

Baccarat



DOSSIER DE PRESSE

DUCASSE BACCARAT



C'EST UN JARDIN extraordinaire...

Le 14 avril, Ducasse Baccarat, écrin d'expériences, de moments de vie et de rencontres inattendues, dévoile une nouvelle facette des lieux et ouvre Le Jardin : un restaurant-terrasse, un bar, l'Orangerie entièrement privatisable et bien sûr une carte légère et délicieuse pour savourer le retour des beaux jours.

Situé à l'angle de la place des États-Unis et de la rue de l'Amiral d'Estaing, Paris 16ème, Le Jardin est probablement la terrasse la plus secrète de Paris. On accède à cette oasis de verdure en traversant le mythique hôtel particulier Baccarat, un lieu où l'art et l'artisanat se croisent. Les hôtes déambulent d'une pièce à l'autre, en admirant les œuvres d'artistes inspirés par le travail du cristal. Dès l'entrée, Harry Nuriev rend hommage aux maîtres-verriers et à l'héritage de Baccarat en exposant des pièces d'archives dans des réfrigérateurs, comme pour en préserver l'ADN. Au pied de l'escalier, le vase Monumental de Marcel Wanders capte le regard, tandis que la scénographie de la boutique, imaginée par Philippe Nigro, puise dans l'âme de la manufacture. À quelques pas de là, une chapelle de lumière, œuvre immersive de Pierre Tatin, projette des reflets multicolores, guidant naturellement vers Le Jardin.

C'est dans ce précieux cadre, en plein triangle d'or, ombragé de marronniers et merveilleusement remodelé par le paysagiste Jérémie Attali, qu'Alain Ducasse et ses deux compères, Christophe Saintagne et Robin Schroeder, proposent une carte printanière et très séduisante. **« Il s'agit de créer ici à la fois une promenade au sein de la biodiversité la plus naturelle possible, un lieu nourricier, et un espace d'accueil pour 50 couverts. »** Visite côté cuisine et côté jardin.

Côté cuisine

Le Jardin accueille les convives tous les jours, au déjeuner et au dîner. Sur la carte, la courgette violon (Courgette violon, féta, poutargue), l'asperge blanche (Asperges blanches à cru, condiment d'olives), les petits pois et les fèves (Burrata, fèves, petits pois, menthe) célèbrent l'arrivée des beaux jours. Le Pain perdu de homard apporte une délicieuse note marine et une texture très originale. Pour la viande, l'humeur est au barbecue avec le Coquelet mariné au yaourt, l'Entrecôte de bœuf Simmental à la sauce chimichurri et l'Épaule d'agneau de lait confite aux aromates. On peut aussi préférer la Poitrine de canard des Landes (un clin d'œil à la Chalosse natale d'Alain Ducasse) qui se partage à deux, voire quatre convives. Quant aux becs sucrés, ils se régaleront de pâtisseries au guéridon comme la Tarte pomme/poire ou le Clafoutis à la rhubarbe.

Le Jardin est aussi une adresse de rêve tout au long de la journée, simplement pour boire un verre ou, l'après-midi, pour un délicieux tea-time dans une atmosphère quasiment champêtre. Ou encore, le dimanche, pour un somptueux brunch

servi à table, avec tous les classiques du genre (viennoiseries, œufs sous toutes ses formes, poisson fumé de la maison Viot, glaces de la Manufacture d'Alain Ducasse...) et, en plus, pour les plus gourmands, un plat de viande ou de poisson au barbecue.

