



Restaurant le Meurice  
ALAIN DUCASSE

---

# La cuisine de l'essentiel

L'ESSENTIEL DU PRODUIT,  
DU GOÛT ET DE L'ÉMOTION

---



Le Meurice  
Paris

Dorchester Collection

mars 2016



Restaurant le Meurice  
ALAIN DUCASSE

« L'excellence du produit et la maîtrise technique constituent le socle de cette cuisine que j'aime, la cuisine de l'essentiel. Je veux aujourd'hui libérer son énergie pour que ses saveurs vibrent à l'unisson de l'époque. »

ALAIN DUCASSE



Le Meurice  
Paris

Dorchester Collection

mars 2016



## Restaurant le Meurice

ALAIN DUCASSE

Excellence

Alain Ducasse le dit avec force : « *Avant la cuisine, il y a la nature* ». Le cuisinier est un passeur qui veille à préserver jusqu'à l'assiette la saveur authentique de produits exceptionnels. Chaque plat exprime la vérité du produit autour duquel il est construit. Les carottes jaune, violette et orange, l'artichaut et la betterave de Chioggia qui composent la Cocotte de légumes proviennent de Créance, en Normandie, où ils ont été cultivés dans le strict respect des règles de l'agriculture biologique. Le caviar qui accompagne la bonite est du schrenki, produit par les esturgeons du Fleuve Amour, en Chine, dont la belle couleur ambrée séduit l'œil avant que son goût suave et soyeux n'enchanter le palais.

Élégance

« *Le plaisir du mangeur exige que la technique du cuisinier se fasse oublier* » rappelle Alain Ducasse. Et pourtant, de la technique, chez Jocelyn Herland et sa brigade, il y en a ! Des références classiques à la haute cuisine française, par exemple, avec le pâté chaud de pintade, à la fine pâte brisée. Ou encore une complexité savamment maîtrisée avec ce filet de bonite qui est tour à tour très légèrement snacké pour lui donner de la tenue, puis fumé au bois de bouleau avant d'être mariné vingt-quatre heures dans un jus aromatisé. Mais le mangeur n'en saura rien : l'élégance impose à la technique de s'effacer avec modestie.

Pour Alain Ducasse, « *Un repas réussi est un moment de bonheur inoubliable* ». Il y faut de ces aspérités dans les goûts qui font de chaque bouchée une expérience mémorable. Ces surprises commencent dès l'amuse-bouche avec l'Œuf de caille : l'œuf est poché puis roulé dans un mélange de zeste de citron vert et de raifort râpé et enfin disposé dans une fine crêpe de sarrasin surmontée d'une belle quenelle de caviar.

Les langoustines proposent aussi un parcours gustatif d'une grande subtilité, mariant la rondeur de la crème obtenue par la cuisson des pinces et la force du jus des têtes rôties. Il faudrait encore citer ce filet de turbot cuit sur une tranche de pain. Cette dernière concentre incroyablement les saveurs à la fois du poisson et de la sauce aux truffes, cébettes et fanes de navets qui a accompagné sa cuisson.

Les mêmes aspérités parfaitement maîtrisées se rencontrent dans les viandes. Ainsi la sauce salmis et le condiment navet-raifort qui accompagnent le pigeon en crapaudine lui apportent une vigueur réjouissante. Encore plus étonnant : le médaillon de veau, produit terrien s'il en est, est lardé d'anchois marinés et marié avec une infusion d'algues fraîches et un condiment aux huitres qui évoquent des saveurs marines.

Cuisine de l'essentiel toujours puisqu'elle reste fidèle à la vérité du produit et la lisibilité des recettes. Mais librement revisitée pour lui donner une impulsion nouvelle en phase avec l'énergie de l'époque.

Expérience



Le Meurice  
Paris

Dorchester Collection

mars 2016



Restaurant le Meurice  
ALAIN DUCASSE

# Pâ- tis- se- rie

La même approche guide Cédric Grolet, le chef pâtissier, pour les desserts. Aller à l'essentiel, c'est d'abord se débarrasser de l'excès de sucre et de gras qui empâtent les goûts – et le mangeur ! C'est aussi limiter le nombre des ingrédients pour rendre les saveurs plus légères et plus lisibles.

