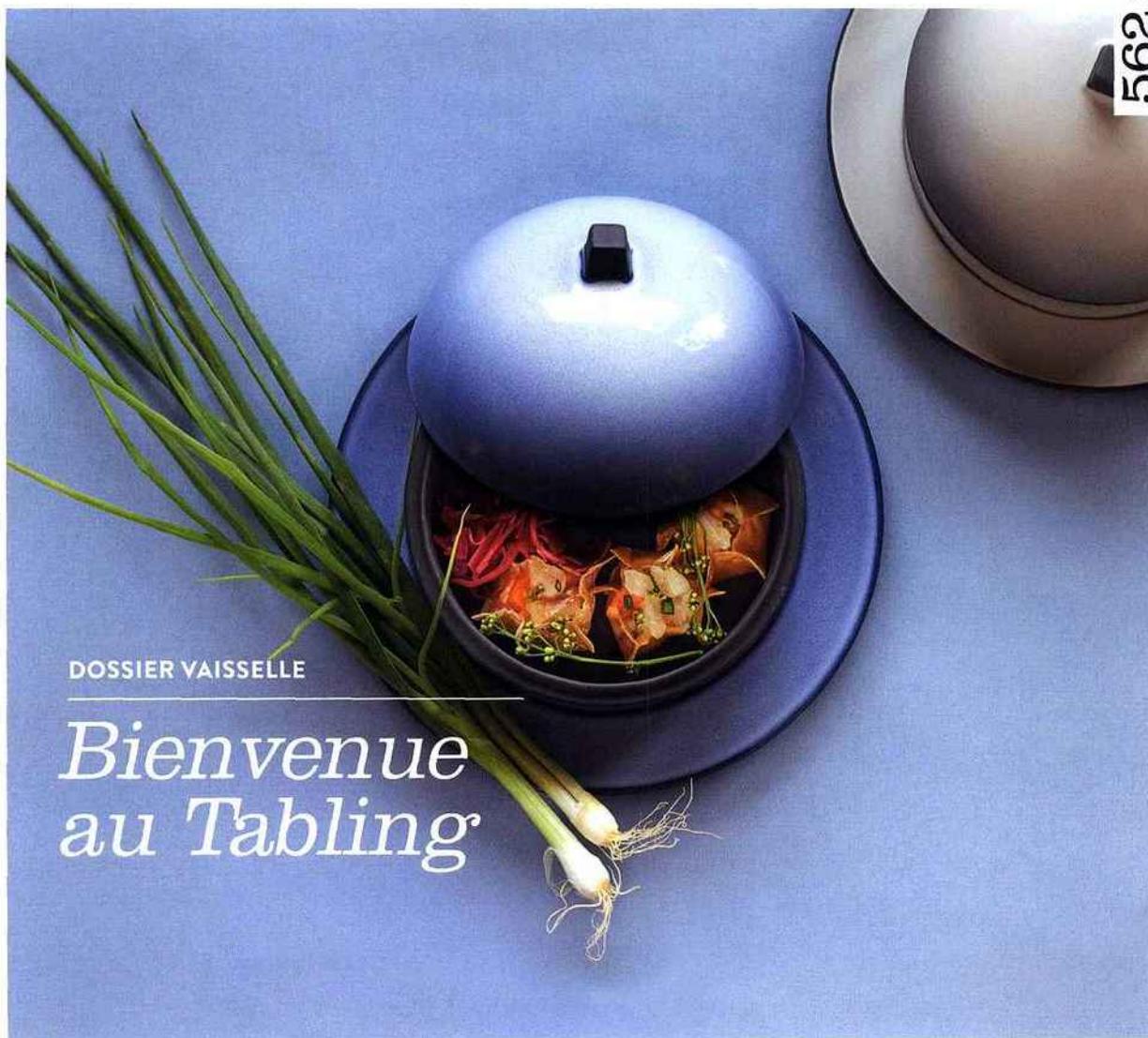




TABLE & cadeau

MAGAZINE PROFESSIONNEL

562
JANV. FEV. MARS 2018
PRIX - 11 €

DOSSIER VAISSELLE

Bienvenue au Tabling

L'INVITÉ

