



ore

DUCDSSE
DU CHÔTEU
DE VERSDILLES

DOSSIER DE PRESSE



DUCDSSE
DU CHÔTEU
DE VERSDILLES

Savourez Versailles

Dans le cadre somptueux du pavillon Dufour récemment rénové, le chef ouvre **ore** – Ducasse au château de Versailles, élégant café français contemporain le jour et restaurant d'exception sur privatisation le soir.

Dans ce lieu unique, le jour, Alain Ducasse propose aux visiteurs des classiques de la cuisine française mais aussi des assiettes légères et rapides pour les petites faims ou encore de fines pâtisseries. Le soir, après les visites, le lieu pourra être privatisé et deviendra le théâtre de grands dîners dans une mise en scène évoquant le cérémonial royal. Deux expériences culinaires mémorables dans un même cadre historique prestigieux. Deux façons de savourer Versailles.

ore : signifie bouche en latin. Ce nom fait référence aux plaisirs de la bouche si intimement liés à l'art de vivre à la française. Il résonne tout particulièrement au château de Versailles où il évoque le service de la Bouche du Roi, en charge de la préparation des repas servis à la cour.



ore



DUCASSE
DU CHATEAU
DE VERSAILLES

Un projet architectural exceptionnel

Afin d'améliorer l'accueil du public, il avait été décidé dès 2003 que les groupes entreraient par le Pavillon Gabriel, au nord, et les visiteurs individuels par le Pavillon Dufour, au sud. La rénovation du Pavillon Dufour commence en 2013 et le nouveau dispositif est mis en service en février 2016.

« Dès qu'on pénètre dans le pavillon Dufour, on sait qu'on est dans le château de Versailles, sur le chemin qui mène à la grandeur des appartements royaux. Il n'y fallait ni pastiche, ni théâtralité. Il n'y fallait pas non plus de rupture provocante. Il fallait, comme toujours à Versailles, que le passé infuse dans le présent, que la modernité n'oublie rien du génie de ceux qui ont fait, au gré des siècles, l'histoire du Château. »

Catherine Pégard

PRÉSIDENTE DE L'ÉTABLISSEMENT PUBLIC DU CHÂTEAU,
DU MUSÉE ET DU DOMAINE NATIONAL DE VERSAILLES.



ore



DUCASSE
DU CHÂTEAU
DE VERSAILLES

*« Sous ses apparences de symétrie immobile,
qualité intrinsèque de l'architecture classique
où rien ne change, en fait, aujourd'hui, tout change.
La préservation de l'héritage est pleine et entière
dans sa substance mais ses usages sont nouveaux,
contemporains ou à inventer. »*

Dominique Perrault
ARCHITECTE DU PROJET

L'intervention de Dominique Perrault

Chacun des espaces a reçu un traitement qui équilibre subtilement mémoire du passé, créativité architecturale et fonctionnalité. Ainsi, la lumière naturelle est-elle introduite en rez-de-jardin par un prisme de verre aux couleurs dorées vigoureusement contemporain et la nouvelle boutique gérée par la RMNGP (Réunion des musées nationaux-Grand Palais) s'inscrit dans les très anciennes citernes voutées remises à jour lors de l'excavation. De même, la galerie des lustres, au rez-de-chaussée de la Vieille aile, toute drapée de métal doré propose un écho élégant et moderne au Versailles historique tout en boiseries et pierres ajustées.

*« Projet à la fois ambitieux et modeste, l'aménagement
du nouvel accueil du public au sein de la Vieille Aile
et du pavillon Dufour est une réalisation pertinente
qui s'inscrit délibérément dans la durée, au service
d'un monument magnifique que nous sommes appelés à partager
avec un public toujours plus avide de beauté et de rêve. »*

Frédéric Didier
ARCHITECTE EN CHEF DES MONUMENTS HISTORIQUES



ore



DUCASSE
DU CHÂTEAU
DE VERSAILLES

Le restaurant **ore** – Ducasse au château de Versailles

L'accès au restaurant se fait par la cour des Princes. Dès leur entrée dans le vestibule, les clients ressentent qu'ils sont dans le château de Versailles.

