

Communiqué de Presse

Janvier 2022

Le Restaurant, *Jean Imbert au Plaza Athénée*,

célèbre la grande cuisine française



Un air festif plane au-dessus du palace de l'avenue Montaigne. Ce soir, mercredi 5 janvier, le Chef Jean Imbert inaugure le premier service du nouveau restaurant gastronomique de l'hôtel Plaza Athénée.

À quelques encablures de la Tour Eiffel et des Champs Élysées, dans le palace centenaire, témoin vivant d'un Paris rêvé et intemporel, **Jean Imbert** a souhaité **renouer avec le faste de l'art culinaire français**, inspiré du répertoire classique – et de ces recettes qui ont fait les grandes heures de la gastronomie à travers le monde.

« Je veux ancrer ce lieu mythique au cœur de son histoire, au cœur de sa ville, au cœur de son identité » explique Jean Imbert. « J'aimerais qu'en franchissant la porte du restaurant, nos convives soient instantanément projetés dans un univers hors-du-temps, comme j'aurais rêvé m'installer, à une autre époque, à la table d'un Auguste Escoffier, d'un François Vatel ou d'un Antonin Carême. »

« Le restaurant Jean Imbert au Plaza Athénée est l'incarnation même de ce que la direction a toujours voulu insuffler dans la stratégie de l'hôtel. « Il était une fois ... le Palace de demain ». Le concept du restaurant rend hommage aux traditions et à ce lieu chargé d'histoires. Jean Imbert vient y apporter une nouvelle énergie, plus festive. » s'enthousiasme **François Delahaye**, Directeur des Opérations de la Dorchester Collection.



La Langouste en Bellevue



La macédoine de légumes



Le Vol-au-Vent

À la carte du Restaurant *Jean Imbert au Plaza Athénée*, **chaque plat fait référence à une recette iconique du patrimoine**. Les énoncés historiques sont restés inchangés pour permettre aux convives de laisser place à leur imagination... et d'être ainsi transportés dans l'expérience à venir. L'ambiance se matérialise en salle, à mesure que la chorégraphie des maîtres d'hôtels, coordonnée par Denis Courtiade, Directeur du Restaurant, se déploie dans une délicate harmonie.

« Avec beaucoup d'humilité, j'avais ce désir, ancré en moi depuis l'enfance, de rendre hommage à cette cuisine classique française, à la fois opulente et fascinante, qui traverse les modes et les siècles tout en restant profondément moderne. », précise le Chef.

Honneur est alors rendu, par exemple, à la « **Langouste en Bellevue** », accompagnée d'une macédoine de légumes, qui arrive majestueusement en salle tout en arborant, sur son dos, une cascade de médaillons traités en gelée; ou au potage « **façon Dubarry** », marié à de petits coquillages de Bretagne en civet. Place est faite au « **Veau Orloff** », au bouillon en « Demi Deuil »,

au « **Canard à la Bigarade** » (un hommage à la version originelle du canard à l'orange, recouvert d'agrumes avant d'être rôti).

Le « **Vol- au-Vent** » quant à lui est généreux et décadent. Il est accompagné de trois sauces gourmandes, servies en salle, qui viennent traverser le feuilletage au Sarrasin et napper les nombreuses garnitures. Enfin le « **Turbot Soufflé** », est cuit entier après avoir été désarêté et soufflé au cresson en son cœur puis découpé en salle.

Fin du dîner : le service des desserts - Au son de la cloche du Directeur du restaurant, les lumières se tamisent, une vitre s'entrouvre et découvre un atelier dans lequel les pâtisseries peaufinent, en temps réel, les créations du jour.

Au programme, **une sélection de recettes sucrées traditionnelles** qui ont fait la gloire de la pâtisserie française : « **L'ambassadeur** », décoré minute à la main avec des pétales de roses, le « **Fontainebleau** » au lait d'Île-de-France, la « **Crêpe Soufflée à la mandarine** », flambée en salle au Napoléon, ou encore les « **Puits d'amour** », marqués au fer rouge à l'ultime moment.

De l'entrée au dessert, chaque plat peut être accompagné d'un vin ou Champagne, sélectionné par notre Maître Sommelier. Il conseille des accords sur-mesure selon le goût des invités et les recettes dégustées, et choisira les meilleurs crus issus de l'impressionnante cave de l'hôtel, riche de plus de 40 000 flacons d'exception.



Pour réaliser ces créations, Jean Imbert et ses équipes ont minutieusement choisi leurs ingrédients. Le Chef s'est entouré de producteurs et artisans français, aux talents indéniables, qui lui sélectionnent les plus beaux produits.

