



# ALAIN DUCASSE ET CHRISTOPHE SAINTAGNE REVISITENT LE DALÍ

## NOUVEAUX GOÛTS ET NOUVEAUX RYTHMES POUR LE DALÍ, UN RESTAURANT DE L'HÔTEL LE MEURICE.

Baptisé en hommage à Salvador Dalí qui, pendant 30 ans, séjourna régulièrement à l'hôtel, Le Dalí est un restaurant tout à fait à part qui se transforme au fil de la journée. On y prend un très beau petit-déjeuner le matin, avant de devenir un lieu ouvert et dynamique à l'heure du déjeuner. Il se fait salon de thé l'après-midi et redevient un restaurant élégant et feutré le soir. Il marque ainsi le tempo de l'hôtel au cœur duquel il est situé. Mais on y perçoit aussi le rythme de la capitale : les clients de l'hôtel y côtoient le tout-Paris des arts, du spectacle et des affaires qui vient en voisin, comme pour rappeler que Le Meurice est l'adresse parisienne par excellence.

### LES BELLES RECETTES CLASSIQUES DE LA CUISINE FRANÇAISE D'AUJOURD'HUI

C'est ce double rythme de la vie et de la ville qui a inspiré Alain Ducasse pour imaginer la nouvelle carte du Dalí. Comme aime à le dire le chef multi-étoilé :

*« Je fais la cuisine pour mes contemporains, en regardant comment ils vivent et ce qu'ils aiment. »* Pour donner le rythme, la carte est courte mais change fréquemment.

Et, pour donner le ton, la cuisine est résolument française – après tout, nous sommes à Paris.

**Légère sole meunière à la grenobloise au beurre noisette déglacé d'un jus de citron** ou **robuste entrecôte de bœuf à l'échalote avec des pommes dauphine** : tous les repères de la cuisine française sont au rendez-vous.

Les recettes n'en sont pas moins contemporaines. D'abord par leur très grande lisibilité à la fois dans leur dressage et dans l'alliance des goûts. Ensuite dans les préparations : les saveurs sont toujours concentrées, les jus donnent l'intensité tout en conservant la légèreté.

### ART DE LA TABLE, ART DE RECEVOIR

Assiette à liseré noir frappée du logo du restaurant, assiette dissymétrique réalisée par Costa Verde ou assiette « Aux oiseaux » de Bernardaud... Les arts de la table jouent l'élégance arty un peu décalée, qui fait écho au souvenir du maître surréaliste.

En y ajoutant ces détails qui font la vraie hospitalité : la couleur des verres à eau, par exemple, indique si le convive boit de l'eau pétillante ou plate. Ainsi, les conversations ne seront pas interrompues par le service.



## PRODUITS DE SAISON, SAVEURS DES TERROIRS

Alain Ducasse, grand amoureux du produit, veille à ce que les saisons dictent les recettes. Par exemple, après le parfum des agrumes et la saveur de la truffe en hiver, les convives retrouvent aujourd'hui deux produits emblématiques du printemps : l'agneau de lait et les asperges vertes.

L'agneau de lait biologique, qui a été nourri exclusivement au lait de brebis, donne une viande particulièrement tendre et fine, au grain serré et à la saveur douce et subtile. Il est proposé en côtelettes parfumées au curry, avec des piquillos et des fruits secs.

Les asperges vertes sont servies en velouté ou pochées. Elles sont cultivées par Jérôme Galis, un ancien cuisinier qui a renoué avec ses racines paysannes. Installé à Piolenc, non loin d'Orange, dans le Vaucluse, il s'est fait une spécialité de ce trésor de Provence.

Ses asperges arrivent dans les cuisines dès le lendemain de leur cueillette, l'assurance d'une fraîcheur parfaite et d'une saveur incomparable.

Quelques incursions dans des terroirs plus lointains sont aussi proposées à la curiosité des convives avec, par exemple, le culatello de porc noir de Massimo Spigaroli. Élaboré à côté de Parme avec des porcs élevés artisanalement, le culatello est considéré par les amateurs comme le nec plus ultra des jambons, au goût délicatement fruité et à la texture étonnamment tendre.

### COOKPOT

La Cookpot est le plat signature d'Alain Ducasse : des légumes de saison, lentement confits dans une cocotte individuelle spécialement créée pour cette recette. Toutes les saveurs de la saison concentrées dans un plat entièrement végétal et intensément savoureux. À découvrir en ce moment à la carte du Dalí : Cookpot de morilles, lait de poule au vin blanc.

### POUR LE DÉJEUNER DES GOURMANDS PRESSÉS

#### LE MENU EDOUARD VII

Un menu à 54 € servi en 45 minutes \*

(ENTRÉE+ PLAT OU PLAT+DESSERT)

Velouté d'asperges vertes, fromage frais

Cabillaud à la vapeur,  
petits pois et anguille fumée

Paris-Brest

\* Le roi Edouard VII refusait de consacrer plus de quarante-cinq minutes à ses repas. De passage à Paris en 1903, il déjeune au Meurice qui respecte naturellement cette exigence royale.



