

DOSSIER DE PRESSE

SPOON

SUR LA ROUTE

DES

ÉPICES

SPOON
RESTAURANT  BAR



CD DUCASSE
RESTAURANT

**LE NOUVEAU SPOON EST ARRIVÉ.
DÉPART IMMÉDIAT SUR LA ROUTE DES ÉPICES
POUR UNE EXPÉRIENCE
DÉCOIFFANTE ET PARFUMÉE.**

« Spoon
est né
de mes voyages.
Aujourd'hui,
je veux raconter
cette épopée
des saveurs
de l'Orient
qui ont jalonné
la route
des épices. »

ALAIN DUCASSE



LA ROUTE DES ÉPICES

Crevettes Bombay, Chou-fleur Katmandou, Coquelet Kassala : à chaque recette sa ville. Comme autant d'étapes sur la route des épices, autant de subtiles variations au sein des grandes cuisines de l'Inde et du Levant.

Cumin, gingembre, cannelle, safran, cardamome et bien d'autres parfums à faire tourner la tête. Katmandou, Pondichéry, Sumatra, Louxor, Ispahan et autres étapes du voyage.

VÉGÉTAL

Bonne nouvelle pour les végétariens : les cuisines de ces régions sont naturellement économes des ressources et ont donc développé depuis bien longtemps un art du végétal extrêmement raffiné.

En entrée, on se réglera de la légèreté et de la fraîcheur des Pois chiches Doha ou on se revigorera de la Courge Medina, bouillon au vigoureux parfum de cumin. On découvrira avec le Freekeh Beyrouth une très ancienne variété de blé dur particulièrement riche en protéines. Parmi les plats, on hésitera entre le Chou-fleur Katmandou relevé au gingembre ou le Quinoa Louxor, rond et crémeux. On se permettra sûrement une petite entorse à ses principes avec le savoureux Navet Aksoum (chut ! ne me dites pas qu'il est cuit dans un bouillon de moules).

PIQUANT ? NON, PARFUMÉ !

Tous les plats sont merveilleusement parfumés, comme par exemple le Ghormeh-sabzi Ispahan, boulettes d'agneau et citron vert. Certains sont un peu relevés comme le Butter Chicken Beau Bassin. Mais pas de panique : le yaourt et la pâte de noix de cajou qui l'accompagnent l'adoucissent beaucoup. Quant au Bar Sumatra (hum, le petit jus de la marinade !) et au Sérïole Pondichéry (hum, le lait de coco !), ils sont carrément du côté de la finesse et de la délicatesse.



COULEURS

Les saveurs se goûtent d'abord avec les yeux. Rouge pour le Poulpe persan qui, en plus est accompagné de betteraves et de grenade. Vert de la salade de papaye sur laquelle repose la Seiche Dacca. Et le Coquelet Kassala? Eh bien, il est couleur brûlé! C'est comme ça qu'on le prépare au Soudan et c'est comme ça que vous le mangerez chez Spoon.

ÉPICES

Une épice, ça se prend au creux de la main, ça se regarde, ça se renifle. L'épice se prend entre le pouce et l'index et se répand par petites pincées précautionneuses. Le geste et l'œil commandent: ni trop, ni pas assez. La matière est précieuse et puissante. Tout est affaire de doigté.

ET LES ÉPICES SE FONT DOUCES

Clou de girofle, cardamome, anis étoilé et coriandre sont réunis dans le karak qui parfume le Sagou moyen-oriental. Les grains de grué renforcent le goût du Chocolat Kerala. La coriandre se fait toute douce pour le Kiwi Jahrom. Et même le piment joue en sourdine pour un Coco Goa aérien au citron vert. Et si le voyageur veut porter son regard au-delà de la route des épices, sa gourmandise pourra l'emporter au Maroc avec les délicats Agrumes Marrakech et la Jawhara Fès, une sorte de pastilla aux légers parfums de menthe et de fleur d'oranger.

Sumac pour l'Épeautre Tyr

Le sumac s'emploie généralement sous forme de poudre de couleur rouge brique obtenue à partir des baies séchées. Son goût acidulé, voire astringent, est un excellent substitut au citron et au vinaigre. Il est utilisé au Moyen-Orient depuis l'Antiquité.

Cardamome pour la Morue émiratie

La cardamome, originaire du Kerala et du Karnataka, deux états du sud-ouest de l'Inde, est connue et utilisée dans ce pays depuis quelques milliers d'années. Importée par les marchands arabes jusqu'en Méditerranée, elle est fort prisée des cuisines de Rome et de la Grèce antiques. On lui attribue quantité de bienfaits – action détoxifiante, vertu digestive et même antidote contre les venins!

Citron noir pour le Biryani Jodhpur

Non, il n'existe pas de citron noir qui pousserait tout seul sur les arbres! Il s'agit en réalité d'un citron vert qui a été séché au soleil, comme on le pratique pour la figue ou le raisin de Corinthe. Typique de la cuisine des pourtours du Golfe persique, le citron noir a des arômes particulièrement riches où dominent évidemment le citron mais aussi des notes de terre et de fumé.



