

LA RENAISSANCE DU PUR' AU PARK HYATT PARIS-VENDÔME

Le PUR' au Park Hyatt Paris-Vendôme révèle, en cette rentrée, son nouvel écrin issu de la collaboration entre l'artiste et architecte Hugo Toro et le Chef étoilé Jean-François Rouquette.

La rencontre de deux enfants terribles

Le PUR' célèbre aujourd'hui la rencontre entre deux générations. Deux enfants terribles habitués à bousculer les codes de leur discipline. Deux alter ego et partenaires de jeu, réunis pour rallumer la flamme et l'esprit d'un restaurant redessiné avec audace à la manière d'une résidence privée.

Jean-François Rouquette est le maître du PUR' depuis 2006. Chef étoilé à l'âme d'enfant, à la cuisine créative réinventant en permanence les classiques, il partage il y a quelques mois le rêve d'un restaurant qui lui ressemblerait. De ce rêve naît une rencontre avec l'artiste et architecte Hugo Toro. « Une connexion immédiate, et évidente » disent-ils.

Artiste protéiforme, formé à l'école d'architecture intérieure Penninghen et à l'Université des Arts Appliqués Angewandte Kunst de Vienne Pour finir à UCLA Los Angeles, Hugo Toro est à l'origine de nombreux projets artistiques, ainsi du nouveau décor de la Villa Albertine à New York, en collaboration avec le Mobilier National ; de l'édition de sa première collection de mobilier d'art, et de la prochaine exposition de ses peintures à l'Ambassade du Mexique et l'Institut Culturel du Mexique à Paris.

« Hugo dessine tout et prête une attention aux détails de la même manière qu'un chef cuisinier étoilé, dit Jean-François Rouquette. Du rond de serviette à la patine des chaises, des peintures sur toile à l'effigie du cher Bacchus, jusqu'au style des uniformes, Hugo a su composer un projet de restaurant idéal, en harmonie parfaite avec ma cuisine et mon identité. L'esprit d'une auberge contemporaine, à l'allure guidée par le confort, où cultiver l'art de recevoir au cœur d'un palace 5 étoiles. »

« Ce restaurant représente une nouvelle étape dans le développement du Park Hyatt Paris-Vendôme. Il a été

dessiné à l'image de notre Chef iconique Jean-François Rouquette. L'artiste et architecte Hugo Toro s'est imposé comme la personne idéale. Sa jeunesse, son caractère et sa démarche artistique vont permettre d'écrire un nouveau chapitre de notre histoire, toujours ancré dans notre rayonnement international et davantage présent dans la vie et les habitudes des parisiens. » - Gorka Bergareche, Directeur Général du Park Hyatt Paris-Vendôme

Un dîner à la résidence du Chef

Le PUR' est la table confidentielle et exclusive de la Place Vendôme. *« En découvrant la personnalité du Chef, l'idée d'enraciner sa cuisine et son caractère dans l'ambiance d'une résidence contemporaine unique, au décor empreint d'artisanat et d'art, s'imposa naturellement, raconte Hugo Toro. Une adresse pensée à son image où la distribution des pièces et le sens de la circulation lui permettraient d'agir en interaction permanente avec son public, et de recevoir comme chez lui. »*

À la manière des ensembliers des années 30, pratiquant l'art du sur-mesure dans tous les champs de la création, Hugo Toro écrit, pièce par pièce, la nouvelle identité globale du restaurant.

Le couloir – Au Park Hyatt Paris-Vendôme, le PUR' reçoit désormais par un long couloir d'entrée. Celui d'un appartement chaleureux ou d'une garçonnière de luxe, riche du mélange de matériaux bruts et précieux et du chêne teinté. Un lieu accueillant dans ses variations d'ocre et de laque, confortable autour de son grand canapé d'attente et ses tapis dessinés tout en abstraction. Ici, trône une peinture « Bacchus swimming » revisitant le dieu Bacchus, une figure chère au Chef Jean-François Rouquette, signée Hugo Toro, et un clin d'œil évident aux plaisirs de la vie.

L'oculus – Sur un marbre vert aux nuances toutes végétales, la réception du restaurant ouvre sur les différents espaces de la résidence. Pièce centrale, l'oculus rétroéclairé dévoile sa structure rappelant les formes de Richard Lautner et de ses villas californiennes. Son ciel de voûte en laque craquelée rend hommage à la céramique en cuisine et à la culture artisanale asiatique distillée dans les carnets de voyage au menu. Comme dans les décors des plus belles résidences de luxe, sculptures brutalistes, lampes aux abat-jours plissés et objets de voyage ornent de larges banquettes tournantes.

Le feu sacré – Pièce maitresse du restaurant, une longue cheminée de 8 mètres fait danser les flammes sur le métal patiné. Une référence toute naturelle au métier du cuisinier, et un marqueur de l'esprit chaleureux souhaité en salle.