« Le succès de l'opération repose pour une bonne part sur l'alchimie qui a su se créer entre le Château, l'architecte et le cuisinier. Les échanges amicaux et respectueux entre les trois acteurs ont permis de faire coexister les problématiques propres à chacun tout en préservant l'homogénéité du projet. »

Daniel Sancho
DIRECTEUR DU PATRIMOINE DE L'ETABLISSEMENT PUBLIC DU CHÂTEAU,
DU MUSÉE ET DU DOMAINE NATIONAL DE VERSAILLES.

Le Château dans le restaurant

On l'admire par les fenêtres qui donnent sur la cour Royale et la cour d'Honneur. Comble du raffinement, dans les salons, des miroirs permettent même aux convives qui tournent le dos aux fenêtres de l'apercevoir. Dans le pavillon Dufour, comme le sol a été rehaussé, le regard passe au-dessus des balcons et la vue est tout aussi somptueuse.



ore



DUCCASSE
DU CHÂTEAU
DE VERSAILLES

La mémoire au présent

Le design du lieu s'est nourri d'une abondante iconographie qui a été une source d'inspiration privilégiée pour le dessin des aménagements intérieurs. L'inspiration pour la lustrerie, par exemple, imaginée par Gaëlle Lauriot-Prévost, a été trouvée dans deux objets très différents. L'un est la fraise, pièce caractéristique du costume en France jusqu'au début du XVII^e. L'autre est le bâton de commandement, tel qu'il figure par exemple dans le célèbre tableau de Louis de France par Hyacinthe Rigaud.

Les ors en majesté

L'or est indissociable de Versailles, résidence du Roi-Soleil. Le design du restaurant fait de cette couleur un usage généreux mais maîtrisé. De très nombreux éléments du décor adoptent cette teinte mais, selon le matériau sur lequel elle est appliquée, elle prend des nuances d'une infinie variété.

Pour **ore** – Ducasse au château de Versailles, c'est l'Atelier de François Pouenat qui a fabriqué, à partir des dessins de Gaëlle Lauriot-Prévost, les consoles d'accueil, les plateaux des tables, les vaisseliers du bar et le bar. Le laiton, alliage de cuivre et de zinc, a été choisi pour ses belles nuances dorées, bien dans les codes du Versailles contemporain.

« Il fallait une certaine audace pour introduire un projet contemporain tout en respectant l'histoire du lieu et la préservation de son patrimoine exceptionnel. Le message, lisible par tous les visiteurs, est très clair : nous sommes à Versailles, sans aucun doute possible. »

Gaëlle Lauriot-Prévost
DESIGNER,

DIRECTRICE ARTISTIQUE, DOMINIQUE PERRAULT ARCHITECTURE



ore



DUCASSE
AU CHÂTEAU
DE VERSAILLES

L'identité visuelle du soleil à la lune

Directeur artistique d'Alain Ducasse Entreprise, Pierre Tachon (Soins Graphiques) œuvre aux côtés du chef depuis plus de dix ans. Pour **ore** – Ducasse au château de Versailles, il signe l'identité visuelle. Le jour, **ore** se pare d'un emblème solaire au traitement simple et contemporain, le soir, le soleil se fait demi-lune et s'habille de noir complété d'une peinture propriété du Château évoquant l'art du partage (La Marchande de fruits et légumes – 1630 de Louise Mouillon). Pour **ore**, il signe aussi des décors exclusifs réalisés par Bernardaud.