Denis Courtiade - Directeur
du restaurant Alain Ducasse
au Plaza Athénée

EXPÉRIENCE CLIENT

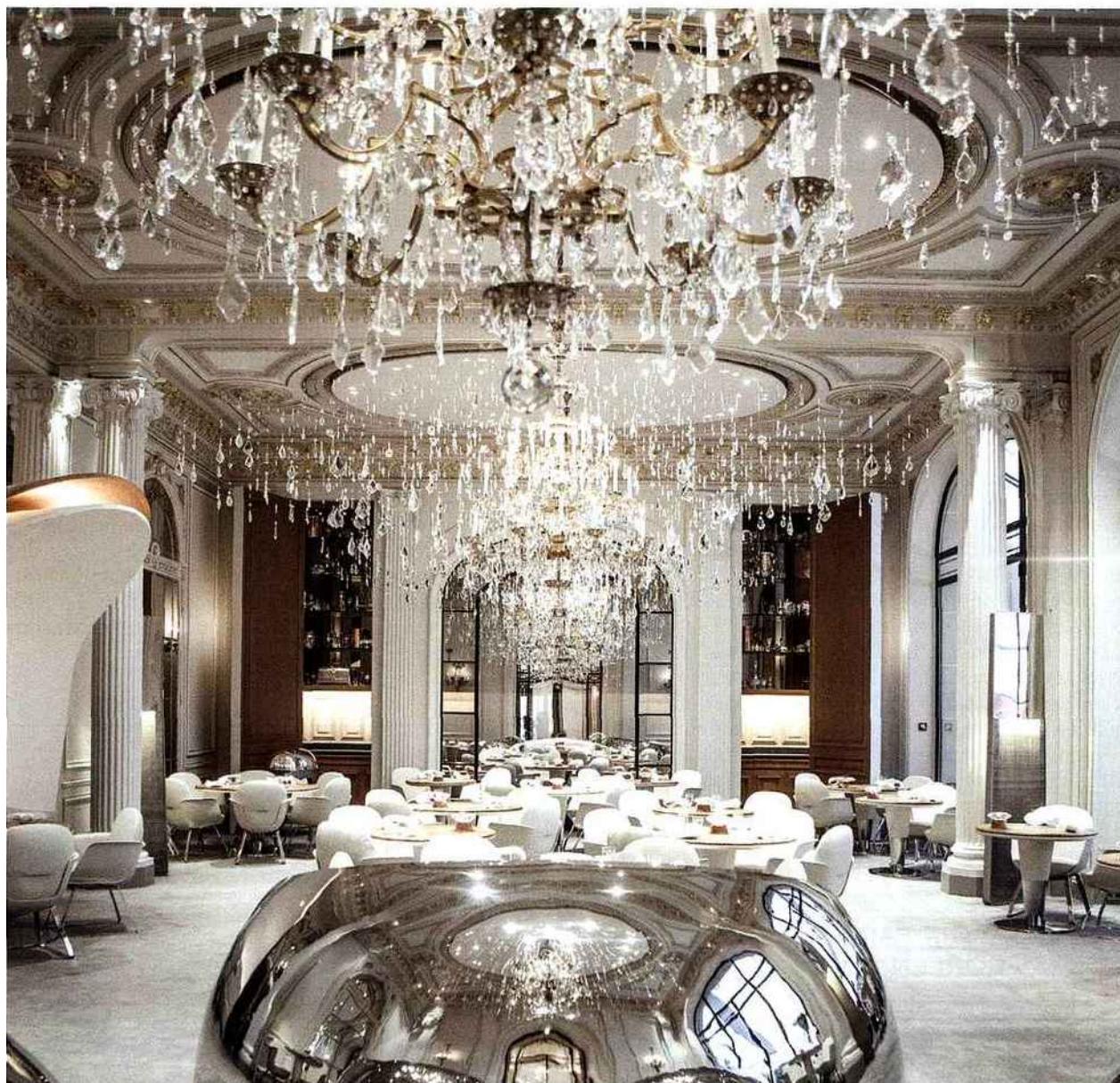
Carine Baudry : les coulisses
d'une passionnée de thé