Mais c'est aussi ménager les surprises qui font, selon Cédric Grolet, que le dessert est « meilleur que bon ». Pour cela, le pâtissier cuisine véritablement les desserts, il les assaisonne et emprunte des techniques ou des ingrédients à son confrère cuisinier. La poire sera ainsi cuite au chalumeau, provoquant une sorte de réaction de Maillard qui concentre les sucres à l'intérieur du fruit et les rend plus intenses à la dégustation. La saveur de l'ananas est exaltée par une pointe de piment d'Espelette et le sorbet repose sur un jus tiède réduit et monté comme une mayonnaise avec de l'huile d'olive et du miel. Le vacherin fait la part belle aux agrumes, seuls les disques très fins de meringue, légèrement acidulée, rappellent la structure classique du dessert.

La carte des desserts se complète de deux incontournables très ducassiens. Le baba au rhum, immense, dodu, moelleux comme il convient. Et les chocolats (ganaches, pralinés et truffes) confectionnés à partir de la fève de cacao dans la Manufacture de Chocolat Alain Ducasse à Paris.



Le Meurice  
Paris

Dorchester Collection

m a r s 2 0 1 6



## Restaurant le Meurice

ALAIN DUCASSE

Avec la complicité de Gérard Margeon, Chef sommelier exécutif d'Alain Ducasse, Damien Azemar, le Chef sommelier du restaurant, a imaginé une carte des vins qui combine l'essentiel des plus grands classiques de France avec les plus belles découvertes du moment.

En bordeaux comme en bourgogne, aucun des grands noms qui font le prestige du vin français ne manque à l'appel. Pour n'en citer que quelques-uns : Chambertin, Clos-Vougeot, ou, dans la Vallée du Rhône, Châteauneuf-du-Pape, Côte-Rôtie, ou encore, en saint-émilion, les Châteaux Angélus, Ausone, Cheval Blanc, sans oublier Pétrus en pomerol ou Château Haut-Brion en graves ... la liste de ces crus exceptionnels résonne comme le bottin du savoir-faire vinicole français.

Mais le connaisseur aimera aussi se laisser entraîner vers des vins moins connus comme les côtes-de-castillon, les côtes-de-bourg ou le canon-fronsac, l'une des plus petites appellations bordelaises. Il appréciera aussi de remettre en cause les idées reçues sur les vins de vigneronnes. Si le Domaine Weinbach de Catherine Faller, en Alsace, est tout en finesse, précis et tendu, les grands crus proposés par Anne Gros en Bourgogne (Richebourg, Clos de Vougeot, Echezeaux) offrent une trame solide et sont dotés d'un grand caractère et de beaucoup d'énergie.

Innovation bienvenue, la carte s'ouvre même sur l'Europe. Terroirs montagnards de la Suisse avec le Valais de Christophe Abbet, installé à Martigny-Bourg, sur le Rhône, un peu en amont du lac Léman. Cultivant des cépages autochtones comme l'arvine pour le blanc ou l'humagne pour le rouge, ces vins parfumés offrent une belle puissance. Terroirs marins aussi avec le domaine T-Oinos, sur l'île de Tinos, dans les Cyclades, en Grèce. Alexandre Avatangelos y cultive lui aussi des cépages locaux : l'asyrtiko et la malagousia en blanc, le mavrotragano et l'avgoustiatis en rouge.

Là réside sans doute le fil rouge de cette carte des vins : retrouver le goût du terroir dans le verre. Ancienne et nouvelle générations de vigneronnes et de vigneron d'ici ou d'ailleurs, c'est ce lien indéfectible du terroir et du produit qui les rassemble dans une même passion.

S o m -  
m e l -  
l e r i e



Le Meurice

Paris

Dorchester Collection

m a r s 2 0 1 6



Restaurant le Meurice  
ALAIN DUCASSE

partie 2

# S o m - m e l - l e r i e !

## LE RESPECT DE LA NATURE

Si les vignerons ont toujours été à l'écoute de leur environnement, de plus en plus nombreux sont ceux qui, aujourd'hui, veulent aller plus loin dans ce respect de la nature. L'agriculture raisonnée, le bio, voire la biodynamique ouvrent ainsi la voie à une approche différente du métier qui proscriit ou limite sévèrement l'utilisation des intrants et qui conduit en douceur le travail du vin.