La bibliothèque – Dans l'espace bibliothèque, des lumières ambrées et oxydées se reflètent sur les panneaux muraux aux teintes profondes et magnétiques. Une nouvelle chaleur humaine et élégante s'invite autour d'une large banquette aux motifs nuageux et abstraits. Beaux livres d'art et de voyage prennent place dans les étagères.

Le Jardin d'hiver – Espace à part et lieu intimiste cerné de larges paravents de verre, le Jardin d'hiver ouvre son salon privé et ses 6 places, tout éclairé de lustres spectaculaires fabriqués sur-mesure en verre de Murano. Tissus ocre et veloutés habillent le plafond, rideaux fumés et plissés amènent relief et délicatesse à l'espace.

À table – Préférant aux traditionnelles nappes blanches, l'esthétique du brut, les tables du PUR' reviennent aux sources et à la cuisine du Chef. Sont mis à l'honneur le bois, la pierre, le marbre, le bronze, seuls ou combinés. Objet de collection, la chaise dessinée par l'architecte à six pieds invite l'esprit artistique à dîner. Pieds sculpturaux et belles fonderies ornent le décor.

Une culture du détail poussée à l'extrême qui engage Hugo Toro à dessiner tous les éléments de la table. Du rond de serviette au soliflore, du repose-couteaux au pot à beurre et au couteau, jusqu'aux chandelles qui, comme au théâtre, dictent le début et la fin du dîner.

S'y ajoute un mobilier de cuisine entièrement dessiné sur-mesure faisant défiler station de cocktails, charriots à fromages et à la découpe. Aussi dessinés par Hugo Toro, les nouveaux uniformes du chef et de ses équipes, infusent une nouvelle culture mode et créative à l'ensemble.

La Table du Chef – Depuis son podium, connectée aux cuisines du Chef et au travail méticuleux des brigades en action, la Table du Chef offre un espace exclusif, réservé à sept invités privilégiés. Une zone à haut potentiel créatif, auréolée d'un lustre Murano aux reflets de lumière flatteurs, parée d'un garde-corps au bas-relief en bronze et cerclée des flammes de la cheminée. Les chaises sont quant à elles vintage dans cet espace et retapissées par le tissu Le Manach, issu d'une collaboration Pierre Frey x Hugo Toro. Tissu que l'on retrouve sur la banquette de la bibliothèque et les chaises du Jardin d'Hiver. Aux murs, « Swimming with waterlilies » une autre œuvre signée Hugo Toro emmène dans un voyage aquatique et mystique, thématiques chères à l'artiste.

Un nouveau logo – Marqueur de la nouvelle identité du restaurant, le logo imaginé en collaboration avec le directeur artistique autrichien Alexander Kellas, déjà à l'exercice au Château Marmont à Los Angeles et au fameux restaurant Cipriani de New-York, appelle à un retour aux origines. Un nouvel alphabet où chaque lettre s'enrubanne de racines et ramifications.

La cuisine du Chef

« La cuisine du PUR' trouve enfin le décor qu'elle mérite. Un nouveau cadre adapté à son évolution au fil des années, et à une carte en perpétuel mouvement » confesse Jean-François Rouquette. Dans ce nouveau cadre, où chaque détail a été pensé pour émerveiller, le Chef révèle l'essence de sa cuisine à travers une partition sincère, toujours inspirée par le terroir, la nature, les saisons et les rencontres.

Dévoilés dans son nouvel écrin et autour d'une nouvelle vaisselle sous la direction artistique de Hugo Toro, brute et plus terrienne, ses plats signatures déclinent des trésors de produits qui mettent à l'honneur cuissons lentes ou rapides, fermentations et décoctions. Une cuisine qui réinvente les classiques, met en lumière les meilleurs artisans locaux, cultive le pouvoir des fleurs, l'art de la délicatesse et de l'émotion. À travers sa cuisine, chacun peut ressentir la vérité des produits à travers des assiettes lisibles et gourmandes, toujours en finesse. Jean-François a pour volonté de ne jamais travestir les produits et de garder leur vérité brute.