Pour le soir, il a dessiné des objets uniques qui adoptent une liberté de style dans ce lieu historique. Tout d'abord, une ligne de verres exclusive. Côtes vénitiennes, pieds courts, elle est comme un hommage contemporain au savoir-faire du passé, fabriquée par MD Crystal. Puis en rappel à l'époque Louis XIV, une boîte à épices à deux compartiments en maillechort argenté dont le couvercle rappelle l'identité visuelle du restaurant, conçu par EBH.



ore



DUCASSE
DU CHÂTEAU
DE VERSAILLES



ore

DUCDSSE
DU CHÔTEDU
DE VERSDILLES

LA JOURNÉE

ore – Un élégant café à la française

« Nourrir mes contemporains » : c'est ainsi qu'Alain Ducasse décrit sa mission de cuisinier. Cette variété des attentes est particulièrement bien représentée à Versailles où les visiteurs affluent du monde entier.

*« Je veux que tous les visiteurs du Château de Versailles,
qu'ils viennent en famille ou entre amis,
qu'ils arrivent de Paris, de France ou des quatre coins du monde,
trouvent chez ore la parfaite expression d'une cuisine française
contemporaine, lisible et savoureuse. »*

Alain Ducasse



ore

DUCCASSE
DU CHÂTEAU
DE VERSAILLES

Une cuisine française lisible et savoureuse

Ce lieu capable de satisfaire toutes les envies d'un public aussi varié est donc un café. Il y a là un discret clin d'œil à l'histoire puisque les cafés ont commencé à voir le jour en France à la fin du XVII^e siècle, pendant le règne de Louis XIV. ORE s'inscrit dans cette tradition : on y est accueilli avec bienveillance et on peut y boire et y manger durant toute l'amplitude horaire de l'ouverture du château.

Alain Ducasse propose ici une cuisine contemporaine, résolument française. On en retrouve les grands classiques : **pâté en croûte**, **tronçon de turbot** ou encore **suprême de pintade**. Les sauces traditionnelles sont revues pour y apporter légèreté et modernité.

Cette cuisine très lisible et très accessible fait la part belle au végétal. Parmi les plats végétariens, une **fine tarte de légumes**, des **tomates de plein champs**, des **légumes cuits et crus**, mais aussi le plat-signature : une **cocotte de petit épeautre**, à la fois moelleux et croquant. Les connaisseurs reconnaîtront aussi un autre plat fétiche d'Alain Ducasse : **les coquillettes jambon, Comté et truffes noires**.

Des pâtisseries légères et irrésistibles

La carte des pâtisseries est tout aussi généreuse et variée. Elle mêle savamment grands classiques et nouveautés, souci de légèreté et passion gourmande.

Les « **Versaillaises** » offrent ainsi un merveilleux assortiment des grands classiques de la pâtisserie française : **millefeuille**, **religieuse**, **tarte au citron**, **Paris-Versailles** (un clin d'œil au Paris-Brest). Les « **Gourmandises** », servies à l'assiette, se disputent les faveurs des becs sucrés. La brioche est cloutée de chocolat. Elle est ensuite rapidement toastée ce qui fait légèrement fondre le chocolat. Elle est accompagnée d'un **chocolat chaud** très mousseux, comme on le servait à l'époque.

Une grande place est réservée aux fruits. La carte propose en ce moment des **figues rôties accompagnées d'une crème infusée à la feuille de figuier**, une assiette de fruits frais de saison et un **gâteau au fromage blanc** servi avec une **marmelade d'agrumes et de fruits semi-confits** qui apportent toute la saveur mais évitent l'excès de sucre.

Bien accueillir, c'est accueillir tout le monde. Un menu spécial « **Princes & Princesses** » est proposé aux plus jeunes. Et, pour les plus pressés, une version saine et savoureuse du sandwich, avec volaille rôtie, courgette, aubergine et basilic.



ore

DUCASSE
DU CHÂTEAU
DE VERSAILLES

Pour les amateurs de goûter

LE THÉ DE LA REINE MARIE

Hommage à Marie Leszczyńska, l'épouse de Louis XV, le Thé de la Reine Marie comporte trois pièces salées : végétale, marine et carnée, et trois pièces sucrées. Le thé, café ou chocolat est en outre accompagné de brioche, cake, madeleine ou financier. Le tout est servi dans une vaisselle de l'Ancienne manufacture royale de Limoges reprenant à l'identique les arts de la table de l'époque Louis XV.