Pour donner corps à la dimension historique de son projet, le Chef a puisé son inspiration dans de nombreux ouvrages d'époque – qui furent aussi, jadis, ses premiers livres de cuisine : « Le livre de cuisine » de Jules Gouffé, « L'art de la cuisine française » d'Antonin Carême », le « Guide Culinaire » d'Auguste Escoffier ou encore les « Menus de Légende » du collectionneur Jean-Maurice Sacré, avec lequel il s'est longuement entretenu.

Jean Imbert est épaulé par **Denis Courtiade** et son équipe de salle, une brigade de cuisine dirigée par **Jocelyn Herland** et **Mathieu Emeraud** et la pâtisserie est orchestrée par **Angelo Musa** et **Elisabeth Hot**. « *C'est une grande fierté d'être entouré d'une équipe si riche de talents et d'expériences, leur accueil et leur confiance depuis mon arrivée au Plaza Athénée m'ont beaucoup touché* »

Pour la scénographie et la décoration du restaurant, le Chef a fait appel à **Rémi Tessier**, architecte d'intérieur et designer de renommée internationale. Ensemble, ils ont fédéré une équipe d'artisans d'art, dans la pure tradition française, comme par exemple les ateliers Meriguet, pour faire éclore et mettre en lumière les différents éléments du décor qui contribuent à l'atmosphère intemporelle du restaurant.

Ainsi, le lieu d'origine dont le style classique a été préservé, a été agrémenté de feuilles d'or, pour mettre en valeur les détails des boiseries, des colonnes, la finesse des moulures et des dômes du plafond. Une grande table royale de 12 mètres, dont le plateau en marbre de Breccia est taillé dans un seul bloc, trône au centre de l'espace; des vases sculptés dans le même marbre et des chandeliers anciens reposent sur celle-ci; les tables, les sièges ainsi que le tapis ont été dessinés et conçus sur-mesure pour le lieu par Rémi Tessier; l'argenterie, chinée par le designer et le Chef, plusieurs mois avant l'ouverture, est d'époque. Les plats de service, comme les turbotières ou braisières sont en cuivre martelé à la main et la vaisselle de Limoges, aux motifs anciens, a été spécialement reconstituée pour le restaurant.

Jean Imbert au Plaza Athénée.

25, Avenue Montaigne (Paris 8^{ème}).

Du mardi au samedi soir de 19h15 à 22h15

et uniquement le samedi pour le déjeuner de 12h30 à 14h15

Réservation par email : jipa.hpa@dorchestercollection.com ou par téléphone : +33 (0)1 53 67 65 00

dorchestercollection.com

Instagram: Plaza_Athenee **Facebook:** HotelPlazaAthenee **Twitter:** Plaza_Athenee **Pinterest:** PlazaAthenee **#DCmoments** **Blog:** Moments



Jocelyn Herland, Chef Exécutif

Auvergnat de naissance, Jocelyn Herland intègre dès le début de sa carrière des restaurants étoilés où il peut apprendre l'excellence de son métier. Tour à tour il sera Chef de partie au restaurant d'Alain Ducasse, Avenue Poincaré, au restaurant L'Opéra de l'Hôtel Intercontinental puis Sous-Chef au Royal Monceau. Ces riches années d'expérience le mènent aux cuisines du Plaza Athénée, où il prend le poste de Sous-Chef du Restaurant Gastronomique avant de devenir Chef Adjoint. Il dirige ensuite les cuisines d'Alain Ducasse au The Dorchester, à Londres, où il obtient 3 étoiles au Michelin. De retour à Paris, il rejoint les cuisines du Meurice en tant que Chef des Cuisines pendant un peu plus de 4 ans et où il officie notamment au restaurant 2 étoiles de l'hôtel.

Aujourd'hui, Jocelyn Herland retrouve L'Hôtel Plaza Athénée en tant que Chef Exécutif pour écrire une nouvelle page culinaire, aux côtés du Chef Jean Imbert. Il sera épaulé en cuisine par son talentueux Chef Adjoint, Mathieu Emerald, formé en tant que commis au Plaza Athénée en 2003, passé par les brigades du Louis XV à Monaco et du Trianon Palace, à Versailles, avant de reprendre la direction du restaurant de la Cour Jardin du Plaza Athénée en 2014.