Aveyronnais d'origine, Jean-François Rouquette passe son enfance en région parisienne dans les cuisines de l'hôtel-restaurant familial. La gastronomie servie y était généreuse et sincère, à l'image de celle qu'il s'applique à offrir depuis lors. À 17 ans, il entre en apprentissage et, après quelques maisons en province, intègre l'Hôtel de Crillon** où officient alors Jean-Paul Bonin et son adjoint Jean-Pierre Biffi. Là, il apprend le travail de brigade, le sens de la hiérarchie, la créativité, le beau geste et les nobles produits. Après deux ans, il part au Grand Véfour**, avant de s'envoler pour Cannes et rejoindre La Palme d'or** de l'Hôtel Martinez, auprès de Christian Willer pour y découvrir une cuisine méditerranéenne colorée et instantanée. Ses ambitions l'emmènent ensuite chez Taillevent***, alors désigné plusieurs années de suite « meilleur restaurant du monde » (Zagat), aux côtés de Claude Deligne puis de Philippe Legendre pour lesquels il voyage six ans durant à travers le monde afin de promouvoir l'établissement. À la trentaine, Christian Constant le rappelle et il réintègre les cuisines de la Place de la Concorde en qualité de chef-adjoint, prenant bonne place dans ce qui est encore considéré comme la 'dream team du Crillon' (avec Éric Fréchon, Yves Camdeborde, Emmanuel Renaut...). En 2006, Jean-François Rouquette prend son envol et devient chef-propriétaire de la Cantine des Gourmets*, institution plébiscitée des parisiens, pour y révéler son style aux accents du sud. Là, le chef cuisine tout en légèreté, sans crème ni beurre, reprenant à l'envi les réductions, émulsions et infusions dont il est tombé amoureux quelques années auparavant. Et de cette grande équipe qu'il crée, et avec qui il obtient sa première étoile Michelin, il garde celle qui est toujours son bras droit : Ai Okabayashi.

À son arrivée au Park Hyatt Paris-Vendôme en octobre 2005, Jean-François Rouquette a carte blanche. Dès 2008, il se fait remarquer avec son menu sur le « pouvoir des fleurs » qui le couronne à nouveau d'une étoile. Aujourd'hui, celui à qui le Gault&Millau a décerné un 17,5/20 continue de s'inspirer de la nature, de ses rencontres, et de s'exprimer à travers une cuisine créative, audacieuse, forte d'un parti-pris authentique et esthétique où il exprime toute sa sensibilité. Francs, entre tonicité et délicatesse, ses plats se teintent le plus souvent de ses souvenirs de voyage, ouvrant sur des horizons contrastés.

« Lorsque je crée, je fais toujours appel à mon imaginaire et mon terroir mental. J'aime partir d'un univers contrarié pour arriver à un résultat touchant et puissant. L'ennui est pour moi l'ennemi du goût, aussi je me nourris et crée dans un esprit de grande liberté. » - Jean-François Rouquette

À sa carte évoluant au fil des saisons, se retrouvent son fameux rouget aux saveurs méditerranéennes accompagné d'un consommé clair de rouille parfumée au safran et zestes d'orange. Incontournable, l'ormeau de pleine mer de Plouguerneau, son péché mignon, se sublime au caviar, à la purée d'artichauts ou légèrement fumé et à déguster autour d'un flan marin. S'y invitent encore un foie gras de canard poché au bouillon d'algues, un ris de veau croustillant-fondant ou ce gâteau aux morilles poêlées imaginé comme une charlotte aux pommes.

Aux côtés d'Ai Okabayashi, son adjointe, et de la cheffe pâtissière Narae Kim, récemment élue « Pâtissière de l'Année 2024 Gault & Millau », Jean-François Rouquette raconte l'histoire d'une cuisine engagée vers un retour aux sources, naturellement guidée par l'excellence et dictée par l'exploration et la recherche de saveurs inattendues. Un voyage qui transporte le monde vers les étoiles.

A propos de Park Hyatt

Les hôtels Park Hyatt offrent aux voyageurs internationaux un « home-away-from-home » des plus raffinés. Les clients des hôtels Park Hyatt bénéficient d'un service personnalisé dans un environnement vibrant et enrichissant. Situés dans plusieurs des plus grandes destinations du monde, chaque hôtel Park Hyatt est conçu pour allier sophistication et luxe discret. Les hôtels Park Hyatt proposent des chambres confortables et design et des expériences culinaires rares et immersives grâce à des restaurants où officient des chefs primés. Il existe actuellement 44 hôtels Park Hyatt dans les villes suivantes : Abu Dhabi, Auckland, Bangkok, Beaver Creek, Pékin, Buenos Aires, Busan, Canberra, Changbaishan, Carlsbad, Chennai, Chicago, Doha, Dubaï, Guangzhou, Hangzhou, Hyderabad, Istanbul, Jakarta, Jeddah, Kyoto, Maldives, Melbourne, Mendoza, Milan, New York, Ningbo, Niseko, Paris, Saigon, Sanya, Séoul, Shanghai, Shenzhen, Siem Reap, St. Kitts, Suzhou, Sydney, Tokyo, Toronto, Vienne, Washington, D.C., Zanzibar et Zurich. Pour plus d'informations, visitez [parkhyatt.com](https://www.parkhyatt.com). Suivez @ParkHyatt sur Facebook, Twitter et Instagram, et marquez vos photos avec #LuxuryIsPersonal.



Jean-François Rouquette