Le Domaine Josmeyer travaille dans cet esprit. À Wintzenheim, près de Colmar, au cœur du vignoble alsacien, il produit de grands vins blancs secs. Depuis 1999, l'ensemble du vignoble est mené en culture biologique et biodynamique. De même, sous l'impulsion de Madame Lalou Bize-Leroy, la maison Leroy, en Bourgogne, a choisi la biodynamie pour la culture de ses vignes et les soins donnés au vin jusqu'à la mise en bouteille.

C H A M P A G N E !

La sélection des champagnes fait elle aussi voisiner incontournables et petites maisons. Parmi celles-là, on citera Moët, Pommery et aussi Bollinger, Laurent-Perrier, Louis Roederer, Mumm, Perrier-Jouët, Salon ou encore Taittinger. Et bien sûr Dom Pérignon qui incarne peut-être le mieux la recherche de la perfection. Parmi celles-ci, on notera des exemples remarquables de champagnes de vignerons. Ainsi Éric Rodez, installé depuis 1982 à Ambonnay, dans la Montagne de Reims ou la maison Penet-Chardonnet, d'Alexandre Penet. Ces vins « haute-couture » expriment à merveille leur terroir et la personnalité du vigneron.



Le Meurice  
Paris

Dorchester Collection

m a r s 2 0 1 6



Restaurant le Meurice

ALAIN DUCASSE

# Le service

**« Le plus difficile, c'est de faire simple » dit Frédéric Rouen, le directeur de salle qui orchestre le service du restaurant le Meurice Alain Ducasse. Le geste juste, le mot qu'il faut, tout le service est mené avec l'élégance et la légèreté qui font la magie du moment.**

Après avoir foulé le tapis rouge qui, à l'entrée, symbolise le caractère exceptionnel du moment qui va suivre, le convive est accompagné à sa table. Il y découvre la belle assiette de présentation en porcelaine en forme de fleur bordée d'argent spécialement créée par Shinichiro Ogata du studio Simplicity. Elle est fabriquée à Arita, dans la préfecture de Saga, dans la région de Kyushu au sud du Japon. La ville est connue pour être le berceau, depuis près de 400 ans, de la porcelaine japonaise. La sous-nappe en lin est elle-même dans les tons rosés. Elle est spécialement réalisée par Kinnasand, l'éditeur textile suédois fondé en 1800 à Kinna, près de Göteborg. Le ton est donné : couleurs, lignes, matières, tout n'est

qu'harmonie et le service va suivre la même ligne.

Sous la houlette de Frédéric Rouen, toute la brigade déploie ce savoir-faire subtil qui est tout entier dans l'art de trouver le juste geste et le juste mot. Chaque table a sa dynamique particulière, chaque convive est un hôte d'exception. Qui dira le talent requis pour saisir ces nuances et s'y adapter instantanément ? Sans emphase mais aussi sans faille, c'est un miracle discret qui se renouvelle en permanence.

Le service apporte de la respiration : la salle est majestueuse et la cuisine exceptionnelle. Inutile donc d'en rajouter. Comme dit Frédéric Rouen : il faut faire simple. Bien entendu, cette simplicité est d'une grande délicatesse. On apprécie le gant blanc enfilé par le serveur pour couper le pain. Les verres se remplissent comme par magie. On est heureux de disposer d'une cuillère à sauce pour se régaler des dernières gouttes de jus dans son assiette. Bref, une succession de détails qui sont autant de délicates prévenances.

C'est ici que le service en salle rejoint l'approche culinaire d'Alain Ducasse : il va à l'essentiel c'est-à-dire au sens absolu de l'hospitalité en y ajoutant le rythme et l'énergie de l'époque.



Le Meurice

Paris

Dorchester Collection

m a r s 2 0 1 6



Restaurant le Meurice  
ALAIN DUCASSE

# Les arts de la table

Dépouiller la table du superflu, permettre à l'œil de se concentrer sur l'essentiel, surprendre le convive par quelques aspérités inattendues... Les arts de la table se sont tout entiers au service du plaisir du mangeur.

