

Baccarat



OUVERTURE LE 17 SEPTEMBRE 2024

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

DUCASSE BACCARAT



Un lieu dédié à la joie

Baccarat et Alain Ducasse réinventent ensemble l'historique Maison Baccarat à Paris 16e pour la transformer en un lieu d'expériences, de moments de vies et de rencontres inattendues où se croisent l'art et l'artisanat. Résidence éphémère des artistes invités ici depuis des générations, la maison perpétue cette histoire et accueille des œuvres contemporaines exposées par Baccarat. Elles résonnent vigoureusement avec la vision d'Alain Ducasse pour cet espace. Il l'envisage comme une aire de jeux savoureux.

“Je veux transmettre un univers de création, de re-création, de récréation”, précise-t-il. Maggie Henriquez, Directrice générale de Baccarat s'enthousiasme de cette collaboration. **“Réinventer la Maison Baccarat Paris 16° avec Alain Ducasse, génie créatif, visionnaire et ambassadeur incontesté de la gastronomie française, est une grande joie. Ensemble, nous invitons les gens à venir goûter chaque instant de la vie, dans cette maison où l'on peut se réjouir d'expériences inédites tout au long de la journée.”**

“La célébration, ce sont ces moments de partage qui fêtent la vie.”

MAGGIE HENRIQUEZ



LA MAISON qui a l'art du goût

Pour la réouverture de cet hôtel particulier mythique à Paris, le Chef et son équipe s'installent, inspirés par la rencontre avec Baccarat. Maggie Henriquez et Alain Ducasse ont la volonté commune d'explorer de nouveaux territoires, d'œuvrer pour faire battre le cœur de la maison de façon heureuse et inattendue. Le chef traduit cette vision novatrice par le besoin de construire des ponts indicibles entre l'art et la cuisine. Cette proposition fait écho à la philosophie de Baccarat et sera honorée grâce à plusieurs bars et restaurants dont l'ouverture s'étale entre mi-septembre 2024 et le premier semestre 2025.

Le restaurant Alain Ducasse Baccarat dévoile à partir de mi-septembre une cuisine pensée par Alain Ducasse, Christophe Saintagne et Robin Schroeder, une cuisine transgénérationnelle

conçue pour provoquer l'imaginaire. Sous un ciel de pluie de cristal, le déjeuner et le dîner sont présentés de manière déconstruite pour mieux interpeller le gourmet. **“Aujourd'hui, nous ajoutons à l'idée du restaurant responsable, celle du rire et de la décontraction”**, clament Alain Ducasse et Christophe Saintagne. Avec Robin Schroeder, ils créent un espace où la spontanéité est reine, où les cuisiniers servent le ris de veau en salle directement depuis la poêle de cuisson, où le mangeur est acteur de son repas.

La liberté et la spontanéité guident également l'expérience imaginée au Bar Midi-Minuit. Les créations avec ou sans alcool de la mixologiste Margot Lecarpentier sont à déguster de midi à minuit entre le thé, le champagne et les pâtisseries qui sont aussi du domaine du possible dans ce bar voulu comme un lieu de rendez-vous.



*“L’art de la joie réside dans la décision
de se rendre perméable au monde
pour s’en émerveiller.”*

ALAIN DUCASSE

LA MAISON

qui a le goût de l'art

Maison des artistes par excellence, l'hôtel particulier du 11 place des États-Unis, investi par Baccarat en 2003, a abrité les plus belles fêtes de l'avant-garde culturelle dans les années 1920. Fidèle à cet héritage, Baccarat célèbre sa réouverture en invitant ses hôtes à venir y vivre tous les jours, au milieu d'œuvres profondément inspirées par le travail du cristal.

Dès l'entrée, l'artiste transformiste Harry Nuriev réinterprète les savoir-faire des maîtres-verriers sous forme de gravures dans la pierre de taille. Dès le mois d'octobre, il installe, dans le vestibule, des chefs-d'œuvre de la collection patrimoniale de Baccarat dans des réfrigérateurs, comme pour en conserver l'ADN. À quelques pas de là, une chapelle de lumière, œuvre immersive du vitrailiste MOF Pierre Tatin, fait entrer les spectateurs dans le cœur de la matière de Baccarat et les guide vers le jardin conçu par Jérémie Attali (ouverture prévue en 2025). Pièce maîtresse de la maison, elle en fera une destination où l'on vient jouir de la vie telle qu'elle est. Au pied de l'escalier d'honneur, le Vase Monumental imaginé par le designer Marcel Wanders illumine le décor de ses reflets, un décor ponctué des sculptures tout aussi monumentales de Jean-Guillaume Mathiaut dont les pièces en chêne brut résonnent avec le lustre Tuzla, composé de 157 lumières et de 9000 pampilles de cristal qui illuminent l'escalier principal. Avant de le gravir, le visiteur s'imaginera passer un moment avec les maîtres verriers en franchissant le pas de la boutique dont la scénographie de Philippe Nigro rend hommage à la manufacture Baccarat. Enfin, à l'étage, dans la cave de dégustation, on peut savourer les vins sélectionnés par Bernard Neveu, chef sommelier du Groupe Ducasse, tout en admirant l'œuvre d'un maître. Un dais illustre les quatre éléments, l'Eau, la Terre, l'Air et le Feu, indispensables à la création alchimique du cristal. Sobrement intitulée "Alchimie", l'œuvre est signée du peintre Gérard Garouste.

“La Maison Baccarat Paris 16° est une maison de lumière. Si c'était une personne, je dirais d'elle qu'elle est audacieuse, gaie et enchantée. Nous avons donc créé un collectif d'artistes qui partagent avec elle cette pulsion naturelle”, raconte Maggie Henriquez. Fidèles à cette idée, Baccarat et Alain Ducasse invitent des artistes, un soir par mois dans l'emblématique salle de bal. Au menu, concert, conversations, conférences, performances et signatures pour explorer la littérature, la mode, la musique, les arts de vivre, le théâtre... Une programmation culturelle qui redéfinit les saisons.

En dehors de ces moments culturels, Alain Ducasse reçoit dans la salle de bal comme chez lui. Les privatisations permettent d'élaborer un menu sur mesure, où les mets, les vins et les cocktails transcendent les conventions, comme pour chaque expérience proposée dans la Maison Baccarat – Place des États-Unis, Paris.



Informations pratiques



DUCASSE BACCARAT

**Alain Ducasse
BACCARAT**



Midi-Minuit
BAR & RESTAURANT

DUCASSE BACCARAT

11 place des États-Unis 75116 Paris
01 84 75 13 15
contact.baccarat
@ducasse-paris.com

ALAIN DUCASSE BACCARAT

Ouvert tous les jours
au déjeuner et au dîner
Menu déjeuner 90€
Menu dîner 240€

**BAR RESTAURANT
MIDI MINUIT**

Ouvert tous les jours

DUCASSE-BACCARAT-PARIS.COM

Contacts presse

DUCASSE PARIS

Emmanuelle Perrier
DIRECTEUR DES RELATIONS EXTÉRIEURES
presse@ducasse-paris.com

BACCARAT

Caroline de Laurens
DIRECTRICE RELATIONS PRESSE ET PUBLIQUES
caroline.delarens@baccarat.fr