

## Communiqué de presse

Mai 2011

### La Cour Jardin :

## Alain Ducasse insuffle un air de vitalité et de fraîcheur avec la complicité de Lawrence Aboucaya



Cette année, **La Cour Jardin du Plaza Athénée** invite à sa table une **cuisine inventive, bio et Haute vitalité, faite à base de graines germées.**

A l'abri des regards, dans son écrin verdoyant, elle vous convie à découvrir le talent d'une femme, **Lawrence Aboucaya**, qui propose quelques recettes créatives et savoureuses basées sur un goût naturel, vrai.

### *L'idée germe il y a quelques mois...*

L'hiver dernier, Alain Ducasse découvre un lieu minuscule au cœur du 9<sup>ème</sup> arrondissement de Paris où il goûte une cuisine bio inventive, actuelle, bienveillante et gourmande.

Dans ce restaurant de poche, **Lawrence Aboucaya** propose une cuisine qui invite à prendre soin de soi, et soin de l'autre. Cela fait 10 ans qu'elle se passionne pour cette cuisine différente qui rapproche de la Nature et rapproche aussi chacun de sa vraie nature.

### *Tout un uni-vert...*

Un nom qui évoque la nature, un cadre « vert » unique... La Cour Jardin est définitivement l'une des plus belles terrasses de la capitale. Elle a toujours offert à Alain Ducasse une scène idéale pour signer, dès le printemps, une cuisine toute en fraîcheur mettant à l'honneur les produits de saison et les saveurs vraies.

Cette année, le chef et Lawrence Aboucaya ont donc collaboré pour proposer, aux côtés des incontournables de la carte, les créations « **Pousse-Pousse au Plaza by Lawrence Aboucaya** . »





Les fidèles de la Cour Jardin retrouveront avec plaisir la **Cookpot de légumes printaniers, jus de cuisson réduit**, plat signature d'Alain Ducasse ; les **tomates anciennes, faiselle de roves** ; et le **Suprême de volaille jaune des Landes, petits farcis de Didier Pil, sucs de cuisson** préparés par Christophe Marleix et son équipe. Ils découvriront également des plats frais, légers, inspirés par les cuisines du monde, forts en couleurs et en parfums. Une salade ultra énergétiques : **Caviar de lentilles germées, crackers et copeaux de légumes** (plat « tout cru », sans gluten), un plat sur-vitaminé : **Quinoa aux asperges vertes et morilles, bouillon de chlorophylle** (plat végétalien), ou de délicieux gâteaux réalisés sans farine ni beurre ni sucre...



Pour les boissons, un bar à jus s'invite dans la cour pour la saison. Et le vert s'invite dans le verre ! Les jus d'herbe, les « pressés » de fruits et de légumes par extraction à froid offrent un véritable concentré de saveurs et de vitamines.

Retrouvez également Lawrence Aboucaya et son restaurant Pousse-Pousse dans le livre d'Alain Ducasse « J'aime Paris ».

#### **La Cour Jardin - 25, avenue Montaigne – 75008 Paris**

**Chef de cuisine :** Christophe Marleix - **Chef pâtissier :** Christophe Michalak - **Maitre d'hôtel :** Maxime Maze

Le restaurant est ouvert tous les jours de la semaine à partir du **16 mai jusqu'à mi-septembre 2011** : Déjeuner de 12h15 à 14h30 / Dîner : de 19h00 à 22h15.

Réservation par téléphone au 01 53 67 66 02 ou par email : [mdh-courjardin@plaza-athenee-paris.com](mailto:mdh-courjardin@plaza-athenee-paris.com)

Prix moyen : 110 euros par personne (hors boissons)

---

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

#### **Hôtel Plaza Athénée**

Isabelle Maurin, Directrice de la Communication - [imaurin@plaza-athenee-paris.com](mailto:imaurin@plaza-athenee-paris.com) - Tél. : 01 53 67 64 44

Aude Bourguin, Responsable des Relations Presse - [abourgouin@plaza-athenee-paris.com](mailto:abourgouin@plaza-athenee-paris.com) - Tél. : 01 53 67 66 07

#### **Dorchester Collection**

Pour plus d'informations sur la Dorchester Collection, veuillez contacter Julia Record /Directrice de la Communication au +44 20 7319 7524 ou par email [jrecord@dorchestercollection.com](mailto:jrecord@dorchestercollection.com) [www.dorchestercollection.com](http://www.dorchestercollection.com)