Pieter Stockmans signe la majeure partie des pièces de table. Sa collaboration avec Alain Ducasse date de plus de dix ans, et une véritable complicité s'est instaurée entre le porcelainier et le cuisinier. Il apprécie d'ailleurs beaucoup l'œil, très sûr, et l'exigence du chef. Pour son restaurant du Meurice, Alain Ducasse a sélectionné des formes d'une grande simplicité auxquelles a été ajoutée une touche spéciale. Par exemple l'assiette O'aille, dessinée par Frank Claesen : elle est devenue légèrement ovale – ce qui représente un tour de force technique tout à fait remarquable. Ou encore l'assiette Disk : sa porcelaine, très brute, est rehaussée d'une pluie d'or qui lui confère sa noblesse.

Toutes les pièces sont entièrement réalisées à la main. Elles sont donc toutes légèrement différentes, la patte de l'artisan s'exprimant à chaque fois dans l'objet. Comme le dit Pieter Stockmans « Chez nous, tout le monde doit avoir une part de créativité. » Et il ajoute « Ce qui commande la création, c'est la matière et la fonction. Nous découvrons les idées au fur et à mesure du travail sur l'argile et nous cherchons en permanence à repousser les limites. » L'assiette Nautilus est un bel exemple de cette approche : son aspect mat, sa texture brute et surtout son bassin à la forme inattendue en font un objet singulier dont Pieter Stockmans conserve jalousement le secret de fabrication.



Le Meurice  
Paris

Dorchester Collection

m a r s 2 0 1 6



Restaurant le Meurice

ALAIN DUCASSE

# Les arts de la table

---

partie 2

---

Pour le dessert, la rupture est forte puisque le blanc cède la place au noir. Les assiettes à dessert viennent de chez J.L Coquet, le célèbre porcelainier de Limoges. Pour le dessert encore, les gavottes sont présentées dans une délicate cagette en argent, rencontre inattendue d'une matière noble et d'un objet d'essence roturière.

Les verres à vin en cristallin, très élégants, sont spécialement réalisés par MD Crystal pour le restaurant. Les verres à eau ont été choisis chez Carlo Moretti, le verrier de Murano qui maîtrise la technique bien particulière permettant, pour chaque pièce, d'obtenir des couleurs différentes intégrées chacune une forme spécifique.

On découvre aussi sur la table deux autres belles pièces originales. L'une est le beurrier, taillé à la main par Mustapha Messaoudi (Lou Mortie, dans le Var). Dessiné par Pierre Tachon (Agence Soins graphiques), sa forme est d'une audacieuse simplicité : un simple parallélépipède – clin d'œil à la forme du pavé parisien. L'autre est la tablette à pain qui se présente comme une simple planche à l'aspect mat et au toucher soyeux, elle aussi d'une très grande pureté de ligne. Réalisée en résine, on la doit à la Californienne Tina Frey.

Le décor de la table change selon les services. Au déjeuner, le convive trouve sur la table de magnifiques moules à gâteaux en cuivre tout droit sortis de la collection personnelle d'Alain Ducasse. Le soir, ce seront des légumes posés sur une belle tablette en bois d'if du Château de Versailles, hommage d'Alain Ducasse à la nature qui l'inspire depuis toujours.



Le Meurice  
Paris

Dorchester Collection

m a r s 2 0 1 6



Restaurant le Meurice  
ALAIN DUCASSE

# La salle à manger

Grâce à l'intervention de Philippe Starck, la salle à manger commence une nouvelle vie. Les lignes vigoureuses et les matériaux contemporains s'allient aux effets de lumière pour faire entrer le convive dans une nouvelle dimension, un nouveau scénario, une nouvelle histoire.

Philippe Starck connaît bien Le Meurice puisqu'il y a déjà mené une ambitieuse campagne d'embellissement en 2007. C'est donc tout naturellement qu'il a été choisi pour donner une nouvelle impulsion aux espaces publics de l'hôtel et particulièrement à la salle à manger de son restaurant de haute cuisine.