TENDANCE CUISINE

Le choix d'une poêle
conditionné par son usage
spécifique



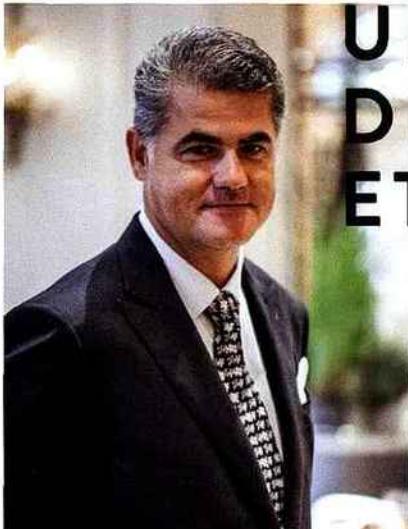
L'INVITÉ



DENIS COURTIADE
AU PLAZA ATHÉNÉE



L'INVITÉ

**DENIS COURTIADE**

Directeur du restaurant
Alain Ducasse au Plaza Athénée

Les arts de la table sont intrinsèques à l'esprit d'une cuisine et d'un lieu. A fortiori chez Alain Ducasse, chef et mentor le plus reconnu de la cuisine dans le monde. Denis Courtiade, directeur de salle du restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée, nous interpelle sur la singularité de cet univers où toutes les pièces choisies pour la table sont uniques. De quoi sublimer la dégustation et proposer au client une expérience différente !

T&C – Quel rôle jouent les arts de la table dans l'image du restaurant ?

DC – La cuisine de la naturalité d'Alain Ducasse au Plaza Athénée s'émancipe des codes traditionnels par trop usés. Elle a de l'esprit et une âme que l'on doit retrouver dans le décor et les arts de la table. Tous participent de la même signature créative avec pour parti pris de créer la différence. Loin des conventions classiques, notre mise en place se veut contemporaine et décomplexée. À commencer par la table que nous avons voulue sans nappage, dans l'expression d'un matériau noble et naturel qu'est le bois. Les arts de la table occupent quant à eux une place de choix dans le décor pour créer le dialogue avec la table. Érigés en cabinet de curiosité, ils s'exposent dans le mur vitrine qui habille le fond du restaurant. Ils font la part belle à des objets anciens ou actuels, des collections d'ustensiles destinés à la cuisine ou à la salle allant des pièces d'orfèvrerie prêtées par le musée Christofle à la verrerie de la cristallerie Saint-Louis, en passant par les collections personnelles chinées par Alain Ducasse, des cuivres mais aussi des verres, des carafes, des coupes... de chez Lalique ou Baccarat. Cette histoire des arts de la table va de pair avec l'éclectisme des matériaux choisis par Alain Ducasse pour son restaurant.

UN MÉTISSAGE DES GENRES ET DES ÉPOQUES

T&C – Comment la table et les arts de la table s'inscrivent-ils dans le décor ?

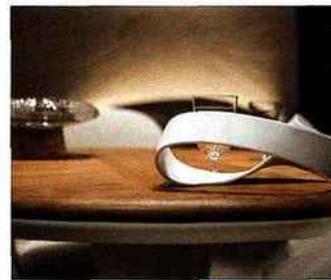
DC – La table s'affiche dans un décor que l'on doit aux architectes Patrick Jouin et Sanjit Manku. La scénographie de l'espace suscite ici une approche sensorielle par l'authenticité des matériaux. Plaisir de la vue procuré par la diversité des matières – argent, cristal, cuivre... – exposées dans les vitrines et du toucher par le contact du plateau en chêne et du cuir gainé qui l'habille par le dessous. Elle se vit dans une atmosphère aussi intime que minimalisme pour sublimer l'expérience culinaire. Ici, la sensibilité gustative est extraordinaire, elle doit donc s'entourer de simplicité. Sans nappage, la table se veut dépouillée de tout artifice. Elle est traitée comme un matériau à part entière et s'inscrit donc à l'inverse du dressage attendu dans un établissement de standing. Elle n'en reste pas moins accueillante. Habillée d'une "assiette objet" – un anneau délicat aux lignes organiques douces et apaisantes signé Pierre Tachon et fabriqué par JL Coquet – et d'un verre à eau soufflé à la bouche de la maison autrichienne Lobmeyr, la scénographie invite le client à s'installer. Pour donner le ton en début de repas, un jus végétal est servi dans un verre de la Cristallerie Royale de Champagne fondée en 1678, grâce à un privilège accordé par Louis XIV, et appartenant désormais au groupe Haviland. Avec cette articulation des plus simples au niveau du dressage, le service devient personnalisé. Couverts, verres, assiettes sont apportés individuellement en fonction de la commande de chacun de nos convives.