La carte des vins innove en douceur

Pour s'adapter au rythme des visiteurs, la carte des vins propose un large choix de demi-bouteilles, compromis élégant entre modération et plaisir. De nombreux vignobles français, des plus connus aux plus nouveaux, deviennent accessibles dans ce format bref qui a l'avantage de conserver aux vins toutes leurs qualités organoleptiques. De belles découvertes en perspective !

A l'heure du thé, pour accompagner une pâtisserie, la carte suggère quelques très beaux champagnes, de magnifiques sauternes et des crémants sincères servis dans des flûtes et verres chinés spécialement pour ore.



ore

DUCASSE
DU CHÂTEAU
DE VERSAILLES

Un ballet bien orchestré

Serveuses et serveurs revêtent un pantalon bleu foncé et un gilet de même couleur porté sur une chemise bleu clair à manche longue et poignet mousquetaire. Les boutons de manchette, couleur bronze, représentent un soleil stylisé, emblème de l'établissement.

Au déjeuner, le plateau en laiton des tables met en valeur une vaisselle aux lignes très épurées et contemporaines : couverts en maillechort argenté, verres à vin en cristallin et assiettes blanches de chez Bernardaud, ornées de l'emblème solaire de l'établissement.

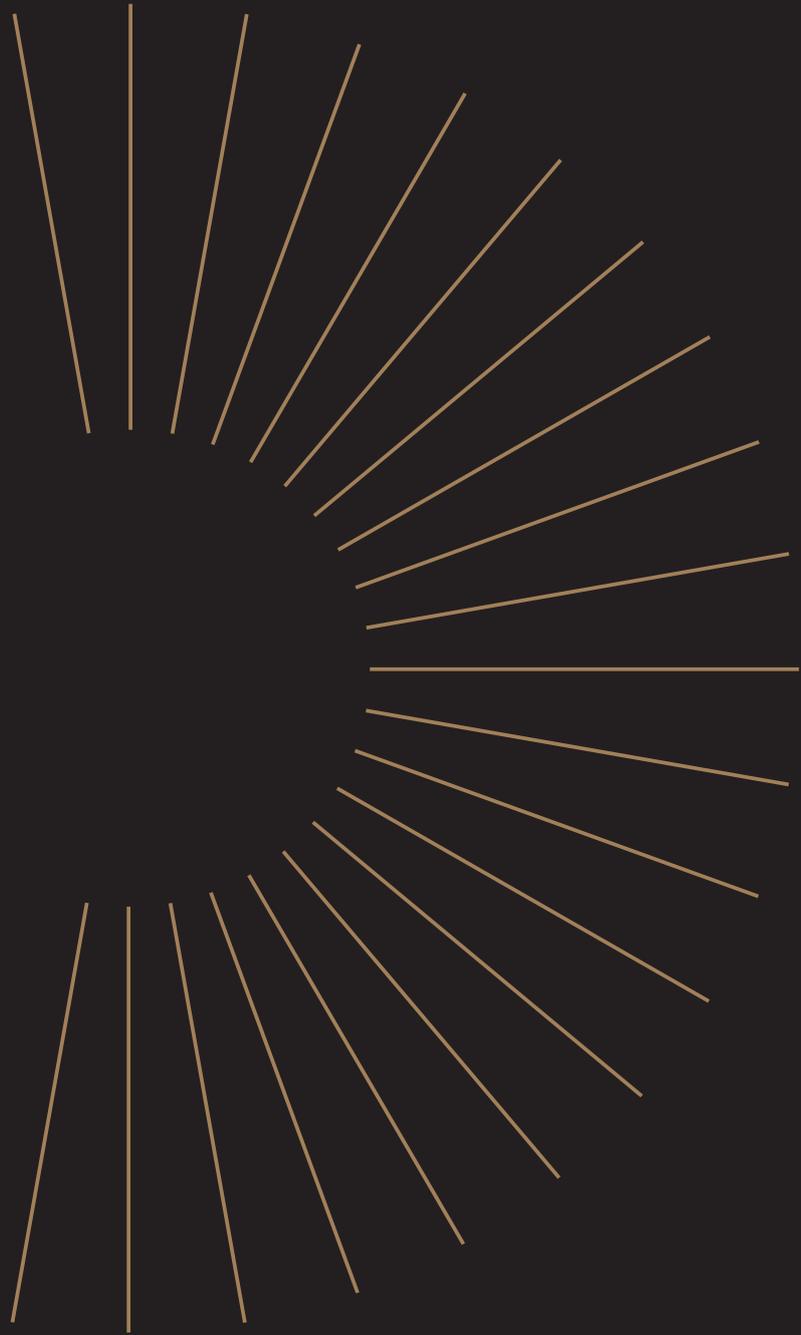
Dans l'après-midi, le thé et le café sont servis dans la même vaisselle blanche et les gâteaux sont présentés sur un plateau argenté à deux étages signé Simplicity, le studio de Shinichiro Ogata.

