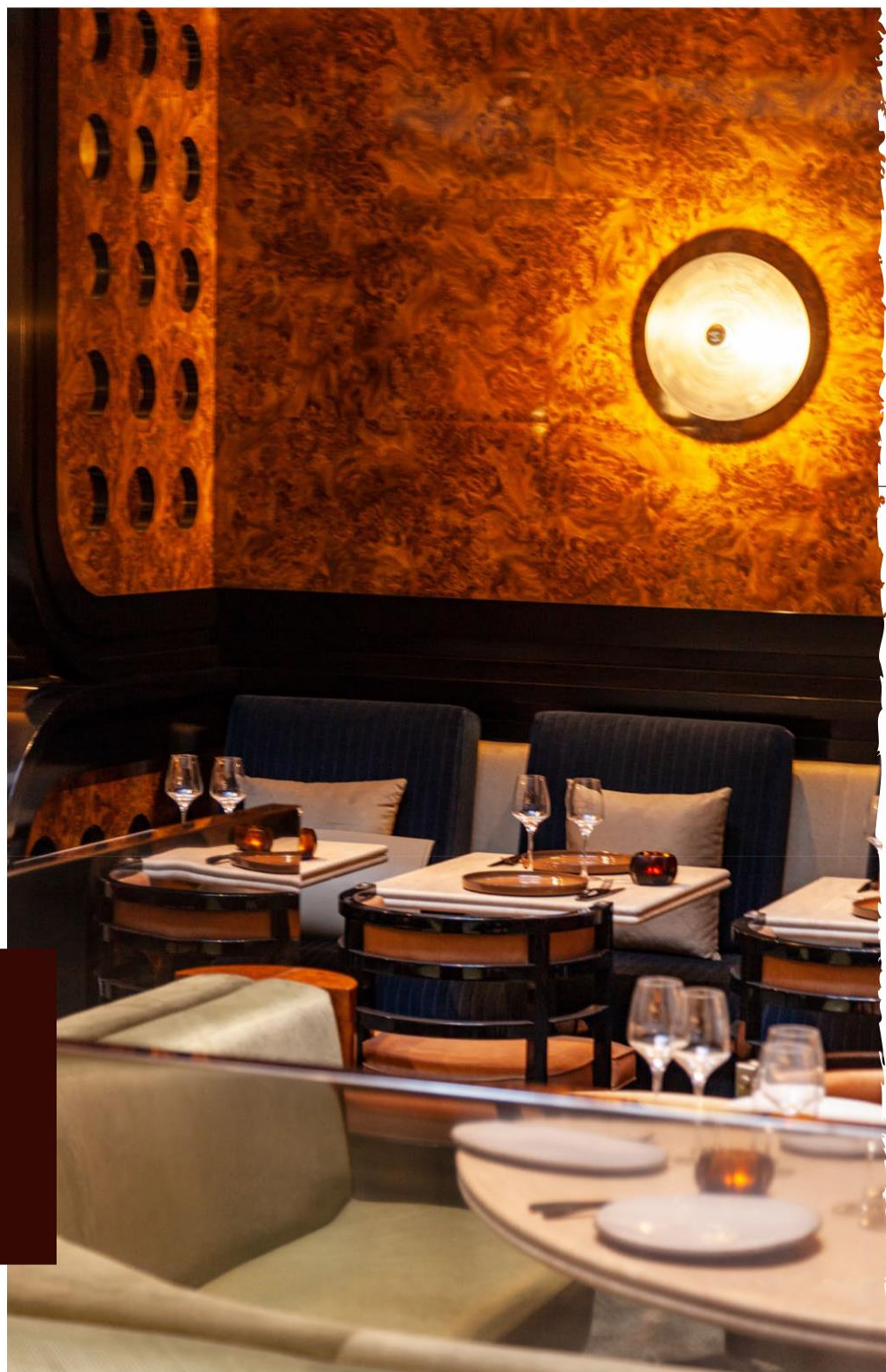




LE GRAND DUC

— DOSSIER DE PRESSE —



Situé juste derrière le Carreau du Temple, cet espace extraordinaire aux structures style Eiffel sous une majestueuse verrière est une pépite architecturale de la capitale. Le 32 rue de Picardie c'est l'histoire d'un lieu qui s'est réinventé au fil du temps, cet ancien atelier de joaillerie devenu une table de quartier se réveille aujourd'hui sous l'impulsion de son propriétaire Thibault Vidalenc en une adresse terriblement sexy, un lieu hybride au style de vie décomplexé. Les Chouettes prennent ainsi leur envol et deviennent Grand Duc.