T&C – Comment croise-t-on les arts de la table avec la cuisine, le dressage de l'assiette, le service ?

DC – Le dressage d'une assiette est censé mettre en valeur la préparation des chefs. Cela réclame une certaine esthétique, voire un soupçon de préciosité mais aussi de la praticité – un plat doit être capable de conserver les aliments au chaud, par exemple. Le choix des arts de la table est forcément en phase avec l'histoire qu'a tissée Alain Ducasse pour son restaurant. À l'égal de sa cuisine qu'il veut libre, radicale, sensuelle, vivante et contemporaine, il s'autorise à brouiller les pistes en jouant sur la diversité des matériaux. Le but étant de créer un éveil tant gustatif que visuel. Ainsi, il privilégie un côté récréatif dans le mélange des styles, des pièces et des matières, des plus brutes aux plus délicates, allant de la porcelaine à la terre cuite, au bambou, la laque, le bois, l'étain, l'acier argenté, etc. Son goût pour les cultures de l'ailleurs, sa passion de l'artisanat japonais, sa sensibilité au savoir-faire, au design d'hier et d'aujourd'hui sont autant de sources d'inspiration pour jouer la carte de l'éclectisme en toute harmonie. C'est donc le métissage des genres et des époques qui orchestre la surprise.



L'INVITÉ



PARCOURS DE DENIS COURTIADE

Directeur du restaurant
Alain Ducasse au Plaza Athénée

L'accueil est une alchimie. Denis Courtiade, le directeur du restaurant, sait organiser cette magie comme il sait avoir un œil sur tout, veillant au confort de ses hôtes. En toute discréction, juste avec quelques gestes et quelques mots.

Alors qu'il songe à devenir pâtissier, Denis Courtiade découvre le métier de la salle à l'Auberge des Templiers, un deux-étoiles situé en Sologne. Après une parenthèse au Cercle des officiers de Versailles, il travaille comme chef de rang dans plusieurs grands restaurants (La Ferme de Mougins, La Terrasse à Juan-les-Pins, l'Allodis à Méribel). En 1989, il se fixe au restaurant La Belle Otero, de l'hôtel Carlton de Cannes. Il remporte en 1991, à vingt-cinq ans, le titre de "premier chef de rang" du Trophée Jacquart, ce qui lui vaut d'être immédiatement appelé par Alain Ducasse avec lequel il commence alors une longue collaboration : Le Louis XV à Monaco, puis Londres, suivi d'un poste comme premier maître d'hôtel à Paris au restaurant Alain Ducasse, avenue Raymond-Poincaré. Et, enfin, en août 2000, lorsque Alain Ducasse s'installe au Plaza Athénée, Denis Courtiade devient le directeur du restaurant.

T&C – Comment opère-t-on les choix des pièces ? S'agit-il de créations exclusives ?

