



Alain Ducasse au Plaza Athénée

Un feuilleton documentaire de Bruno Sevaistre

Coproduction : ARTE GEIE, AMIP, Centre Audiovisuel de Paris (5x26'-2004)

> Du lundi 27 septembre au vendredi 1^{er} octobre 2004 à 20.15

arte

**Retrouvez un dossier spécial et un jeu concours
sur www.arte-tv.com/ducasse**

Ce feuilleton documentaire tourné entre août et janvier 2004, nous emmène à la rencontre des équipes d'Alain Ducasse à l'hôtel Plaza Athénée, célèbre palace parisien situé avenue Montaigne.

A Paris, Monaco, New York et partout dans le monde où ses restaurants sont implantés, **Alain Ducasse** développe sa conception du " Chef contemporain ". Seul Chef à avoir neuf étoiles à son actif, il est aussi le seul à oser affirmer que l'on peut servir l'une des meilleures cuisines sans être constamment derrière les fourneaux. Pour cela, il s'appuie sur les compétences d'équipes dévouées et chevronnées.

Au moment du tournage, **Jean-François Piège** est à la tête des cuisines de l'établissement depuis son ouverture en septembre 2000. Perfectionniste dans le choix des produits, il interprète avec passion une partition écrite par le maître. Au-delà des coups de feu et coups de gueule, le film dévoile un personnage secret et sensible, entièrement dévoué à l'excellence de la cuisine. Malgré l'admiration et l'attachement de ses hommes, il décide de quitter le palace pour tenter une nouvelle aventure hors du groupe. Un successeur est nommé : **Christophe Moret**. Celui-ci devra faire sa place au sein d'une brigade affectée par un départ ressenti comme un abandon.

Denis Courtiade, le directeur de salle forme avec Jean-François Piège le tandem parfait. Leur entente est une des clés du succès du trois étoiles. De la formation des nouveaux arrivants à la gestion du quotidien, Denis Courtiade sait qu'après le départ de Jean-François Piège, il devra tout faire pour faciliter l'intégration du nouveau chef.

Parmi les nouvelles recrues, **Marc Rézé** vient de fêter ses 18 ans. Selon l'appréciation de Jean-François Piège, son maître d'apprentissage, il révèle très vite un vrai sens du goût. Mais malgré des débuts prometteurs, il va devoir au fil des épisodes se remettre en question et progresser. Nous découvrirons aussi le Plaza Athénée au travers du regard d'un jeune pré-apprenti de 15 ans, **Alexandre Nabot**. C'est sa première expérience professionnelle et une situation inédite pour le restaurant qui n'a pas l'habitude d'embaucher de si jeunes stagiaires. Son manque d'expérience sera la source de quelques surprises... Cet univers si rigoureux lui apparaît, malgré tout, comme un jeu...

De la fin de l'été jusqu'au bouquet final du 31 décembre au soir, c'est au travers de trajectoires humaines toutes liées par la passion de la cuisine que ce film nous fait vivre la réalité quotidienne d'un restaurant trois étoiles. Un lieu où chacun travaille avec passion pour le plus grand plaisir des clients.

ARTE France - Direction de la Communication

8, rue Marceau 92130 Issy-les-Moulineaux

Contacts presse

ARTE : Céline Chevalier / Nadia Refsi / Rima Matta
01 55 00 70 41 / 23 / 40 / c-chevalier@artefrance.fr / n-refsi@artefrance.fr

Groupe Alain Ducasse : 01 53 67 65 62 / presse@alain-ducasse.com



Les épisodes

Episode 1 – Un Chef dans les étoiles

Alain Ducasse revendique son statut de seul Chef étoilé au monde à ne pas être constamment derrière les fourneaux. Pour la cuisine de son restaurant trois étoiles du Plaza Athénée, il s'appuie sur Jean-François Piège, un de ses plus fidèles collaborateurs.

Côté salle, Denis Courtiade, le directeur du restaurant, a engagé Alexandre, un pré-apprenti de 15 ans. Dès son premier jour, Alexandre a été pris en charge par Brice, le commis qu'il remplacera à la fin du mois si tout se passe bien. Côté cuisine, ce sont les débuts de Marc qui vivra deux années d'apprentissage où il alternera école et vie en entreprise sous les ordres du Chef Jean-François Piège.