Hisanobu Shigeta

C'est l'histoire d'un jeune homme curieux. Il commence par fréquenter une école de mode à Tokyo. Comme il veut gagner un peu d'argent de poche, il pousse la porte d'un restaurant au coin de la rue. Ça tombe bien : on a besoin d'un barman. Et aussi d'un commis de cuisine ? Va pour commis de cuisine. Ce nouveau monde lui plait : « La cuisine, c'est un peu comme la mode : il y a des formes, des couleurs, des matières. Et en plus, ça se mange. Et j'adore manger ! ».

La curiosité le pousse ensuite dans un restaurant italien, toujours à Tokyo. Curiosité encore lorsque l'envie le prend de découvrir la cuisine française. Il entre alors chez Beige, le restaurant tokyoïte d'Alain Ducasse. Il y reste six ans, finit premier chef de partie et, au passage, apprend le français, comme le reste : sur le tas. La curiosité est excellente conseillère et le pousse à venir en France où Alain Ducasse le place chez Benoit. Il y reste cinq ans et devient sous-chef avant de devenir chef adjoint du Jules Verne. Un petit passage aux États-Unis, notamment au Blue Hill Farm de Dan Barber, et retour en France pour prendre la direction de la cuisine de Spoon. « J'aime manger. J'aime voyager. J'aime découvrir. » : l'homme idéal pour nous entraîner sur la route des épices.

Ikhlef Ali-Cherif, le magicien

Ikhlef pratique la magie de l'accueil et de l'ambiance. Cet ancien handballeur de haut niveau a fait ses premières armes au Patio Opera, lieu hybride où se marient la gastronomie, l'art et la fête. Arrivé comme commis de salle, il en part maître d'hôtel et s'envole alors pour Melbourne où il travaille avec Donovan Cooke à The Atlantic. Retour à Paris, au Patio Opera, cette fois comme directeur-général adjoint avant son passage chez Akram Benallal. Repéré par Alain Ducasse, ce dernier lui propose alors de prendre la direction de son nouvel établissement, Bib & Guss, à Paris La Défense Arena. Après un franc succès, c'est aujourd'hui un nouveau cadre qui attend Ikhlef et son talent : le Spoon, à Paris.

Romain Meder, l'explorateur

Les amateurs de naturalité connaissent bien Romain Meder, chef exécutif du restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée depuis l'été 2014. Ils savent peut-être moins que Romain est un grand voyageur. Pendant toute l'année 2012, pour préparer l'ouverture d'IDAM, le restaurant du Musée de l'art islamique de Doha, Alain Ducasse lui avait demandé de parcourir l'Inde et le Moyen-Orient pour s'imprégner des cultures culinaires locales. Ce sont toutes ces découvertes que Romain a partagées avec Hisanobu Shigeta pour mettre au point la nouvelle carte du Spoon. Il y a même des explorateurs qui partagent leurs trésors !

Pablo Dotta, l'alchimiste

Voici tout juste dix ans, Pablo finissait des études de communication à Montevideo (Uruguay). Bien vite, il est saisi par la passion du vin : il commence sa formation de sommelier au Colegio de Gastronomía Gato Dumas et la complète par une certification de niveau 3 du Wine & Spirit Education Trust. Pablo devient notamment un contributeur régulier de Placer, le principal magazine œnologique uruguayen. Arrivé en France à l'été 2016, il travaille au Pot de vin puis rejoint rapidement le Spoon comme sommelier et bartender. À présent chef sommelier, il a hâte de faire voyager les convives du restaurant dans une carte des vins très multiculturelle et de les entraîner dans la magie des cocktails inspirés de la route des épices.





PETIT RATRAPAGE D'HISTOIRE-GÉO

L'histoire des routes suivies par les marchands pour relier l'Inde au Moyen-Orient est très ancienne. Les plus vieilles traces de la route de la soie remontent à vingt siècles avant notre ère. Elle partait de Chine et aboutissait à Antioche, ville aujourd'hui turque, à la frontière avec la Syrie. C'est sur cette route (qui partait de la province de Shaanxi et passait par le Xinjiang puis entre Samarcande et Kaboul pour enfin traverser la Perse) que s'est illustré Marco Polo. La route de l'encens, aussi ancienne, reliait les ports de la côte ouest de l'Inde à ceux de la Péninsule arabique que les marchandises, une fois débarquées, traversaient à dos de chameaux.

Dès la haute antiquité, la route des épices suit à peu près le même trajet et l'Égypte en est l'acteur principal. À partir du 9e siècle, ce commerce des épices passe entre les mains des Vénitiens et des Arabes. Puis, cette route mi-maritime, mi-terrestre est concurrencée par la route maritime reliant l'Europe à l'Inde en passant par le Cap de Bonne espérance, ouverte par Vasco de Gama en 1498.

