



Le restaurant du
Plaza Athenee,
architecture
interieure Patrick
Jouin et Sanjit
Manku



© Pierre Monetta



© Pierre Monetta

Le poisson et le radis

“Parce que l’histoire d’un restaurant n’est jamais terminée et qu’il reste toujours quelque chose à découvrir”, le passage par le Plaza Athenee est un must. Se nourrir de façon plus saine est une nécessité qu’il était temps de traduire dans la haute cuisine. Alain Ducasse s’est emparé du sujet et a choisi de revenir à des produits humbles de maisons exceptionnelles, issus de la pêche durable de petits bateaux pour les produits de la mer, ou remis en culture dans le jardin de la Reine à Versailles. Les jus végétaux sont servis dans un verre de la cristallerie Royale de Champagne (Haviland). Patrick Jouin et Sanjit Manku, en accord avec Ducasse, ont choisi de mettre en valeur la naturalité de la cuisine. Trois cloches en inox poli accueillent le visiteur. Les tables en chêne massif sont réalisées par l’entreprise du patrimoine vivant Rinck, les fauteuils par la marque italienne Poliform. Un cabinet de curiosités s’allume le soir sur des pièces d’orfèvrerie du Musée Christofle ou de la cristallerie Saint-Louis. A table, les couverts sont une réédition par [Ercuis] d’une création de Roger Tallon. Les assiettes sur un modèle original de Marc Held sont fabriquées par le porcelainier JL Coquet. Le couteau “Cutayon” est de Jaime Hayon. Et pour couronner le tout, l’identité graphique est signée Pierre Tachon, croisement improbable entre un poisson et un radis.