Dans cet écrin vénérable légué par un XXe siècle commençant qui rêvait encore des fastes de Versailles, Philippe Starck décrit son intervention en ces termes : « Le nouveau projet a pour but d'explorer encore plus profondément, et de toutes les façons, l'univers surréaliste qu'est la vie, la structure et l'âme du Meurice. Si Dieu est dans le détail, le diable du surréalisme aussi. Chaque ombre, repli de ce lieu révèle une surprise fertile pour l'esprit de ses habitants. Le Meurice est un espace mental où tout est poésie, allusion, référence, réflexion et diffraction. Où l'air est en vibration comme une petite musique mystérieuse, envoutante et amicale. Comme un esprit, le Meurice est unique ».



Le Meurice  
Paris

Dorchester Collection

mars 2016



Restaurant le Meurice  
ALAIN DUCASSE

# La salle à \_\_\_\_\_ manger

11

partie 2

La lumière, à flot.

Lumière diffractée par les innombrables pampilles des quatre lustres majestueux. Lumière doucement dorée qui, dans la journée, entre par les vastes baies, filtrée par les stores à lamelles. Lumière tamisée des appliques, le soir. Elles sont en cuivre, avec des abat-jour en soie naturelle claire, et ponctuées d'une goutte de polymère qui en capture la lumière. Lumière intime des photophores sur chaque table.

Des pièces de mobilier  
et des objets remarquables

Quelques-uns des éléments du mobilier et des objets qui composent la salle à manger témoignent avec force du parti-pris du créateur. Les fauteuils Knoll, tout d'abord, dans lesquels s'installent les convives. Il s'agit d'une réédition du célèbre modèle Tulip d'Eero Saarinen, commercialisé à partir de 1958. Pour le restaurant, il se revêt de cuir blanc et conserve évidemment son élégant piètement blanc lui aussi.

Sur la vasque en forme de coquille Saint-Jacques, trône une sculpture d'Aristide Najean, le seul verrier français installé à Murano. Cette œuvre originale capture de façon étonnante le mouvement suspendu de l'eau, comme figé dans la glace.



Le Meurice  
Paris

Dorchester Collection

mars 2016



Restaurant le Meurice  
ALAIN DUCASSE

# La salle à \_\_\_\_\_ partie 3 manger

12

Des matériaux contemporains  
et des lignes très pures

Le cuivre rosé, largement utilisé pour toutes les pièces de mobilier installe une ambiance très particulière. À la fois vigoureux par la solidité du métal et léger par le jeu de ses reflets, il est travaillé en lignes droites, très épurées, presque géométriques.

Le meuble de service, au centre de la salle, est un parallélépipède sur lequel miroite la lumière. La forme des chariots et du guéridon à digestifs est également réduite à l'essentiel – un cadre rectangulaire, un piètement droit, le tout encore une fois en cuivre rosé. On remarque les roues qui sont dépourvues de moyeux mais tournent grâce à un ingénieux montage sur la bande de roulement.

Aux deux extrémités de la salle, deux paravents à quatre vantaux marquent l'un l'accès au restaurant et l'autre l'accès à l'office. Ils obéissent à la même approche qui associe métal et lumière : une mosaïque géométrique transparente installée dans une structure bronze et inox. Philippe Starck les décrit comme « la préméditation d'un cadavre exquis : les messages, les photos, les croquis, toutes les fantaisies qui s'y accrocheront au hasard sédimenteront et leur diversité faussement hasardeuse écriront en portrait chinois l'esprit des humains qui habiteront ce lieu »

Le moment mémorable

Il y a aussi de l'humour dans cette salle. Un exemple : le tapis rouge situé à l'entrée, orné d'aphorismes dro-latiques tirés du « Code gourmand », écrit en 1828 par Horace Raison. Clin d'œil à toutes les célébra-tions prestigieuses, ce tapis transforme le convive qui pénètre dans le restaurant en hôte de marque d'un évé-nement mémorable – ce qu'est bel et bien un repas au restaurant le Meurice Alain Ducasse.