RESTAURANT



TEAM

Thibault Vidalenc a confié la direction générale de l'établissement à Pascal Billon, globetrotter de l'hospitalité et fort d'ouvertures prestigieuses à travers le monde, il sait fédérer autour de lui les meilleurs talents. Ensemble, ils ont une furieusement envie de raffinement, de fête et de joie et comptent faire de Grand Duc le hot spot du Marais.

En cuisine, on retrouve le chef Hervé Nepple qui, après avoir officié notamment avec les jumeaux les plus célèbres de la gastronomie française au restaurant La Maison Blanche, pilote aujourd'hui l'ensemble de l'offre culinaire. Côté bar, Matthias Giroud, alchimiste talentueux, à conçu la carte des cocktails et formé les équipes. La déco est réalisée par Hugo Toro et Maxime Liautard, deux architectes bien connus des Parisiens, qui signent l'une de leur dernière collaboration.





CONCEPT

La volonté de Thibault Vidalenc est de créer un restaurant qui séduise tant par sa situation que par sa mise en scène. Un restaurant dans lequel on ne vient pas seulement pour déjeuner, dîner mais aussi pour partager. Créer une adresse vivante, intime et festive de midi jusqu'à tard dans la nuit.

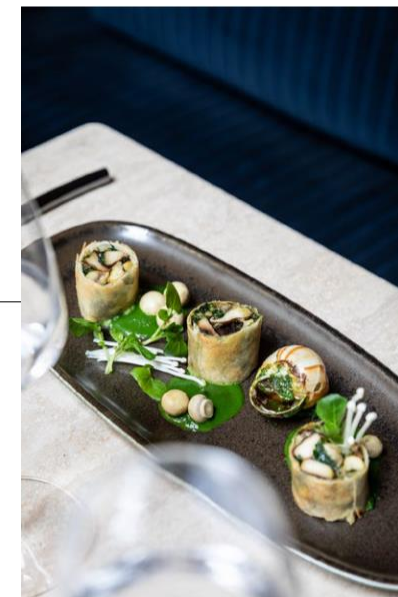
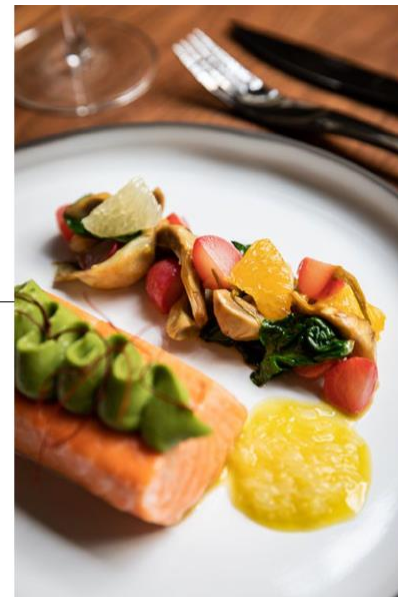
La maîtrise et la rigueur de Pascal Billon font de leur duo une énergie créatrice, ensemble ils insufflent à cette adresse de l'étonnement, de l'exception et souhaitent singulariser chaque expérience. Cette table aux multiples facettes, toute belle et toute fraîche va combler de bonheur les gastronomes, les amoureux du vin et de la vie.

Grand Duc c'est une expérience à 360 degrés ; un bar à cocktails, une salle à manger Art Déco, une première mezzanine monochrome et au dernier étage la divine mezzanine rouge. Un écrin soigné sans ostentation qui vit au rythme de la vie parisienne.

Pour Thibault Vidalenc « *Plus que jamais il faut donner du sens à notre métier, parvenir à insuffler de bonnes énergies et créer de l'intemporalité. Nos clients ont besoin de légèreté et de liberté. J'ai souhaité que Grand Duc soit une adresse parisienne de bon goût et l'essence même de la convivialité et du partage.* »

De son côté, Pascal Billon, très attaché à l'esthétisme, au savoir-être et au savoir-recevoir fait de la qualité du service et du confort de ses hôtes une priorité. Il anime l'ensemble des équipes en créant de l'harmonie et du lien. Son souhait est d'émerveiller, de s'affranchir des modes pour offrir une adresse où il est agréable de se retrouver.