BUSINESS MIND & BUDDY MOOD

Une adresse, deux ambiances.

Spoon en mode business mind - efficace, actif et très savoureux.

À midi, les bureaux des alentours (et ils sont nombreux dans ce quartier de la Bourse) viendront se nourrir vite et bien. Au programme, des menus ^{SP}NOON proposés en version entrée + plat, plat + dessert ou entrée + plat + dessert. Ils changent tous les jours : il y a tant de saveurs à découvrir sur la route des épices !

Spoon en mode buddy mood - vibrant, convivial, aventurier.

Le soir, changement d'ambiance. Les lumières se tamisent, la musique monte d'un cran (écoutez bien : vous entendrez quelques trésors improbables de techno, rock, house et autres venus du Levant ou de plus loin). Spoon devient le lieu de rendez-vous des potes. Un cocktail au bar avant de passer à table ? Les épices revisitent les grands classiques de la mixologie : le Side-Car se booste à la cardamome et la Caïpirinha se relève d'une pointe de coriandre. Le Bloody Mary, lui, se parfume au cumin et au romarin : idéal pour se faire remarquer puisque la branche de romarin sera flambée avant d'être déposée dans votre verre. Bientôt, un mini-jardin des simples devrait même offrir toutes sortes de menthes (poivrée, pouliot, glaciale...) qui donneront par exemple un twist de fraîcheur à l'indémodable Mojito.



PRATIQUE

Spoon
25, Place de la Bourse
75002 Paris

Brunch

samedi 12 heures – 14 heures
dimanche 12 heures – 15 heures

Déjeuner

du lundi au vendredi
de 12 heures à 14 heures

Dîner

tous les jours de 19 heures à 22 heures

Capacité : 120 couverts

Déjeuner ^{SP}NOON à partir de 24 € (hors boisson)

Dîner à partir de 45 € (hors boisson)

Information & réservation

01 83 92 20 30

restaurant.spoon@ducasse-paris.com

Privatisation

event@ducasse-paris.com

spoon-restaurant.com

CONTACT PRESSE

Emmanuelle Perrier

DIRECTEUR DES RELATIONS EXTÉRIEURES

emmanuelle.perrier@ducasse-paris.com

Stéphanie Zara-Morin / Noémie Carré

ATTACHÉES DE PRESSE

+33 (0)1 58 00 23 61 / 62

stephanie.zaramorin@ducasse-paris.com

noemie.carre@ducasse-paris.com

À PROPOS DE DUCASSE RESTAURANT

Parmi les huit métiers de la maison Ducasse Paris, Ducasse Restaurant regroupe les établissements Haute Couture (Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris, Monaco, Alain Ducasse au Plaza Athénée et Le Meurice-Alain Ducasse, Paris, Alain Ducasse at the Dorchester, Londres, et Alain Ducasse at Morpheus, Macao), Signature (Ducasse sur Seine, Paris, Beige-Alain Ducasse, Tokyo, Idam, Doha), Contemporains (Spoon, Paris, Rivea, Saint-Tropez, Londres et Las Vegas, Voyages by Alain Ducasse, Macao, Cucina, Paris, OMER, Monaco, miX Dubaï), Intemporels (Rech, Paris et Hong Kong, Le Relais Plaza, la Cour Jardin et Le Dali, Paris, ore-Ducasse au château de Versailles, Versailles) et les Bistrots & Brasseries (Aux Lyonnais, Champeaux, Allard, Paris, Bib & Guss, Nanterre, Benoit Paris, Tokyo et New York). Ces établissements, répartis dans sept pays et totalisant vingt étoiles Michelin, sont conçus avec la même vision de la cuisine d'Alain Ducasse : offrir à ses contemporains une nourriture respectueuse de la nature et en phase avec l'époque.

À PROPOS DE GL EVENTS

Groupe intégré des métiers de l'événement, GL Events est un acteur de référence présent sur les trois grands marchés de l'événementiel : congrès et conventions, événements et manifestations, salons/expositions à destination des professionnels ou du grand public. GL Events intervient pour le compte de nombreux clients publics et privés en France et dans le monde : entreprises, institutions, organisateurs de manifestations. Il les accompagne sur l'ensemble de leurs projets, de la définition des stratégies ou concepts jusqu'à la mise en œuvre des opérations sur le terrain. Aux côtés des collectivités publiques, il contribue aux politiques d'attractivité des territoires et de développement économique, intégrant une gestion dynamique et ambitieuse des sites qui lui sont confiés et des événements organisés. Présent sur les cinq continents et dans plus de 20 pays, coté sur l'Eurolist Euronext Compartiment B Paris, GL Events compte 4.298 collaborateurs (dont 38% à l'international) et a réalisé en 2018 un chiffre d'affaires de 1.040,5 M€.



GL
DUCCASSE
RESTAURANT