

Communiqué de Presse

Octobre 2021

Un vent de liberté souffle rue de Rivoli

Une question de génération ? Avec l'équipe de jeunes trentenaires installés par Alain Ducasse aux commandes du Restaurant le Meurice Alain Ducasse, prend place parmi les adresses favorites des néo-gourmets. Une cuisine qui étonne, un service détendu, une nouvelle façon de vivre l'expérience d'un repas étoilé : plus jeune, plus innovant, plus surprenant – bref, plus libre.



Que peut être **une cuisine étoilée vraiment en phase avec l'époque** lorsqu'on se trouve dans un des plus beaux et des plus anciens palaces parisiens ? Amaury Bouhours et son équipe apportent une réponse aussi personnelle que brillante à cette question.

Le tour de force exige d'abord de ne rien lâcher des **fondamentaux** de la haute cuisine française : toute la précision des cuissons et toute la subtilité des jus sont là. Les années d'expérience dans l'univers d'Alain Ducasse fournissent à Amaury le solide socle technique de sa cuisine. De même, rien n'est oublié des préceptes du maître à propos des **produits** : ils viennent tous des meilleurs producteurs et la carte leur rend, légitimement, un hommage appuyé.

Mais lorsqu'Alain Ducasse a confié les rênes du restaurant à Amaury Bouhours, il lui a donné du même coup une ligne directrice : exprimer sa propre vision de la cuisine étoilée. Il pressentait que ce jeune chef, qui aime les mélanges, l'amertume, les aspérités, allait créer une cuisine qui lui ressemble. La boucle est bouclée : il y a la technique impeccable, il y a les produits exceptionnels et il y a surtout **la liberté du jeune cuisinier**.

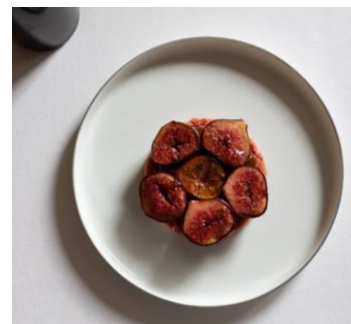
Les goûts – fumé, épicé, amer, iodé – sont toujours **nets et mémorables**. Les « Légumes de nos maraichers au naturel », par exemple, sont incisifs, avec une acidité percutante. Le « Bar de ligne confit / aubergine / moutarde / céréale » est résolument vigoureux.

Les associations sont **inattendues**. La rencontre de la terre et de la mer, par exemple, est parfaitement maîtrisée : le yaourt fumé accompagne la daurade, la langoustine rencontre le bœuf fumé et le lard de Colonnata, l'agneau se relève d'algue et d'ormeaux.

Le parcours est plein de **surprises**. Ainsi, dès les amuse-bouche, l'humble patte de poulet croustillante donne-t-elle une touche exotique et imprévue dans le cadre somptueux de la salle. Ou encore, l'agneau de Lacaune dont la rondeur et le fondant prennent à contre-pied les idées reçues sur cette viande. Et puis cette infusion, pleine de douceur et de saveur qui succède aux viandes, comme le faisait le trou normand de nos aïeux. Elle est faite à partir des parures de tous les légumes du repas qui sont infusées et relevées de gingembre, de menthe, de verveine et de piment oiseau.



Naturellement, cette **liberté d'inspiration** s'exprime aussi dans les pâtisseries signées Cédric Grolet. Si la « Gousse de vanille », en pré-dessert, rappelle ses fameux trompe-l'œil, la carte des douceurs est au diapason de la cuisine du restaurant. La « Figue de Pierre Baud / vin rouge / réglisse », par exemple, ose le sorbet et l'émulsion de vin rouge et la pointe d'acidité du verjus.



Le service est à l'unisson de cette cuisine et de cette pâtisserie : sous l'impulsion d'Olivier Bikao, le ballet de la salle, toujours impeccable, sait se faire **détendu** et **spontané**. Entre les convives et ce jeune directeur de salle, parfaite incarnation de la nouvelle génération des professionnels de salle, la connivence s'établit instantanément. Tout devient plus simple, tout devient possible. Le repas de chaque table s'organise selon les envies des mangeurs, en toute liberté.