Alain Ducasse a choisi le fauteuil Ester du designer Patrick Jouin, en cuir pleine fleur, gris, prune, taupe et beige. Fabriqué en Italie par Pedrali, Ester est distribué par ABC Design.



ore

DUCASSE
DU CHÂTEAU
DE VERSAILLES



DUCDSE
DU CHÂTEAU
DE VERSAILLES

POUR DES SOIRÉES EXCEPTIONNELLES

Ducasse au château de Versailles

Du menu à la tenue des serveurs, du cadre aux arts de la table, tout concourt à faire d'un dîner dans les salons de Ducasse au château de Versailles une expérience exceptionnelle. Dès le seuil, le convive découvre les salons XVII^e aux proportions délicieuses, avec leurs murs lambrissés gris taupe, leurs cheminées et leurs miroirs. On devine par les fenêtres, de l'autre côté de la cour Royale, la silhouette du Château dont les toits dorés luisent doucement dans le soir qui tombe. Les lustres et les flambeaux posés sur les tables font étinceler la vaisselle.

« S'inspirer sans copier : le dîner à Versailles que j'ai imaginé est une évocation, pas une reconstitution. C'est bien une haute cuisine française d'aujourd'hui qui est proposée, magnifiée par le cadre chargé d'histoire du Château de Versailles. »

Alain Ducasse



DUCCASSE
DU CHÂTEAU
DE VERSAILLES

Un menu inspiré par la Cour, des saveurs d'aujourd'hui

Une recherche approfondie a été menée pour parvenir à élaborer des mets à la fois conformes à l'esprit de la cuisine du XVIII^e siècle mais, en même temps, plaisants aux palais contemporains.

Pour cela, on ne trouvera dans les menus que des produits utilisés à l'époque. Les huîtres figurent sur les tables (comme l'atteste le célèbre tableau de Jean-François de Troy) mais ce sont pratiquement les seuls coquillages. Les poissons de rivière (carpes, truites, perches, brochets, anguilles) sont très habituels. Le veau est très utilisé mais l'agneau n'est pas mentionné en tant que tel. De même, pour les légumes : les recettes utilisent choux-fleurs, cardons, haricots verts, artichauts, petits pois mais pas de tomates ni de courgettes qui, bien que déjà connues, ne seront vraiment consommées que plus tardivement.

Les intitulés de plats sont conformes à ceux des menus de Choisy, qui datent du milieu du XVIII^e siècle. Mais, derrière ces noms anciens (« **veau à la bourgeoise** », « **anguille au blanc** »), se cache une interprétation très contemporaine de la cuisine. La véritable « **oille** », par exemple, était faite avec de la viande ; ici, elle est végétale pour être allégée. La barbue est accompagnée d'une sauce hollandaise légère tout à fait moderne alors que la préparation dite « à la hollandaise » désignait à l'époque un poisson poché et très généreusement nappé de beurre fondu, voire même lié par un roux.

