris, La Tour d'Argent et Le Fouquet's et enfin Les Trois Marches du Trianon Palace à Versailles.

Il arrive au Louis XV en 1996 en tant que Chef sommelier.

Gérard Margeon, CHEF SOMMELIER EXÉCUTIF

Né à Beaune en 1961 (un grand millésime !), sa rencontre avec Alain Ducasse, en 1993, l'emmène alors au Louis XV, à Monaco, où il devient chef sommelier. Il est ensuite 1^{er} chef sommelier au restaurant Alain Ducasse à Paris. En 2000, il prend la responsabilité de l'ensemble de la sommellerie des restaurants d'Alain Ducasse pour lesquels il élabore les cartes des vins, jonglant avec plus de 5.000 références.



ALAIN DUCASSE

à l'Hôtel de Paris

ALAIN DUCASSE À L'HÔTEL DE PARIS

Place du Casino
MC 98000 Principauté de Monaco
T. +377 98 06 88 64
F. +377 98 06 59 07
www.alain-ducasse.com
E-mail : adhp@sbm.mc

CHEF DE CUISINE : Dominique Lory

CHEF PÂTISSIER : Sandro Micheli

DIRECTEUR DE SALLE : Michel Lang

CHEF SOMMELIER : Noël Bajor

OUVERTURE

- AU DÉJEUNER le samedi et dimanche
- AU DINER du jeudi au lundi

MENUS

- Les Jardins de Provence 230€
- Pour les Gourmets 310€
- Carte à partir de 200€ (HORS BOISSONS)

CONTACTS

Emmanuelle Perrier

DIRECTEUR DES RELATIONS EXTÉRIEURES

emmanuelle.perrier@alain-ducasse.com

T. +377 98 06 88 54

Manon Fays

CHARGÉE DES RELATIONS PRESSE

manon.fays@alain-ducasse.com

T. +377 98 06 88 57