Gabriel Veissaire, le chef sommelier, s'engage hardiment dans l'aventure. Certes, il joue – à merveille – son rôle classique de conseil pour dénicher, parmi des milliers de références, la bouteille qui s'accordera le mieux au repas et à l'humeur des convives. Mais, cette nouvelle ambiance du restaurant l'incite à faire plus. Pour accompagner la « Daurade de Noirmoutier à peine cuite / betterave / cynorrhodon / yaourt fumé », il a créé, par exemple, une boisson mélangeant subtilement du saké Nakamura et la sauce du plat, dans une **libre interprétation** du *leche* péruvien.

Décidément, l'arrivée de cette équipe de jeunes trentenaires fait souffler un vent de liberté rue de Rivoli !



Amaury Bouhours, chef de cuisine

Après ses études au lycée hôtelier de Soissons, Amaury décroche un stage au Louis XV – Alain Ducasse, à Monaco, en 2008. Pour le jeune homme de 18 ans, l'expérience est décisive : « *J'avais toujours voulu travailler dans des restaurants de haute gastronomie. Mais, là, tout à coup, je passais du rêve à la réalité et ça a été le véritable déclic* ». C'est aussi le début de la découverte de la cuisine *ducassienne*, de la précision et des produits d'exception. Alain Ducasse repère rapidement le potentiel de ce jeune débutant prometteur. Voici donc Amaury parti, en 2009, comme commis au restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée, à Paris. Il y reste six ans, sous la direction successivement de Christophe Moret, Christophe Saintagne puis Romain Meder.

Nouvel établissement, nouvelles rencontres marquantes : « *Le rythme était très soutenu mais ça m'a fait gagner énormément de temps. J'ai vraiment appris tous les aspects de la cuisine, depuis le respect du produit jusqu'à la juste cuisson et le juste assaisonnement.* » Il devient vite Premier chef de partie puis Junior sous-chef. Il rejoint ensuite Adrien Trouilloud comme Sous-chef chez Lasserre : « *Avec Adrien, j'ai encore appris beaucoup, notamment dans les domaines des sauces et de la rôtisserie dans lesquels il excelle* ».

En 2016, Amaury rejoint Le Meurice – Alain Ducasse comme Chef de cuisine adjoint de Jocelyn Herland. Au moment du départ de ce dernier, en juin 2020, c'est tout naturellement à Amaury qu'Alain Ducasse confie les rênes de l'établissement : « *Si j'ai choisi Amaury, c'est parce qu'il a le potentiel pour incarner une nouvelle étape dans la vie du restaurant du Meurice* »

Cédric Grolet, chef pâtissier



Cédric Grolet est originaire de Firminy, à côté de Saint-Étienne. Après son CAP de Pâtissier-Chocolatier-Glacier obtenu au Puy-en-Velay, il obtient un Brevet Technique des Métiers à la célèbre École Nationale Supérieure de la Pâtisserie d'Yssingaux. Il a déjà commencé à collectionner les distinctions : Meilleur Apprenti d'Auvergne et 3^e place au Meilleur Apprenti de France, Trophée National du Sucre d'Art et 1^{er} prix du Festival National des Croquebouches en 2005.

En 2006, il arrive chez Fauchon où il restera cinq ans. Là, il est vite repéré par les chefs Christophe Adam, Christophe Appert et Benoit Couvrant qu'il accompagne à Pékin pour former les équipes des nouvelles boutiques. De retour à Paris, il accède au poste très convoité de Recherche & Développement. En 2011, Cédric intègre Le Meurice en tant que sous-chef et devient rapidement chef pâtissier. Il est élu Meilleur pâtissier du monde en 2017. En 2018, il ouvre sa pâtisserie rue de Castiglione et, l'année suivante, sa boulangerie-pâtisserie avenue de l'Opéra.



Olivier Bikao, directeur de salle

Pendant ses quatre années d'études chez Ferrandi, Olivier Bikao, né à Colombes (Hauts-de-Seine), accumule les expériences. Un premier apprentissage au restaurant Les Vendanges, dans le 14^e arrondissement de Paris. Puis une deuxième séquence d'apprentissage chez Alain Ducasse, d'abord chez Marcel puis au Publicis Drugstore et enfin, pendant deux ans, au restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée, adresse haute-couture où, avec Denis Courtiade, il apprend l'exigence d'un restaurant 3 étoiles. En 2010, il continue sa carrière aux côtés de Frédéric Vardon pour l'ouverture du 39V en qualité de Chef de rang, jusqu'à en devenir le Directeur de 2015 à 2020. En octobre 2020, il rejoint le Meurice – Alain Ducasse comme Directeur. Olivier est Ambassadeur de l'association « Ô service des talents de demain » qui œuvre pour la transmission du savoir et la valorisation des métiers de salle. Il est membre du bureau élargi du Trophée du maître d'hôtel et administrateur de l'association Croq'Espoir qui soutient les enfants malades à travers des actions autour de la gastronomie.