La structure du menu, enfin, a également été respectée. Il est inspiré de l'ordonnancement des repas du XVIII^e siècle tel qu'on le trouve par exemple dans le fameux ouvrage de François Massialot « Le cuisinier royal et bourgeois » paru en 1693 et réédité pendant quarante ans. Notre convive se voit donc servir d'abord un potage. Sont ensuite servies des entrées. Certaines sont chaudes comme les **croquettes d'escargots**, les **cromesquis de foie gras** ou les **beignets de grenouilles**. D'autres sont froides, comme les **girolles en salade**, les **légumes « au naturel »** ou les **langoustines cuites au court-bouillon** puis rafraîchies. Vient ensuite le relevé qui est un plat de poisson tel que la **sole aux écrevisses** ou le **turbot au champagne**. L'entremets qui suit est une variation sur le thème du pâté en croûte : **pâté chaud de pintade** ou **poupeton de ris de veau** par exemple. Arrive enfin le rôti, pièce de viande ou de volaille, accompagné des petits entremets salés (par exemple **tourte de pommes de terre et artichauts**, coing rôti ou légumes de saison). Le festin s'achève avec les petits entremets sucrés et les « fruits », terme qui désignait non seulement les fruits que l'on consommait frais, confits et rôtis mais aussi, de façon générale, tous les plats sucrés de fin de repas.



La haute couture des vins français

La succession des crus qui accompagnent ces menus d'exception représente sans doute le rêve de tout amateur de vins. Depuis le Dom Pérignon P2, dans toute sa plénitude, qui commence le repas, jusqu'au Château d'Yquem, référence absolue du vin liquoreux, servi avec les desserts. Depuis les blancs comme le légendaire Montrachet jusqu'aux rouges de Bourgogne (par exemple le somptueux Clos-de-Vougeot) et de Bordeaux (par exemple l'ample Cheval Blanc). Tous sont choisis par le Directeur de la sommellerie d'Alain Ducasse : Gérard Margeon, dans les millésimes les plus remarquables et expriment pleinement la typicité de leur terroir et le savoir-faire de générations de vignerons. Chacun met merveilleusement en valeur les saveurs subtiles des entremets, relevés et rôtis qui composent le festin.

Une table royale

Sur la table, des objets somptueux parmi les plus belles réalisations des arts décoratifs du XVIII^e siècle.

La vaisselle provient de l'Ancienne Manufacture Royale de Limoges. Fondé en 1737, cet établissement est le premier à se consacrer à la fabrication de porcelaine et à apposer l'estampille « Limoges » sur ses produits. Cédée à Louis XVI en 1784, elle devient alors Manufacture Royale. Intégrée aujourd'hui à la maison Bernardaud, elle continue à transmettre intact son savoir-faire et réédite à l'identique des pièces du XVIII^e et du XIX^e siècles choisies parmi les inventaires des grands musées français.

On doit les couverts à la maison Ercuis, couteaux, fourchettes et cuillères en maillechort argenté ont été choisis dans la collection Du Barry qui offre un magnifique exemple du style Louis XV.

À ces pièces anciennes s'ajoutent quelques éléments contemporains qui affirment que nous sommes bien dans un restaurant d'aujourd'hui. Par exemple quelques très élégants couverts de Mitsuhiro Konishi ou les photophores dorés de Magnus Löfgren, mais aussi les tenues de Marine Halna du Fretay qui réinterprète de façon contemporaine les silhouettes du XVIII^e.