Deux espaces complètent le Jardin. L'un est le Bar avec une carte signée Margot Lecarpentier, qui donne de plain-pied sur la terrasse, et qui est ouvert toute la journée. L'atmosphère est sublimée par des rochers en cristal, façonnés spécialement pour cet espace et disposés tels des bijoux sur le mur. Dominant l'espace, un majestueux lustre Roi Soleil diffuse son éclat, tel une sphère de lumière, enveloppant le Bar d'une aura solaire. L'autre est l'Orangerie, blottie à l'extrémité du Jardin. Ce tiers lieu est une extension du jardin, c'est un lieu cocon où la végétation entre pleinement, entre le jardin d'hiver et le petit boudoir extérieur. Il est habillé de tonalités chaudes d'orange, de rouge et de jaune, référence aux agrumes. Le lustre Zénith Faunacrystopolis dialogue avec cet écrin végétal. Flamboyante, cette



création signée Jaime Hayon illumine l'Orangerie de ses nuances de cristal champagne, rose et brume. Dans cet espace privatisable, un menu spécial est proposé comportant par exemple Feuilleté de ris de veau et morilles au vin jaune, Truite des Pyrénées et primeurs à la crème, gingembre / coriandre ou Agneau de lait confit aux épices douces, pomme Mont d'Or.

Dans tous ces espaces et à tous ces moments de la journée, les boissons sont sublimes dans les verres en cristal Baccarat dont les reflets prolongent l'énergie lumineuse des lieux. La carte fait la part belle aux propositions sans alcool qui conviennent à merveille à l'esprit léger et printanier du Jardin.



CHRISTOPHE SAINTAGNE

Christophe est un parfait exemple de la Génération Ducasse. Après ses premiers pas à l'Auberge du Vieux Logis à Conteville, il part à Paris, à l'Amphyclès. Son service national se passe au Palais de l'Elysée et, en 1999, commence la première séquence chez Alain Ducasse. Au 59 Poincaré d'abord, puis un passage au Plaza Athénée où il gravit les échelons pour finir chef d'Aux Lyonnais, l'institution bistrotière reprise par Ducasse. En 2005, il ouvre alors une parenthèse pour rejoindre Jean-François Piège Aux Ambassadeurs. En 2010, retour dans la Maison Ducasse pour une deuxième séquence d'abord comme chef corporate chargé de la supervision de tous les restaurants du groupe puis, deux ans plus tard, comme chef exécutif du restaurant du Plaza Athénée et, en 2014, comme chef exécutif du Meurice. Début 2016, il ouvre une parenthèse personnelle en créant le restaurant Papillon. Et enfin, en août 2024, débute la troisième séquence ducassienne comme chef consultant de Ducasse Baccarat.

ROBIN SCHROEDER

Même pas encore trente ans et un parcours météoritique marqué par deux rencontres. La première a lieu au Clarence, à Paris, avec Christophe Pelé. Le jeune Robin y est en apprentissage dans le cadre de sa licence professionnelle, après avoir déjà obtenu un BTS d'hôtellerie-restauration en 2017. Les quelques mois passés au Clarence le conforte dans l'idée de devenir cuisinier. Suit un passage à L'Arum, à Hyères, puis à L'Hermitage gantois, à Lille. Et enfin, la deuxième rencontre importante, avec Christophe Saintagne qui le fait d'abord entrer chez Pique-Nique, le restaurant de Laura Portelli, avant de rejoindre Papillon fin 2020. Selon ses propres termes, il réalise avec lui son « accomplissement professionnel mais aussi personnel. » Après quelques missions de conseil, il devient chef exécutif de Ducasse Baccarat en août 2024.



Côté jardin

Jérémie Attali a d'abord voulu faire de cet espace « **une expérience visuelle, olfactive et gustative, à la rencontre de variétés rares et délicieuses** » et lui donner comme un air de potager d'été, faisant ainsi écho au mot d'ordre maintes fois répété d'Alain Ducasse : « **Avant la cuisine, il y a la nature.** » Au fil de la saison, on y trouvera par exemple des tomates anciennes, des courgettes jaunes ou encore des aubergines. Les plantes aromatiques n'ont pas été oubliées : basilic, sauge, menthe et bien d'autres. Les fruits rouges et même deux tilleuls pour infusion viennent compléter cet ensemble de cultures nourricières où les cuisiniers peuvent venir se servir à leur gré.

Ce potager voisine avec des plantes décoratives, parfois spectaculaires et, tout autour du jardin, sont plantés des kiviis, du chèvrefeuille, du houblon, de la vigne et de la glycine qui délimitent une véritable « chambre végétale ».