CHEF ET CUISINE



Né à Vienne dans l'Isère, Hervé Nepple grandit auprès de parents horticulteurs qui lui transmettent le goût simple et sauvage de la nature. A 20 ans, son bac pro en poche, il est engagé par le célèbre Jacques Pic à Valence et poursuit tout au long de sa carrière un chemin parsemé d'étoiles. Il travaille aux côtés des chefs Pierre Gagnaire, Patrick Henriroux, Guy Savoy, Eric Briffard, ou encore Patrice Hardy... Après l'ouverture de quelques adresses du triangle d'Or (Hôtel Pershing Hall, Toi) il se voit confier, par les jumeaux Jacques et Laurent Pourcel, les cuisines du restaurant de l'avenue Montaigne, La Maison Blanche.

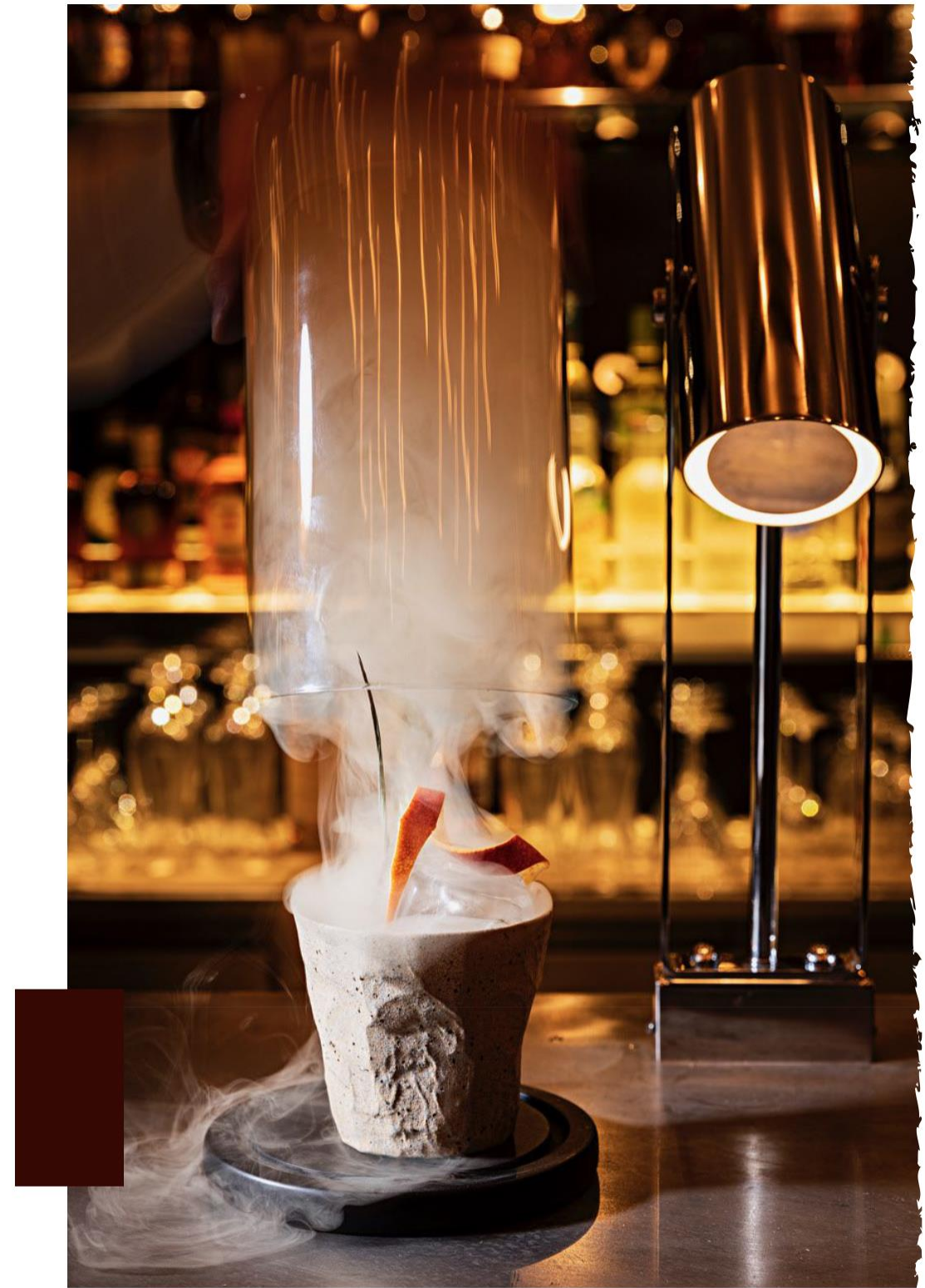
Ce passionné de randonnée qui a connu la grande cuisine, considère qu'un chef d'un restaurant ne doit pas être seul au centre de toutes les attentions. Pour lui, la cuisine et sa brigade doivent ressentir les vibrations des lieux et s'accorder au rythme des équipes de salle pour avancer ensemble dans la même direction. A l'image de Grand Duc il revendique une cuisine lisible, accessible, une promesse de joie et de partage.