> lundi 27 septembre 2004 à 20.15

Episode 2 – Le Chef des Chefs

Aujourd'hui, le restaurant du Plaza Athénée reçoit la visite d'hôtes d'exception : le club des Chefs des Chefs. Jean-françois Piège doit être à la hauteur de la réputation internationale d'Alain Ducasse ; la tension en cuisine est à son comble. Quant à Alexandre, il devra apprendre qu'une présentation impeccable est de rigueur, à une taille de col de chemise près. De retour dans les cuisines du Plaza après quelques jours passés à l'école, Marc, de son côté, a du mal à trouver ses repères.

> mardi 28 septembre 2004 à 20.15

Episode 3 – Course contre la montre

Alain Ducasse crée l'événement avec l'ouverture de son nouveau restaurant Spoon à Hong Kong. Avant l'inauguration, chaque plat est goûté, contrôlé et critiqué. Au Plaza Athénée, Marc exécute, tant bien que mal, le soufflé au fromage que lui commande le chef Jean-François Piège. Une vague de départs se prépare : au moment où Brice fait ses adieux à l'équipe en laissant son poste de travail à Alexandre, Jean-François Piège annonce à son second son intention de quitter l'établissement.

> mercredi 29 septembre 2004 à 20.15



Episode 4 – Chassé-croisé

Christophe Moret, le successeur de Jean-François Piège, va vivre ses premières heures au sein du Plaza Athénée. Pour Denis Courtiade, la priorité est de tout faire pour aider l'intégration du nouveau chef. Perturbé par ce changement à la tête des cuisines, Marc va perdre un peu de sa motivation. Jean-François Piège, son maître d'apprentissage, va devoir le rappeler à l'ordre. Après le départ de Brice, Alexandre passe à la vitesse supérieure : il est pris en charge par Christophe, l'un des maîtres d'hôtel.

> jeudi 30 septembre 2004 à 20.15

Episode 5 – Les adieux du chef

Jean-François Piège vit ses dernières heures au Plaza Athénée. Une sentiment d'émotion et d'appréhension traverse l'équipe. Marc, notamment, a du mal à se faire à l'idée de se séparer de son maître d'apprentissage. Dans cette ambiance particulière, Alain Ducasse vient introniser Christophe Moret, son nouveau chef dont c'est le premier service à la tête d'un restaurant trois étoiles. Quant à Alexandre, il obtient l'autorisation exceptionnelle de faire visiter les cuisines à sa mère.

> vendredi 1er octobre 2004 à 20.15

Les personnages



ALAIN DUCASSE

Alain Ducasse est le chef français le plus célèbre de sa génération. Signe particulier, il dirige plusieurs restaurants dans le monde entier. Chef aux conceptions originales, il apporte son savoir-faire, soucieux de la qualité accordée à chaque aliment et de la grande précision des techniques utilisées. Aujourd'hui, la volonté de transmettre est au cœur de ses projets. Alain Ducasse veille scrupuleusement au recrutement et à la formation de ses cadres et de ses employés... C'est une ambition internationale qui l'anime...



JEAN-FRANCOIS PIEGE : le Chef de cuisine

Après un passage au Crillon et un service militaire aux fourneaux de l'Elysée où il apprend le très grand classicisme, Jean-François Piège concrétisera un rêve en rejoignant l'équipe du *Louis XV* à Monaco. En septembre 2000, Alain Ducasse lui confiera la direction des cuisines de son restaurant du Plaza Athénée. Comment se positionner en étant le chef de cuisine d'une des plus grandes stars de la gastronomie ? Jean-François Piège n'est pas le jumeau du maître et aime parler de cuisine en duo. Il interprète avec sa propre sensibilité la cuisine classique contemporaine souhaitée par Alain Ducasse pour son restaurant parisien.