S'y ajoute une haie de rosiers odorants qui est un clin d'œil à Baccarat : tous les rosiers sont blancs à l'exception d'un seul, rouge, en hommage à la pampille de cristal rouge qui signe chaque lustre Baccarat.

Depuis le perron, un cheminement part vers le fond du jardin. Là, on est accueilli par le murmure d'un petit buffet d'eau, tout à fait dans l'esprit des jardins classiques à la française. Dans le bassin, flottent quelques ukidama, les boules de verre utilisées par les pêcheurs japonais pour leurs filets. A l'autre extrémité du jardin, après la terrasse, on accède à l'orangerie, créée sous un porche et dont la façade entièrement vitrée ouvre sur le jardin. Jérémie y a réuni différents agrumes – citronniers yuzu et caviar, main de Bouddha, mandarinier de Rangoun – et quelques plantes rares comme par exemple une orchidée vanille.

Le paysagiste a aussi voulu que ce jardin vivant soit un exemple de culture durable. Selon les principes de la permaculture, l'arrosage est limité au maximum, l'entretien est accompli à la main, pratiquement sans machine. Le jardin est aussi un havre pour la biodiversité puisqu'il accueille des plantes qui, autrefois endémiques en Île-de-France, sont devenues rares voire menacées de disparition comme le chêne tauzin, la camomille romaine, l'œillet superbe ou le vaccinum.

LES COCKTAILS DE MARGOT LECARPENTIER

JÉRÉMIE ATTALI

Depuis une dizaine d'années, ce jeune quadra fait parler de lui dans le monde du paysage. Précisément depuis qu'il a réussi à guérir le jardin de l'hôtel Ritz des nombreuses pathologies dont il souffrait. Pourtant, rien ne le prédestinait au métier de paysagiste puisqu'il avait commencé sa vie professionnelle dans le monde du capital-risque. Mais une rencontre a tout changé. Celle avec Camille Muller, un des paysagistes français les plus en vue. Jérémie s'initie au métier avec lui, il gagne sa confiance et se voit confier ses premiers projets. Peu à peu, la métamorphose s'opère et le capital-risqueur devient paysagiste. Aujourd'hui, Jérémie Attali, avec sa société Yokai Paysage, apporte son savoir-faire et sa sensibilité à de nombreux clients.

Le cadre champêtre et estival du Jardin a inspiré à Margot Lecarpentier une carte des cocktails particulièrement joyeuse et ensoleillée. On remarquera les propositions sans alcool avec par exemple une étonnante alliance basilic / citron vert / agave / poivron rouge. L'œil croit voir un fruit rouge là où la couleur est celle du poivron. Les papilles sont bousculées par une saveur délibérément acide / amer. Et le tout évoque irrésistiblement les grillades qui, justement, figurent à la carte du restaurant. Bien d'autres versions sans alcool séduiront les amateurs : un rosé très rafraichissant, un gewürztraminer relevé d'un trait de vinaigre de géranium, un vin pétillant rosé délicatement additionné de verjus et d'amaretto. Les cocktails de Margot jouent aussi les clins d'œil. Références aux origines normandes qu'elle partage avec Christophe Saintagne : il faut découvrir ce que le fromage blanc, le calvados et même le foin apportent à ses cocktails. Référence aussi bien sûr à Baccarat dont les verres sont les plus magnifiques écrins qu'on puisse imaginer pour ses créations.



Informations pratiques



Jardin

BAR & RESTAURANT

LE JARDIN

11 Place des Etats-Unis – 75116 Paris
01 84 75 13 15 – contact.baccarat@ducasse-paris.com

Ouvert tous les jours de 12h à 00h
(déjeuner, tea-time et dîner).

Au premier étage, le restaurant Ducasse Baccarat
reste ouvert jusqu'au 4 août. Réouverture le 25 août.

DUCASSE-BACCARAT-PARIS.COM

Contacts presse

DUCASSE PARIS

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

Hélène Clément
helene.clement@ducasse-paris.com
06 74 28 07 34

BACCARAT

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

Délia Heidsieck
delia.heidsieck@baccarat.fr