



25 ans du Louis XV – Alain Ducasse  
Retour sur une célébration internationale  
240 chefs et 300 étoiles  
16,17 et 18 novembre 2012



Durant 3 jours, se sont réunis à Monaco, 240 chefs internationaux invités par Monte Carlo SBM et Alain Ducasse pour célébrer 25 ans de création culinaire au restaurant Le Louis XV.

Pour la première fois, ces talents d'aujourd'hui et de demain, représentant 300 étoiles et 25 pays, dont les chefs qui incarnent la «Génération Ducasse » se sont réunis autour de leur passion partagée du beau et du bon.



*Grand marché éphémère méditerranéen*

Temps fort de ce rendez-vous inédit, la création d'un marché éphémère méditerranéen dans la salle des étoiles du Sporting de Monaco où 100 produits des rivieras italiennes et françaises ont été présentés aux chefs.



Le chef chinois Dong Zhenxiang  
avait choisi de cuisiner l'agneau de l'Adret

14 d'entre eux dont Fulvio PIERANGELINI (Italie), David CHANG et Daniel PATTERSON (Etats-Unis), Hiroyuki KANDA (Japon), Maroun CHEDID (Liban), Andoni Luis ADURIZ (Espagne), Paul PAIRET, DONG Zhenxiang (Chine), Tom KITCHIN (Ecosse), Diego Munoz VELASQUEZ (Pérou), Christophe MICHALAK, Pierre HERME, Christophe DEVOILLE, Nicolas BERGER (France) ont réalisé des performances de live cooking avec certains de ces produits.

En point d'orgue de cette rencontre internationale, le dîner de Gala d'exception à l'Hôtel de Paris dans la salle Empire et au restaurant Le Louis XV réalisé par Alain Ducasse, Franck Cerutti et Dominique Lory.



La Salle Empire – Dîner de Gala du 25<sup>e</sup> anniversaire

#### [Au menu de ce dîner d'exception...](#)

En guise de mise en bouche, le Barbaguan suivi des Primeurs de nos paysans à cru, condiment d'ici, fine pâte en impression de légumes.

Suivent les Gamberoni de San Remo, délicate gelée, le petit épeautre de Haute-Provence, artichauts épineux, tartufi di Alba ; Poissons de pêche locale, savoureux bouillon aux goûts marins puis tourte de gibiers à plumes.

Enfin coté sucré, Cookpot de pomme et coing, glace au lait de Rocagel, Conversation, bonbon limoncello, tablette chocolat noir praliné et sablé noisette.

Pour accompagner ces plats, Dom Pérignon Vintage Rosé 1995, Magnum ; Dom Pérignon Oenothèque Vintage 1993, Magnum ; « Y » 2009, Bordeaux Blanc ; Château Cheval Blanc 2004, Saint-Emilion, Premier grand cru classé A, Magnum ; Château d'Yquem 1988, Sauternes, Premier cru supérieur ; Hennessy Paradis Impérial, Rare Cognac.



Au terme de ce rendez-vous Alain Ducasse souhaite que l'on retienne de ces échanges et de ce partage une règle essentielle : « de la nature à la cuisine, il faut respecter le gout originel de chaque produit » parce que pour lui, « le cuisinier est le premier défenseur de la nature, ses choix l'engagent autant comme cuisinier qu'en tant que citoyen. A ce Titre, l'intérêt du public pour ce qu'il mange est rassurant puisqu'il le conduit à réfléchir à l'avenir de la planète. » Et de conclure : « Le cuisinier est un artisan du bonheur et de souvenirs savoureux. »

[www.aducasse-25anslouisxv.com](http://www.aducasse-25anslouisxv.com)

Photos disponibles et libres de droit

Vidéos disponibles et libres de droit

[www.aducasse-25anslouisxv.com](http://www.aducasse-25anslouisxv.com)

Inscription sur : <http://ducasse.fastreplay.fr>

Login : Celebrate  
Password : 25years



#alainducasse

<http://www.facebook.com/25AnsLouisXVAlainDucasse>



### Contacts presse

#### PIERRE LAPORTE COMMUNICATION

Emmanuelle Smadja Tel. + 33(0)6 09 55 60 19 [emmanuelle@pierre-laporte.com](mailto:emmanuelle@pierre-laporte.com)

Laurent Jourden Tel. + 33(0)6 42 82 15 33 [laurent@pierre-laporte.com](mailto:laurent@pierre-laporte.com)

Sarah Plessis Tel. + 33(0)6 50 29 62 39 [sarah@pierre-laporte.com](mailto:sarah@pierre-laporte.com)

#### CONTACT PRESSE ALAIN DUCASSE

Emmanuelle Perrier

DIRECTEUR DES RELATIONS EXTÉRIEURES

Tel. +(377) 98 06 88 57

[e.perrier@alain-ducasse.com](mailto:e.perrier@alain-ducasse.com)

#### CONTACT PRESSE MONTE-CARLO S.B.M.

Céline Maria

Tel. +(377) 98 06 63 64

[ce.maria@sbm.mc](mailto:ce.maria@sbm.mc)

<http://www.pressmontecarlosbm.com>