Gabriel Veissaire, sommelier

À la fin de ses études, en 2004, Gabriel a la chance de devenir immédiatement chef sommelier dans un restaurant de Clermont-Ferrand. Deux ans plus tard, il accepte de redevenir commis sommelier pour s'initier au monde des palaces. C'est Noël Bajor, chef sommelier du Louis XV – Alain Ducasse de Monaco, qui l'accueille et parachève sa formation. Bref retour ensuite à Clermont-Ferrand pour un passage au restaurant Le Pré où Xavier Beaudimient vient de s'installer. Puis, en 2010, Gabriel arrive à Paris, chez Guy Savoy, où il restera neuf ans. Il rejoint Le Meurice – Alain Ducasse au printemps 2019 comme chef sommelier et responsable de la sommellerie de l'hôtel.

Informations pratiques :

Le Restaurant le Meurice Alain Ducasse est ouvert du lundi au vendredi de 19h00 à 21h30

Menu Collection – 340 euros par personne hors boissons

Menu Découverte – 280 euros par personne hors boissons

Réservation : Restaurant.Imp@dorchestercollection.com // +33 (0)1 44 58 10 55

Tenue élégante – décontractée.



Dorchester Collection

Le Meurice - Hôtel Plaza Athénée - Dorchester Collection

Isabelle Maurin

Directrice de la communication

Email : isabelle.maurin@dorchestercollection.com

Cynthia Sunnen

Attachée de presse

Tel : +33 (0)1 44 58 10 75

Email : cynthia.sunnen@dorchestercollection.com

Ducasse Paris

Emmanuelle Perrier

Directrice des relations extérieures

Email : emmanuelle.perrier@ducasse-paris.com

Note aux rédacteurs :

Dorchester Collection

Dorchester Collection regroupe quelques-uns des plus beaux hôtels au monde situés en Europe et aux Etats-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.

La Dorchester Collection regroupe actuellement les hôtels suivant : **The Dorchester**, Londres; **45 Park Lane**, Londres; **Coworth Park**, Ascot, UK; **Le Meurice**, Paris; **Hôtel Plaza Athénée**, Paris; **Hotel Principe di Savoia**, Milan; **Hotel Eden**, Rome; **The Beverly Hills Hotel**, Beverly Hills; **Hotel Bel-Air**, Los Angeles, The Lana, Dubai (ouverture 2022). Luxury residences regroupent **Mayfair Park Residences**, Londres, **The Residences**, Dorchester Collection, Dubai et **One à Palm Jumeirah**, Dorchester Collection, Dubai.

dorchestercollection.com

Ducasse Restaurant

Parmi les huit métiers de la maison DUCASSE Paris, DUCASSE Restaurant regroupe les établissements Haute Couture (Le Louis XV–Alain Ducasse, Monaco ; Restaurant Le Meurice–Alain Ducasse, Paris ; Alain Ducasse at the Dorchester, Londres ; Alain Ducasse at Morpheus, Macao), Signature (Muni–Alain Ducasse, Kyoto ; Le Grand contrôle, Versailles ; Beige–Alain Ducasse et Esterre, Tokyo ; Idam et Jiwan, Doha), Contemporains (Spoon, Paris ; Bib & Guss, Nanterre ; Cucina, Paris et Saint-Tropez ; Rivea, Las Vegas ; Osteria BBR by Alain Ducasse, Singapour ; Blue, Bangkok ; miX, Dubai), Intemporels (Rech et Le Dali, Paris ; ore–Ducasse au château de Versailles, Versailles) et les Bistrots & Brasseries (Aux Lyonnais, Champeaux et Allard, Paris ; Benoit, Paris, Tokyo, Kyoto et New York). Ces établissements, répartis dans dix pays et totalisant dix sept étoiles Michelin, sont conçus avec la même vision de la cuisine d'Alain Ducasse : offrir à ses contemporains une nourriture respectueuse de la nature et en phase avec l'époque.