## LE SAUMON FUMÉ HANSEN-LYDERSEN À LA CARTE DU DALÍ

Ole Hansen est l'arrière petit-fils de Lyder-Nilsen, pêcheur de saumons établi à l'origine à Kirkenes, une petite ville de la région de Finnmark, à l'extrême nord de la Norvège. Installé à présent à Stoke Newington, au nord de Londres, Ole Hansen respecte scrupuleusement les méthodes de travail de son aïeul. Son poisson provient directement d'un élevage artisanal des Îles Féroé où il est élevé en pleine mer selon des techniques d'élevage durable. Les filets sont levés à la main dans l'épaisseur du poisson afin de respecter la texture et le goût de la chair. Ils sont ensuite salés pendant plusieurs heures pour en assurer la conservation. Le saumon est enfin fumé à froid pendant au moins dix heures. Le fumoir reproduit les conditions climatiques du Finnmark : la température, l'humidité et même le vent qui permet à la fumée du feu de genévrier et de hêtre d'imprégner complètement la chair du poisson. Séduit par la qualité du produit et par l'authenticité des méthodes de travail d'Ole Hansen, Alain Ducasse a voulu offrir à ses convives ce saumon d'exception. Le saumon Hansen-Lydersen est proposé en ce moment à la carte du Dalí soit en gravelax avec citron pilé et blinis, soit tout simplement fumé dans un club sandwich.

Une création d'Alain Ducasse avec :

- CHEF EXÉCUTIF, Christophe Saintagne,
- CHEF PÂTISSIER, Cédric Grolet,
- CHEF SOMMELIER, Flaviano Scaratti,
- DIRECTEUR DE SALLE, Souhade Chikhaoui

OUVERT TOUS LES JOURS.

PETIT-DÉJEUNER : 8<sup>H</sup>00 À 11<sup>H</sup>30.

DÉJEUNER : 12<sup>H</sup>00 À 14<sup>H</sup>30. TEA TIME : 15<sup>H</sup>30 À 18<sup>H</sup>00.

DÎNER : 19<sup>H</sup>00 À 22<sup>H</sup>30.

Réservation : 01 44 58 10 44

[ledali.lmp@dorchestercollection.com](mailto:ledali.lmp@dorchestercollection.com)

Anne Vogt-Bordure

DIRECTRICE DE LA COMMUNICATION

[anne.vogtbordure@dorchestercollection.com](mailto:anne.vogtbordure@dorchestercollection.com)

Tél. 01 44 58 10 28

Marie-Aude Laurent

RESPONSABLE DES RELATIONS PRESSE

[marieaude.laurent@dorchestercollection.com](mailto:marieaude.laurent@dorchestercollection.com)

Tél. 01 44 58 10 75

ALAIN DUCASSE ENTREPRISE

Emmanuelle Perrier

DIRECTEUR DES RELATIONS EXTÉRIEURES

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

Tél. + 377 98 06 88 54

Hôtel Le Meurice, 228 rue de Rivoli,

75001 Paris – Tél. 01 44 58 10 10

Note à la rédaction : Dorchester Collection regroupe quelques-uns des plus beaux hôtels au monde situés en Europe et aux États-Unis. S'appuyant sur son expérience inégalée et son aptitude en matière d'acquisition et de gestion de joyaux de l'hôtellerie, la mission de Dorchester Collection est de développer un portefeuille hôtelier irréprochable. L'objectif est en effet de regrouper les plus beaux hôtels du monde en acquérant directement ses propriétés, en assurant le management des hôtels, qu'ils aient été acquis de manière partielle ou totale, ou bien encore en dirigeant ceux-ci par contrat de gestion. Le portefeuille est aujourd'hui constitué de : The Dorchester, London ; The Beverly Hills Hotel, Beverly Hills ; Le Meurice, Paris ; Hôtel Plaza Athénée, Paris ; Hotel Principe di Savoia, Milan ; Hotel Eden, Rome ; Hotel Bel-Air, Los Angeles ; Coworth Park, Ascot, UK ; 45 Park Lane, London ; and Le Richemond, Geneva.

[dorchestercollection.com](http://dorchestercollection.com)

Pour plus d'informations sur Dorchester Collection, veuillez contacter Julia Record [Record.Julia@dorchestercollection.com](mailto:Record.Julia@dorchestercollection.com) – Tel : +44 (0) 20 73 19 75 24 ou Alpana Deshmukh [Alpana.Deshmukh@dorchestercollection.com](mailto:Alpana.Deshmukh@dorchestercollection.com)  
Tel + 44 (0) 20 7319 7538