Homme très discret et peu exposé à la lumière, il se sent en pleine maturité culinaire. Fidèle à ses exigences de qualité, il rend hommage à ses pairs et compte

bien réveiller les papilles des gourmets. En parfaite résonance avec les lieux, la carte est traditionnelle et les assiettes sont réjouissantes, élégantes et contemporaines.

Hervé Nepple confie « *Plus qu'un nouveau challenge, c'est un nouveau terrain d'expression qui s'ouvre à moi* » en ajoutant avec beaucoup d'émotions « *Mon histoire commence maintenant* ».





BAR



La carte signée par le Chef Matthias Giroud est tournée vers la créativité. Elle met l'accent sur la singularité plutôt que sur l'uniformité. Des cocktails créés pour des expériences uniques et sur mesures pour surprendre et jouer avec les sens et les émotions.

Short ou Long drinks, Sweet ou Sour la carte des cocktails est en parfaite continuité de la cuisine : élégante et délicate.



BAR À VINS | MEZZANINE ROUGE

A l'heure où le soleil décline, sous la verrière majestueuse, on s'y installe façon comptoir, l'ambiance y est confidentielle et feutrée propice aux confidences et aux soirées prolongées. Temple de la vigne et spot ultime ouvert de 18h à 2h, le bar à vins de Grand Duc devient le QG des Parisiens en after-work ou en after-dinner.

La cave de dégustation aligne d'impressionnants flacons des régions de France qui sont proposés en bouteille (une centaine de références) et 16 grands crus au verre.

Si la salle à manger propose une cuisine de tradition, ici ce sont des assiettes de tapas - de délicieuse pépites à partager - charcuteries sélectionnées par Tristan Seguin, fromages affinés par Madame Quatrehomme, mezze, Huitres « Perle blanche » et d'excellents sushis, sashimis, californica, préparés minute au comptoir.







Thibault Vidalenc

Depuis 1999, Brigitte Bertrand, la mère de Thibault Vidalenc lui confie la direction des hôtels achetés par son père Albert Bertrand (SA Bertrand distribution).

L'hôtel Queen Elisabeth deviendra l'hôtel de Sers, le premier cinq étoiles du triangle d'or. L'hôtel West-End deviendra le boutique hôtel du triangle d'or. L'hôtel Saint Germain rue du Bac deviendra 4 étoiles. Les hôtels Gabriel et Angely dans le haut marais deviendront également 4 étoiles.

Le développement dans la restauration viendra avec des partenaires : avec Charles Compagnon aux restaurants Le Richer et l'Office dans le 9ème arrondissement de Paris. Avec Romain Costa dans les restaurants Kinugawa à Paris dans le 1er et le 8ème arrondissement. Parallèlement à cela il achètera le Bar Rouge qui deviendra les Chouettes pour devenir aujourd'hui : Grand Duc « le roi des chouettes ».

Depuis quelques années il est également associé dans une foncière immobilière avec des actifs rive gauche.



Pascal Billon

Avec un Grand Père chef (l'Hôtel de Paris à Monaco, Maxim's et l'Automobile Club de France) et un papa chef (Hôtel de Paris, l'Hermitage, 17 ans aux Bahamas puis Exécutif Chef a l'Automobile Club de France) Pascal Billon a baigné depuis son plus jeune âge dans le monde de la restauration. Après une formation en hôtellerie et management il fait ses premiers pas dans de nombreuses grandes maisons Parisiennes : l'Hôtel de Crillon, George V et Automobile Club de France. En 1996, il s'installe sur la Côte d'Azur et obtient a 32 ans son premier poste de Directeur Général de l'Hôtel Villa St Elme, un Relais & Châteaux dans la Baie de St Tropez .

En 2003, c'est le prestigieux groupe Starwood Hotels & Resorts Worldwide qui fait appel à ses compétences en gestion et en méthodologie. Pascal Billon n'hésite pas à quitter l'hexagone et à s'envoler pour la Russie. Il sera en charge des études d'implémentation d'hôtels et de restaurants, sa mission est de mesurer la faisabilité des futurs investissements du groupe.