Le Meurice  
Paris

Dorchester Collection

mars 2016





## Restaurant le Meurice

ALAIN DUCASSE

### Alain Ducasse

Alain Ducasse a développé en plus de 30 ans un savoir-faire unique dans l'art du bien vivre et du bien manger. Il est à la fois un cuisinier-créateur qui s'attache à offrir une cuisine juste et un entrepreneur qui s'efforce de mettre en œuvre un modèle économique moderne, une transmission du savoir et une vision ouverte du monde de la cuisine et de l'hospitalité. Alain Ducasse est à la tête de plus de 20 restaurants dans le monde, trois auberges de charme et une chaîne volontaire d'hôtels. Sa vision du métier place le partage de la passion et la transmission du savoir au cœur de ses projets. Cela s'exprime à travers ses activités d'édition, de formation de chefs professionnels et d'amateurs passionnés, et enfin de consulting. Sa curiosité permanente lui permet de s'imprégner de la diversité du monde et de sa richesse culturelle.

### Jocelyn Herland

Jocelyn Herland, Auvergnat transplanté à Paris, découvre le plaisir du repas chez ses grands-parents « qui avaient le bec fin ». Sa formation est intensive : il obtient son CAP de cuisine en 1990, enchaîne avec un CAP de pâtisserie puis un bac professionnel. Il découvre le monde de la gastronomie au Clos de Longchamp, d'abord en salle, avec Francis Coulon, puis en cuisine avec Jean-Marie Meulien. Après son service militaire, il passe à La Table du marché, chez Christophe Leroy, qui signale son talent à Alain Ducasse. C'est ainsi qu'il commence en 1997 comme chef de partie au restaurant d'Alain Ducasse de l'avenue Poincaré. En 2000, il va à L'Opéra de l'Hôtel Intercontinental puis au Royal Monceau. En décembre 2003, Jocelyn rejoint Christophe Moret au restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée. Il est d'abord sous-chef puis chef adjoint. Alain Ducasse lui confie la direction de la cuisine de son restaurant Alain Ducasse at The Dorchester, à Londres, en novembre 2007, au moment de l'ouverture. Le restaurant obtient trois étoiles en 2010. Jocelyn prend la direction des cuisines de l'Hôtel Meurice en janvier 2016.

# Bio - g r a - p h i e s



Le Meurice  
Paris

Dorchester Collection

m a r s 2 0 1 6



Restaurant le Meurice

ALAIN DUCASSE

# Biographies

partie 2

**Damien Azemar**

Damien rencontre la sommellerie par hasard, à l'occasion de son stage de découverte de collégien. C'est le coup de foudre : il obtient son brevet professionnel en 2011 au Lycée hôtelier d'Occitanie de Toulouse, sa ville natale, tout en travaillant successivement comme commis de salle à La Côte d'argent, à Saint-Jean-de-Luz, puis comme apprenti sommelier à L'Arôme et le grain à Labège (où il rencontre Laurent Campagnol qui lui apprend les fondamentaux de son métier) et enfin à l'Hôtel Meurice comme commis sommelier. En parallèle, Damien continue à se former, cette fois à Tours, avec Christian Péchoutre, qui, en 2000, était devenu le premier Meilleur Ouvrier de France en sommellerie. Et, pour faire bonne mesure, il se voit décerner, en 2012, alors qu'il n'a que 20 ans, la médaille d'or de l'Olympiade des métiers. Après un passage au restaurant Sur mesure de Thierry Marx, il revient au restaurant de l'Hôtel Meurice en 2014 comme Premier sommelier puis, l'année suivante, il devient Chef sommelier.

**Frédéric Rouen**

Dès sa formation achevée, Frédéric décide de consacrer sa carrière aux palaces. Après un stage au Royal Club d'Évian, il devient commis puis chef de rang au Connaught Hotel, établissement cinq étoiles de Londres. Il revient en France pour travailler chez Joël Robuchon, comme commis de salle chez Jamin puis demi-chef de rang et enfin chef de rang à l'Hôtel du Parc, avenue Raymond Poincaré. Lorsqu'Alain Ducasse prend la direction de l'établissement, à l'été 1996, il remarque son professionnalisme et son talent et propose à Frédéric de rejoindre son équipe. Frédéric deviendra ainsi un peu plus tard maître d'hôtel au restaurant Alain Ducasse du Plaza Athénée. En 2006, il est nommé directeur de salle chez Benoit, puis au Jules Verne et enfin, en 2008, au Spoon. Il passe ensuite au Ritz, avant de devenir Directeur de salle du restaurant le Meurice en 2012.



Le Meurice  
Paris

Dorchester Collection

mars 2016