L'équipe

Stéphane Duchiron, CHEF DE CUISINE

La carrière de Stéphane, diplômé de l'École supérieure de cuisine française Grégoire Ferrandi, l'amène à travailler dans des restaurants étoilés de premier plan. D'abord comme commis chez Guy Savoy pendant quelques mois en 1996, puis, l'année suivante, chez Jacques Lameloise, en Bourgogne. Et enfin, en 2004, au Passiflore, où il est le sous-chef de Roland Durant, un Meilleur Ouvrier de France qui exercera sur lui une forte influence. En juin 2006, il ouvre son propre restaurant, Les Fougères. Un beau jour de 2010, il voit arriver un client à l'improviste. C'est Alain Ducasse qu'il installe du mieux qu'il peut et à qui il fait manger une salade de homard au topinambour et un lièvre à la royale. Il faut dire que Les Fougères avait été remarqué par de nombreux critiques. En septembre 2016, Alain Ducasse propose à Stéphane de le rejoindre pour diriger les cuisines d'**ore** - Ducasse au château de Versailles.

Arnaud Dutertre, CHEF PÂTISSIER

Arnaud a commencé son parcours en province dans une petite pâtisserie de ville. Il est ensuite entré dans un restaurant pour réaliser les desserts de la carte et du buffet de pâtisserie. C'est là que, en 2002, il saisit une opportunité : aller travailler à Versailles, au Trianon Palace, dans le restaurant « Les 3 marches » de Gérard Vié. Il y reste quatre ans, passant du poste de chef de partie à celui de sous-chef pâtissier. En 2006, il est remarqué par Alain Ducasse qui lui propose de devenir responsable de production pâtisserie dans son restaurant de la Tour Eiffel, le « Jules Verne ». En septembre 2016, il devient chef pâtissier d'**ore** - Ducasse au château de Versailles.

Maxime Maze, DIRECTEUR D'EXPLOITATION

Clin d'œil du destin pour celui qui, en septembre 2016, prend la direction de la salle d'**ore** - Ducasse au château de Versailles : à la fin de sa formation, Maxime avait fait un passage de quelques mois dans un restaurant versaillais, à deux pas du Château. Après ses études, Maxime commence à travailler dans de très beaux établissements parisiens comme les restaurants d'Hélène Darroze et de Hiroyuki Hiramatsu. En 2005, il entre chez Alain Ducasse au Plaza Athénée où il devient rapidement maître d'hôtel puis directeur du restaurant saisonnier La Cour Jardin. En parallèle, Alain Ducasse l'appelle à ses côtés pour l'organisation de différents événements exceptionnels dont le mariage de S. A. S. Le Prince Albert II à Monaco. En 2011, Alain Ducasse le nomme premier maître d'hôtel puis directeur de son restaurant de la Tour Eiffel, le Jules Verne. En septembre 2016, il devient directeur d'exploitation d'**ore** - Ducasse au château de Versailles.



ore



**DUCASSE
DU CHÂTEAU
DE VERSAILLES**

Pratique

ore – Ducasse au château de Versailles

Pavillon Dufour, Premier étage

Entrée par la cour des Princes

Place d'armes

78000 Versailles

www.ducasse-chateauversailles.com

t. 01 30 84 12 96

OUVERT DU MARDI AU DIMANCHE

Basse saison : de 08^h00 à 17^h30

Haute saison : de 08^h00 à 18^h30

RÉSERVATIONS ET PRIVATISATIONS

LE JOUR – ore@ducasse-chateauversailles.com

LE SOIR – evenement@ducasse-chateauversailles.com

Le restaurant est accessible au public indépendamment du parcours de visite du château de Versailles.

CONTACTS PRESSE

Alain Ducasse Entreprise

Stéphanie Zara-Morin

ATTACHÉE DE PRESSE

T. +33 1 58 00 23 61

stephanie.zaramorin@alain-ducasse.com

Emmanuelle Perrier

DIRECTEUR DES RELATIONS EXTÉRIEURES

T. (377) 98 06 88 54

emmanuelle.perrier@alain-ducasse.com



ore



**DUCASSE
DU CHÂTEAU
DE VERSAILLES**