

# HUGO BOURNY,

## L'ÉVOLUTION HEUREUSE DU LUCAS CARTON

DANS LE BOUILLONNEMENT CULINAIRE DE PARIS,  
UNE ÉTOILE BRILLE DEPUIS PLUS DE TROIS SIÈCLES :  
C'EST L'ILLUSTRE MAISON LUCAS CARTON  
OU COMMENT CETTE " TAVERNE DE FRANCE"  
EST DEVENUE UNE ADMIRABLE INSTITUTION,  
PORTANT L'EMPREINTE DE 150 ANS DE JEUX DE SAVEURS.



Quel défi de taille que de reprendre la suite d'Alain Senderens, resté dans la Maison pendant près de 40 ans. Pour sa première place en nom propre, le Chef Hugo Bourny honore son rôle dans la plus grande grâce, depuis quelques mois maintenant. Au sein d'une génération de chefs charismatiques, il se distingue par sa subtile assurance plutôt que par des démonstrations tapageuses et établit ainsi sans effort son statut incontesté de la Maison. Depuis plus de quinze ans, Hugo Bourny a été formé auprès des plus grands. Un parcours exemplaire, qui parle pour lui, aux quelques noms évocateurs : Arnaud Donckele, Anne-Sophie Pic, Hélène Darroze. D'eux, il apprendra, la rigueur, l'excellence, en cuisine ; la recherche permanente de la quintessence des produits et l'équilibre parfait des accords, dans l'assiette.

Ici se joue une cuisine d'émotion évidente, une cuisine d'intuition percutante.

Sa conception de la cuisine : une aventure entre l'Homme et les produits. De là naîtront des recettes qui reflètent tantôt le parcours du Chef, son histoire, ses racines ; tantôt son humeur, son terroir, ou simplement l'émotion d'un instant. À table, les goûts sont francs, puissants, du grand art. Une flamboyance, jouant volontiers le végétal avec brio, le carnassier avec singularité, la mer avec subtilités. Les souvenirs de voyages vanillés rencontrent la camomille matricaire cueillie dans les Alpes, le parfum des baies d'églantier fraîches s'entrechoque avec les poissons de la criée de la Rochelle où il a grandi : autant de souvenirs gustatifs qui ponctuent sa cuisine et son inspiration où la place du sauvage est déterminante.



À la carte, l'histoire s'écrit au fil des plats et crée les sensations dès l'entrée : une entame avec la betterave confite et concentrée d'une Ferme du Perche, suave, sucrée, délicate, au-delà du mémorable, met le palais directement au net. Vient ensuite la grande découverte du bœuf d'Arnaud Billon et de ses sardines en texture, épinards et pommes soufflées, aussi délicieux en expérience qu'en apparence. Clôture de la partition salée pour se délecter d'un rêve sucré, tout droit sorti des mains de son jeune pâtissier prodige, Jordan Talbot : le chocolat Nyangbo du Ghana, sorbet aux herbes, gruë de cacao et poivre de Kampot, impressionne par sa maîtrise et finesse. Pour ne citer ici que quelques-uns de ces grands moments de restaurant, on aimerait qu'ils durent pour toujours. Ce grand cuisinier aux mains de magicien a suivi pas à pas la progression de grands talents, et a entrepris de repenser la cuisine fine du Lucas Carton, savante alliance entre tradition et modernité.



Lucas Carton c'est lui, son style, l'épure et la générosité.

## A PROPOS DE LA MAISON LUCAS CARTON

### UN RESTAURANT UNIQUE, TROIS SIÈCLES D'EXISTENCE

Cette grande table historique fondée en 1880, deviendra un endroit couru du Tout-Paris sous Napoléon III.

Le restaurant est alors acquis par M. Scaliot et rebaptisé Lucas. En 1924, Francis Carton acquiert alors l'établissement et appose son nom à côté de celui de Lucas, attirant chez lui les amoureux des arts du monde entier : il devient, alors, le Lucas Carton. C'est à lui que l'on doit la création des salons du premier étage dotés d'accès privatifs par le passage de la Madeleine. Son imposant cadre Art Nouveau, esprit de l'époque, classé à l'inventaire du patrimoine culturel des monuments historiques, impressionne toujours celui qui s'y aventure pour la première fois. Propriété de connaisseurs férus d'art vivant, la table élégante, d'un vrai raffinement, reste un hommage à la beauté et au bon goût. Le restaurant est entièrement décoré de boiseries de l'artiste Majorelle, figure de proue de l'Art Nouveau en France. Les boiseries qui le composent en font un des lieux les plus anciens depuis 1900 à Paris. En 1933, le guide Michelin attribue trois étoiles au Lucas Carton, qui devient l'un des premiers à les obtenir à Paris.

La cuisine noble n'a cessé de jouer un rôle décisif dans le devenir étoilé de cette adresse emblématique.

L'établissement a été le porte-drapeau de la cuisine classique et moderne allégée par Helène Senderens, créateur du homard à la vanille : un délice qui a porté au sommet le Lucas Carton de 1985 à 2013.

### LUCAS CARTON

9 place de la Madeleine 75 008 Paris  
01 42 65 22 90 | [www.lucascarton.com](http://www.lucascarton.com)

Ouvert du mardi au samedi

Déjeuner de 12h00 à 14h00 | Dîner de 19h30 à 21h30

### CONTACTS MÉDIA | T109

Valentine DUBOIS | [valentine@t109.fr](mailto:valentine@t109.fr) | 06 65 62 99 33