Jean-François Piège incarne l'esprit Ducasse dans son goût du produit, son souci permanent de recherche de perfection et d'exigence exacerbée. La cuisine représente toute sa vie. Passionné, il ne pense, réfléchit et n'agit que pour elle. Ses colères sont fréquentes pendant le service et une discipline militaire est affichée en toutes circonstances. Un " *oui, Chef !* " est exigé pour toute la brigade à chaque ordre donné. Il est cependant, profondément respecté, car chacun lui reconnaît de très grandes qualités professionnelles. En dehors du service, on découvre un jeune trentenaire disponible, ouvert au dialogue, et plein d'humour. Après plus de dix années de collaboration, c'est avec fierté qu'Alain Ducasse le regarde voler aujourd'hui de ses propres ailes à la tête du restaurant Les Ambassadeurs de l'Hôtel Crillon.



DENIS COURTIADÉ : le directeur de salle

Collaborateur d'Alain Ducasse depuis plus de dix ans, Monsieur Denis, comme ses subordonnés l'appellent, connaît bien « l'esprit maison ». A 38 ans, cet homme calme et discret fait déjà office de vétéran, au vu de la moyenne d'âge très jeune des membres de son équipe. Une brigade de dix huit personnes : apprentis, commis, chefs de rang, maîtres d'hôtel.

Le rôle de Denis Courtiade est de satisfaire une clientèle prestigieuse qui est évidemment très exigeante. Au premier contact, il doit instantanément savoir à qui il a à faire. Tout transparait dans le bonjour du client, sa manière de marcher dans la salle, de s'asseoir à la table ou de se servir des couverts. Au fil de son expérience, Denis Courtiade a développé une grande connaissance de la psychologie humaine dont il se sert pour diriger sa brigade. En fin tacticien des rapports humains et grâce à une autorité naturelle, il obtient le meilleur de chacun, en douceur et dans le calme. Il tient à ce que sa brigade travaille dans la sérénité. Ses méthodes sont quasi à l'opposé de celles pratiquées en cuisine. Denis Courtiade qui a déjà eu la chance de diriger la salle du Louis XV à Monaco, vit son expérience au Plaza comme un bonus, un endroit où il faut avant tout se faire plaisir.

MARC : l'apprenti en cuisine

Marc vient de fêter ses dix-huit ans. Il est très fier de venir signer son contrat d'apprentissage qui le lie avec le Plaza Athénée pendant deux ans au cours desquels il alternera école et vie en entreprise. Jean-François Piège l'a déjà rencontré et le courant est passé immédiatement entre les deux hommes. Pour le Chef, c'est essentiel d'être à l'écoute de ce qui se passe les premières minutes dans les yeux d'un postulant. Ce jeune apprenti sort d'une école privée réputée et a un vrai potentiel. En phase d'observation la première semaine, il sera rapidement "plongé" dans le tumulte de la brigade. En binôme avec un commis, il découvrira les premiers gestes, les premiers coups de feu et les premières tensions.



ALEXANDRE : l'apprenti en salle

Alexandre est le plus jeune des employés du Plaza. A quinze ans, il vient tout juste d'être engagé comme pré-apprenti en salle par Denis Courtiade. C'est un vrai pari qu'a fait le directeur du restaurant en embauchant ce très jeune garçon qui ne semble pas toujours être en phase avec la réalité du monde du travail. Pris en charge par **Brice**, un des commis de salle, Alexandre devra tout faire pour être au niveau afin de le remplacer après son départ pour l'étranger. N'ayant pas conscience des enjeux liés à l'établissement, son attitude désinvolte promet quelques «décalages» savoureux...



L'Hôtel Plaza Athénée

> HISTORIQUE

1852 : l'Empereur Napoléon III confie à Georges Haussmann la mission de transformer Paris, ville médiévale endormie en une capitale moderne de renommée mondiale. Avec le faste de l'Empire s'érigent des hôtels particuliers devenus aujourd'hui les emblèmes du style "à la française".

Zoom : 1911 ; avenue Montaigne, au n° 25 ; le Plaza Athénée est inauguré à quelques pas du Théâtre des Champs Elysées. Tout naturellement, il deviendra le rendez-vous des grands maîtres de la musique, compositeurs et interprètes.

Rayonnement : la Galerie des Gobelins, le restaurant "Le Relais", les salons et appartements accueillent les grands de ce monde : Joséphine Baker, Rudolph Valentino, Maurice Chevalier ... en 1936.