DC – Alain Ducasse se positionne comme un compositeur et un chef d'orchestre, car il a une vision globale de son restaurant. Il sait quel instrument va fonctionner d'où le choix d'une vaisselle exclusive. Pour ce faire, il est aidé par une équipe de chineurs pour aller à la quête d'objets exceptionnels ou bien il précise à son acheteur ce qu'il souhaite pour répondre à sa carte. Il sélectionne des artisans, des designers comme il sollicite de grandes maisons pour des créations spéciales. Les bols en acier argenté, modèle "Legacy", sont fabriqués par le célèbre orfèvre danois Georg Jensen. Les couverts au galbe simple et doux sont des rééditions d'une création de Roger Tallon, baptisée 3T, qui remonte aux années 1970. Alain Ducasse les a découverts au musée des Arts décoratifs dans leur version originale éditée alors par Ravinet d'Enfant. Ercuis a accepté d'en refaire les moules et d'en donner l'exclusivité au restaurant pendant dix-huit mois avant de les commercialiser. Les assiettes de la même époque sont fabriquées par le porcelainier JL Coquet sur un modèle original du designer Marc Held. Certaines pièces sont résolument contemporaines comme le couteau "Cutayon" de Jaime Hayón, ou les couteaux de l'artisan coutelier Patrick Bonetta. Parmi les designers régulièrement invités, Sylvie Amar Studio signe un pot individuel pour la fleur de sel fabriqué par Nousaku, Tina Frey, des crémières et un petit plateau utilisé au moment du café, la céramiste Rina Menardi, des bols en céramique et Pierre Tachon, entre autres créations, un mortier à poivre en marbre façonné par Mustapha Messaoudi, tailleur de pierre installé dans le Var. L'innovation s'invite aussi à table avec des ustensiles détournés : une pince chirurgicale pour attraper une tranche de citron, un rond inventé en aluminium alimentaire, une gouttière à macarons jaune de Chrome fabriquée par JL coquet, etc. Tout est travaillé et choisi en fonction du besoin créatif, car les arts de la table se renouvellent au rythme de la carte.



L'INVITÉ



T&C – Y a-t-il une influence des cultures étrangères dans la création des arts de la table ?

DC – Les cultures de l'ailleurs restent et demeurent très inspirantes. On y découvre de nouvelles manières de manger et de boire, de nouvelles matières, de nouveaux produits et des associations étonnantes ! Les arts de la table sont certes influencés par ce que l'on sert mais aussi par la manière originale dont on veut les servir. Alain Ducasse a introduit des tajines créés par le céramiste Gérard Crociani, qui les fabrique avec des terres noires d'Afrique en écho des "chamba" de Colombie, des cookpot de Pierre Pachon, qu'il sert en plat à partager directement à table. Les bols d'Hidetotsu Kawakatsu et de Shinichiro Ogata (studio Simplicity) en provenance de l'archipel nippon illustrent quant à eux l'art millénaire de la laque. Les mélanges sont aussi les bienvenus dans la logique d'un certain bon sens ou d'une quête de convivialité. On utilisera une spatule en bois avec les bols en laque pour ne pas abîmer leur fond. On servira un riz sauvage avec des coquillages dans un plat principal à partager et à servir dans des bols. On se servira d'un peu de beurre déposé dans une cuillère à riz en bois, etc.

T&C – Quelle est aujourd'hui la place des arts de la table dans l'exception française ?

DC – Les clients ont changé, d'où une démarche beaucoup moins lourde et moins formelle. Les arts de la table participent de l'exception française dans leur diversité, ce qui traduit une approche plus créative en phase avec l'air du temps, les saisons et l'inventivité de la cuisine. Et si on peut déroger au protocole classique, il importe aussi de le connaître pour s'en éloigner.

T&C – Quelle est pour vous la plus belle table ?

DC – En accord avec la philosophie du restaurant, j'aime l'idée d'une table éphémère qui crée la surprise tout en restant pratique pour le service. Il doit toujours y avoir une harmonie entre le contenant et le contenu, l'environnement et le confort du client.

Propos recueillis par Karine Quédreux

Photos : Pierre Monetta

T&C – Quels sont les ingrédients d'une table bien mise ?

DC – Dans l'imaginaire des Français comme des étrangers, il s'agit avant tout d'une table accueillante et bien mise avec une assiette de présentation de belle facture, des couverts, des verres à eau et à vin, du beau linge et des fleurs. On doit aussi y être bien installé et bien servi, mais c'est avant tout son harmonie avec l'environnement qui en fait sa singularité. Conceptuelle, notre table déroge quelque peu à ce schéma, mais sa force est de susciter l'imagination et la curiosité qui vont de pair avec la cuisine d'Alain Ducasse. Elle génère aussi de l'échange avec le client. Au maître d'hôtel de guider, de donner les clés et d'éduquer dans l'accompagnement des plats. Les assiettes racontent des histoires, ce qui nous oblige à communiquer, créant ainsi sans intrusion un échange convivial.