Denis Courtiade, Directeur du restaurant Jean Imbert au Plaza Athénée

Denis Courtiade a débuté sa carrière en 1982 à l'Auberge des Templiers, Loiret en tant qu'Apprenti Maître d'Hôtel auprès d'Alain Francoz, son Mentor. Directeur du restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée pendant 21 ans, il reprend aujourd'hui les rennes du restaurant de Jean Imbert. Considérant que le service est un acte noble, un art subtil, une réelle vocation, Denis Courtiade s'inscrit dans la plus pure tradition du service à la française et travaille à la réhabilitation de la gestuelle du Maître d'hôtel et des découpes en salle en y apportant une touche de modernité. Dans son nouveau terrain d'expression, Denis Courtiade entend offrir « un service tout en justesse et peu intrusif, laissant des respirations, s'adaptant parfaitement au rythme de ses hôtes afin de tendre à une parfaite alchimie (harmonie) entre plaisirs de table et ambiance conviviale ».



Angelo Musa, Chef Pâtissier Exécutif

Champion du monde de la Pâtisserie en 2003, et sacré Meilleur Ouvrier de France en 2007, Angelo Musa est l'auteur de techniques artistiques qui ont marqué l'histoire de la profession. Véritable esthète du monde sucré, expert des accords de goûts et de visuels novateurs, il insuffle sa force créative à la vision de Jean Imbert pour offrir une nouvelle vie aux recettes d'époque mises à l'honneur sur la carte des desserts.



Elisabeth Hot, Cheffe Pâtissière

Née en 1989 à Paris, Elisabeth Hot débute sa carrière grâce au soutien de Pierre Hermé, qui lui permet d'intégrer ses équipes et de découvrir le monde de la pâtisserie en tant que stagiaire. Cette expérience lui permet par la suite d'effectuer ses études au sein de l'école Ferrandi. Elle poursuit son parcours aux côtés du Chef Jean-George Klein à la Villa René Laliq ** et rejoint ensuite les cuisines de la Brasserie Les Haras, à Strasbourg, dont la carte est signée Marc Haerberlin. C'est après quelques années d'expérience qu'Elisabeth Hot retrouve Pierre Hermé à l'hôtel Royal Monceau Raffles à Paris. Elle est repérée rapidement par Angelo Musa, qui la nomme en septembre 2021, à la tête de l'équipe pâtisserie et boulangerie de l'hôtel, composée de 38 personnes.

De fidèles partenaires aux côtés de Jean Imbert

Il était important pour Jean Imbert de s'entourer de ses partenaires dont il est proche depuis plusieurs années.



Pour l'art de la table, il s'est entouré de maisons de prestige pour donner vie à sa vision des tables élégantes d'autrefois. Un travail minutieux a été réalisé par **Bernardaud** en collaboration avec le Chef, notamment pour les assiettes en porcelaine, sur lesquelles les artisans de la maison ont reproduit des motifs anciens, spécialement pour le lieu. La verrerie et les carafes sont signées **Baccarat**. Leurs couleurs et les volumes donnent un relief élégant aux tables du restaurant. Les couverts proviennent de la collection Marly de l'orfèvre parisien **Christofle** et sont l'illustration même du raffinement d'une table « à la française ». L'argenterie, chinée par le designer et le Chef, plusieurs mois avant l'ouverture, est d'époque.

En cuivre martelé à la main, les plats de services comme les turbotières et les braisières, de la maison **Mauviel** sont quant à eux parfaitement adaptés à la présentation des différents mets.

Les torrificateurs et créateurs, **Nespresso**, ont mis leur expertise au service du restaurant *Jean Imbert au Plaza Athénée*. Le café **Paris Espresso**, pensé comme un hommage à la Ville Lumière, où le café a toujours été un moment de plaisir unique, sera ainsi servi accompagné de mignardises en exclusivité mondiale quelques mois avant sa sortie.

Le beurre **Bordier**, avec qui Jean Imbert collabore depuis une vingtaine d'années, a également créé avec le Chef un beurre sur mesure au sarrasin.



Notes aux rédacteurs:**Dorchester Collection**

Dorchester Collection regroupe quelques-uns des plus beaux hôtels au monde situés en Europe et aux Etats-Unis. S'appuyant sur son expérience inégalée et son aptitude en matière d'acquisition et de gestion de joyaux de l'hôtellerie, la mission de Dorchester Collection est de développer un portefeuille hôtelier irréprochable. L'objectif est en effet de regrouper les plus beaux hôtels du monde en acquérant directement ses propriétés, en assurant le management des hôtels, qu'ils aient été acquis de manière partielle ou totale, ou bien encore en dirigeant ceux-ci par contrat de gestion.

Dorchester Collection regroupe actuellement 9 hôtels : **The Dorchester**, Londres; **45 Park Lane**, Londres, **Coworth Park**, Ascot, UK; **Le Meurice**, Paris; **Hôtel Plaza Athénée**, Paris; **Hotel Principe di Savoia**, Milan; **Hotel Eden**, Rome; **The Beverly Hills Hotel**, Beverly Hills; and **Hotel Bel-Air**, Los Angeles. dorchestercollection.com