

Les Rencontres Essentielles

Dans cet esprit d'ouverture et de partage qui lui fait accueillir des chefs japonais et étrangers depuis 2008 chez Beige à Tokyo, Alain Ducasse poursuit aujourd'hui à Paris ces échanges culinaires avec les « Rencontres Essentielles ».

Au fil de ses voyages, il découvre, aux quatre coins du monde, des chefs qui partagent sa vision de la cuisine. Une cuisine simple, presque brute, entièrement tournée vers le produit et le goût. Une cuisine de l'essentiel.

Ce sont ces nouveaux talents qu'il veut faire découvrir ou mieux connaître.

La première de ces Rencontres aura lieu dans son restaurant du Plaza Athénée le 24 janvier avec Alex Atala, chef du restaurant D.O.M. à São Paolo (Brésil).

La cuisine de l'essentiel

« Il faut aller à l'essentiel. Repartir du début, là où sont les goûts vrais. La technique du cuisinier ne doit servir qu'à exalter la saveur authentique de la nature. C'est cette histoire, simple, juste et absolue que je m'efforce de raconter et dont je livre la quintessence au Plaza Athénée ». C'est ainsi qu'Alain Ducasse décrit sa philosophie de la cuisine – plus qu'une philosophie : un engagement.

Cette vision rencontre un écho puissant dans le monde entier. De plus en plus de cuisiniers s'attachent à faire (re)découvrir les goûts vrais des produits de leur terroir. Cette cuisine du produit, qui a l'élégance de ne jamais exhiber une technique parfaitement maîtrisée, séduit par sa vigueur, son évidence et sa justesse.

En recevant cette première Rencontre Essentielle, le restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée affirme sa vocation de haut-lieu de l'excellence contemporaine, ouvert sur le monde et sur l'époque.





La rencontre

Alain Ducasse se souvient de sa rencontre avec Alex Atala : « Nous sommes partis tous les deux au marché situé à deux pas de son restaurant. C'était un moment magique : Alex connaît tous les producteurs et, plus encore, tous leurs produits. On partage immédiatement sa passion pour les terroirs brésiliens. »

Si Alain Ducasse a invité Alex Atala dans son restaurant du Plaza Athénée, c'est parce que les deux hommes partagent les mêmes valeurs. Une cuisine respectueuse de la planète et de ses ressources, une cuisine en quête de ses goûts authentiques. Une cuisine dont la maîtrise technique est au service des ces goûts authentiques. Pour les deux hommes, la mission du cuisinier va bien au-delà de sa cuisine : ils s'engagent vis-à-vis des producteurs qui travaillent en harmonie avec la planète. Pour ces deux chefs, la cuisine exige de nouer un lien fort entre le terroir et le mangeur.

Repères

Né en 1968, Alex a passé beaucoup de temps en Europe. D'abord en Belgique, à l'Ecole hôtelière de Namur, et à Bruxelles où il travaille chez Jean-Pierre Bruneau. Puis en France où on le retrouve chez Bernard Loiseau, à Saulieu, et à Montpellier. Et enfin en Italie, à Milan. Mais son cœur est au Brésil ; il revient à São Paulo en 1994, ouvre son restaurant D.OM. en 1999 puis, dix ans plus tard, Dalva e Dito. Son travail est largement reconnu au Brésil et à l'étranger.

Saveurs

Alex puise son inspiration dans l'immense variété des terroirs brésiliens et plus particulièrement dans cette Amazonie où il a passé son enfance. Il parcourt le pays, rencontre des producteurs et recueille inlassablement les savoir-faire locaux.

Sa cuisine allie la maîtrise technique acquise en Europe et l'âme de la cuisine brésilienne traditionnelle. Une rencontre infiniment séduisante avec une cuisine inédite, sincère et singulière.

Le déjeuner exceptionnel du 24 janvier illustrera cette approche. Les plats sont préparés à partir de produits typiques de la tradition culinaire brésilienne : riz noir, mandioquinha (une tubercule), la fameuse priprioca, taperabá (un fruit), noix du Pará. Et bien sûr le manioc sous toutes ses formes : tapioca, chibé, tucupi...



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

Isabelle Maurin, Directrice de la Communication – isabelle.maurin@dorchestercollection.com - Tél. : 01 53 67 64 44 - Fax : 01 53 67 65 05
Aude Bourgoïn, Responsable des Relations Presse – aude.bourgoïn@dorchestercollection.com - Tél. : 01 53 67 66 07