En quelques années il fait briller l'art de recevoir à la française et devient l'expert de l'hospitalité au pays des tsars. C'est ensuite pour le compte de la société Baltique Management Hospitalité en tant que Président Directeur Général qu'il œuvra et assura l'ouverture de 4 City Hôtel, 1 Buddha Bar (sous franchise), 12 pizzerias, 9 fast food ,7 salons de thé, 1 bar à cocktails et musical et 3 boutiques d'épicerie fine. Il restera en Russie jusqu'en 2011.



Croquant la vie, bouillonnant d'idées et cosmopolite, il quitte sa datcha pour les douces villas sur pilotis de l'archipel de l'océan Indien et poursuit sa carrière aux Maldives. Dans un premier temps au sein du Lily Beach Resort & Spa 5* (Lily Hotels Group), récompensé par le Travel Awards chaque année lors de sa mission puis au Maldives Outrigger Océan Indien, Maldives 5*. Perfectionniste, son leitmotiv est d'offrir et garantir des prestations exclusives et de hautes qualités à une clientèle exigeante. Il assure la responsabilité de l'ensemble de la gestion de l'établissement et veille à sa renommée.

Cavalier émérite, ce fou d'équitation applique dans sa vie professionnelle toutes les qualités requises à la performance : patience, rigueur et précision, sens des priorités et de l'observation.

En 2020, Pascal Billon fait la rencontre de Thibault Vidalenc. Les deux hommes partagent la même vision de l'excellence. Après quelques rendez-vous le duo se forme naturellement et Pascal Billon accompagne Thibaut Vidalenc dans l'envol de Grand Duc.





Architecture

Les architectes Hugo Toro et Maxime Liautard signent ici l'une de leur dernière réalisation particulièrement audacieuse, tirant parti de l'originalité du bâtiment qui s'étire sur 3 étages en une structure style Eiffel, poutres, boulons et escaliers de fer qu'ils ont su moderniser tout en conservant l'essence même du lieu. Ils ont harmonisé un style industriel à l'Art Déco. Chaque espace a droit à son propre univers, rendant très vivant ce restaurant qui peut accueillir jusqu'à 150 personnes.

Des Chouettes au Grand Duc :

Avec un travail dès l'entrée, la façade est telle une vitrine avec des encadrements en aluminium pour ne pas être déconnectée de l'ensemble. Le bar à cocktails devenu une véritable pièce à vivre et que l'on voit de la rue ; une invitation au dialogue.

Dans ce premier espace, on plonge dans l'univers du Chrysler Building. Les bas-reliefs créés sur mesure avec les ateliers St Jacques représentent une allégorie de la nature : végétale et

sauvage. Les lampes 70's, les assises hautes en cuir cognac, le mobilier entièrement dessinés pour le lieu qui devient plus contemporain en conservant les valeurs Art Déco. Le sol noir et blanc en terre mêlée tel un jeu de dame très graphique invite au divertissement. Chaises laquées noires et différentes assises pour différents scénarios du lieu. La lumière tamisée sur le bar donne un effet de réflexion sur les miroirs un peu surannés comme un dédoublement au milieu des tours New-Yorkaises.

La salle à manger dont l'éclairage est d'inspiration Charlotte Perriand permet une progression dans la nuit et dans le service, dans la vie du restaurant. Métal brut, moquette 70's épaisse vert de gris moirée donnent un effet brillant de soie. La grande banquette centrale est sous la pièce majestueuse du lustre, œuvre vivante et monumentale de 361 tiges de chrome en un dégradé aléatoire qui reprend la forme d'une arche. Salle segmentée par des semi-paravents, comme des loges pour une ambiance très cosy. Assises confortables côtelées en vert et bleu qui inspirent l'atmosphère d'un club privé. Ici les banquettes rassemblent tous les matériaux (chrome, velours, cuir, aluminium). Un espace lounge mis en perspective avec un bois de loupe.

Au premier étage, les tables ont été dessinées plus hautes pour conserver une interaction avec le public et une vision sur le lustre. Point de vue plongeant, voir et être vu. Plafond New âge, alcôves et grand canapé, table en travertin clair et pieds de table en chrome, une circulation à 360 degrés pour partager et échanger.

L'escalier d'origine est telle une colonne vertébrale qui donne accès à l'expérience rouge, le bar à vins. Une chambre noire créer de l'imaginaire en référence à la grappe de fruit ; Les rideaux rouge lie de vin, moquette rouge comme un boudoir charnel et polisson.

Le travail architectural en verticalité est une catharsis des espaces pour exacerber les sentiments et des cinq sens en fonction de la progression de la journée.





Grand Duc