

Communiqué de presse Paris, le 22 janvier 2024

Alain Ducasse et AlUla annoncent l'ouverture de Ducasse in AlUla, restaurant éphémère unique en son genre.

- Ducasse in AlUla est le premier concept de « l'oasis à la table » célébrant la palette de saveurs de la région d'AlUla

- Le restaurant éphémère, qui a ouvert ses portes le 20 janvier 2024, mêle harmonieusement durabilité et excellence culinaire française.



Le chef Alain Ducasse dans l'oasis d'AlUla

AlUla a le plaisir d'annoncer « Ducasse in AlUla », une collaboration passionnante entre l'oasis historique du nord-ouest de l'Arabie saoudite et le chef multi-étoilé de renommée mondiale Alain Ducasse.

Ce partenariat marque le lancement très attendu du restautrant éphémère, qui a ouvert ses portes samedi 20 janvier, à proximité du site historique de Jabal Ikmah. Ce projet allie harmonieusement

les principes de durabilité et les saveurs de la région d'AlUla et du Moyen-Orient, pour une expérience unique. Alain Ducasse a confié à l'un de ses jeunes protégés, Afonso Salvação Barreto, le rôle de chef exécutif du restaurant.



Le chef exécutif Afonso Salvação Barreto et le chef Alain Ducasse à AlUla.

Niché dans le décor pittoresque des palmiers de l'oasis d'AlUla, le restaurant propose une combinaison de produits locaux provenant des fermes environnantes et de saveurs traditionnelles, avec une touche raffinée à la française, redéfinissant ainsi le paysage de la restauration haut de gamme dans la région.

Phillip Jones, Directeur du Tourisme pour la Commission Royale pour AlUla a déclaré : « Représentant une avancée significative dans l'évolution d'AlUla en tant que destination culinaire de premier plan, Ducasse in AlUla a été imaginé pour captiver à la fois les résidents et les visiteurs. Nous avons souhaité ce restaurant non seulement pour offrir à la région une expérience gastronomique inégalée et raffinée, mais également pour honorer et incorporer les précieuses ressources naturelles d'AlUla qui ont longtemps nourri les civilisations qui se sont succédées dans la région ».

Le Chef Alain Ducasse a commencé sa carrière en 1972, à l'âge de 16 ans, avant de travailler pour des chefs réputés tels que Michel Guérard, Gaston Lenôtre, Alain Chapel et le légendaire chef Roger Vergé au Moulin de Mougins. Les restaurants Ducasse comptent actuellement 20 étoiles Michelin à travers le monde.

A « Ducasse in AlUla », chaque plat promet d'être une célébration de l'héritage culturel de la région, en mettant l'accent sur l'intégration des ingrédients et des méthodes de cuisson locaux avec les traditions culinaires et le savoir-faire français dans toute leur splendeur.

Le chef Alain Ducasse a déclaré: « Lorsque j'ai visité AlUla avec mon chef Afonso, nous étions curieux de découvrir mais également impressionnés de goûter les produits des fermes locales. Dans ces oasis naturelles, tout pousse, des dattes et agrumes qui font la renommée de la région jusqu'aux légumes de toutes sortes. La région est au cœur d'un projet ambitieux visant à diversifier l'économie et à créer des opportunités pour la communauté locale. Le programme de formation agricole aide

les producteurs locaux à fournir des produits de qualité, en quantité adéquate avec la demande croissante liée au développement touristique »

Conformément à l'engagement d'AlUla en faveur du développement durable et de la préservation de sa beauté naturelle, le restaurant « Ducasse in AlUla » a été conçu par la designer française Aliénor Béchu en collaboration avec Donald Bovy de Volume ABC pour s'intégrer parfaitement dans l'environnement.

Architecture, produits locaux et haute maîtrise des techniques culinaires se combinent ainsi pour offrir aux convives une expérience gastronomique unique faisant le lien entre histoire et innovation.



Vidéo de présentation de Ducasse in AlUla

Note aux rédacteurs : merci d'écrire AlUla, et non Al-Ula.

Pour plus d'informations, rendez-vous sur : $\underline{www.experiencealula.com}$ Plus de visuels \underline{ici}

###

À propos d'AlUla

Située à 1 100 km de Riyad, dans le nord-ouest de l'Arabie saoudite, AlUla est un lieu de patrimoine culturel et naturel exceptionnel. Son vaste territoire, sur une surface totale de 22 561 km2, abrite une vallée oasienne luxuriante, des montagnes de grés spectaculaires, et des sites archéologiques millénaires, datant pour certains des royaumes de Lihyan et Dadan. Hégra est le site archéologique le plus iconique d'AlUla, le premier d'Arabie saoudite à avoir été classé Patrimoine mondial de l'UNESCO. Ancienne cité de 52 hectares, Hégra fut la principale ville du sud du royaume nabatéen, et comprend une centaine de tombes, en très bon état de conservation, creusées dans la roche des montagnes de grés ceinturant ce qui était alors une zone habitée. En plus d'Hégra, de nombreux autres sites historiques et archéologiques sont présents à AlUla : l'ancienne capitale des royaumes de Dadan et de Lihyan, considérée comme l'une des principales villes de la péninsule arabique au premier millénaire avant JC ; des milliers d'inscriptions et d'œuvres gravées dans la roche

; les stations de la ligne de chemin de fer du Hijaz construite au début du 20ème siècle et en partie détruite par Lawrence d'Arabie.

Pour plus d'informations : $\underline{www.experiencealula.com}$