Chic : Christian Dior s'installe sur l'avenue Montaigne pour être à proximité du Plaza Athénée. Une nouvelle ère débute. L'avenue Montaigne devient l'avenue de la Haute Couture et le Plaza Athénée le palace de la mode et de l'art. De Grace Kelly à Gary Cooper, de Jackie Kennedy à la famille Ford, le Plaza Athénée est une référence. Incontournable !

2000 : le Plaza Athénée, entièrement rénové dans son style classique et équipé de nouvelles technologies, affirme sa place mythique et s'apprête à charmer les décennies à venir ...

> L'HÔTEL

Elégance, charme et raffinement...

Le Plaza Athénée dispose de 188 chambres et suites, entièrement rénovées en 1999. Vue sur les allées de marronniers de l'avenue Montaigne pour les unes, sur la charmante Cour Jardin, sa vigne vierge et ses géraniums pour les autres, et aussi vue panoramique sur la Tour Eiffel, Montmartre et les toits de Paris depuis les terrasses ensoleillées du 6^{ème} étage.

Classiquement français et résolument actuel

Les chambres et suites des six premiers étages sont décorées dans le pur style classique français : mobilier de style Louis XV, Louis XVI et Régence, tissus réédités d'après des originaux du XVIII^{ème} siècle, moulures, cheminées, faste et harmonie... Les 7^{ème} et 8^{ème} étages sont dédiés au style Art Déco... et, pour le palace de l'élégance, des croquis de grands couturiers décorent les couloirs et les suites. L'intégration de nouvelles technologies permet d'optimiser le confort : air conditionné très performant réglable par télécommande, Internet sur la télévision dans chaque chambre, chaînes câblées, réseau vidéo interne, prises directes de téléphone et fax, magnétoscopes, chaînes Hifi, ...Il est vrai aussi que rien ne remplace le traditionnel service palace !

Et le rêve toujours

Une suite royale de 500 m² donnant sur l'avenue Montaigne ? Un duplex avec fitness privé et vue sur la tour Eiffel ou une terrasse privée avec une vue superbe sur les toits de Paris ? C'est aussi le Plaza Athénée, palace de rêve et d'exception.

> RESTAURANTS, BAR ET SALON DE THÉ LE PLAZA ATHÉNÉE JOUE LA CARTE DES SAVEURS

Au Plaza Athénée, les plaisirs du palais se célèbrent, se cultivent, se vivent et se racontent en cinq versions : cinq lieux, cinq ambiances, cinq univers et autant d'occasions d'allier art de vivre et richesse de l'art culinaire, à toute heure, en toute saison.

Le restaurant gastronomique **“Alain Ducasse au Plaza Athénée”**, habillé par Patrick Jouin, est une véritable alliance entre tradition et innovation. S'appuyant sur l'expérience d'une brigade rigoureuse, Alain Ducasse y présente à chaque saison une cuisine Française contemporaine.

Lorsque l'été arrive, s'ouvre **“La Cour Jardin”**, la plus célèbre de Paris, avec ses parasols rouges et sa vigne vierge. On y déguste une cuisine estivale et méditerranéenne à l'abri du tourbillon parisien.

Véritable institution, **“Le Relais Plaza”** accueille une clientèle élégante et médiatique pour des repas d'affaires ou de détente, ou des soirées à thèmes. Ce restaurant-grill Art Déco est le rendez-vous chic du tout Paris de la mode, des arts et des lettres, qui vient y savourer dans une ambiance musicale les célèbres Œufs Bénédicte ou encore l'incorruptible Escalope Viennoise.

Les amateurs de thé et de chocolat se retrouvent à l'heure du goûter dans **“La Galerie des Gobelins”** pour une escale gourmande au son de la harpe ou du piano.

Et depuis mai 2001, « **Le Bar du Plaza** » est le lieu où il faut être... et être vu.



www.alain-ducasse.com

Chef de trois restaurants prestigieux « Le Louis XV » à Monaco, « Alain Ducasse au Plaza Athénée » à Paris et « Alain Ducasse at The Essex House » à New York), Alain Ducasse a développé en vingt-cinq ans un savoir-faire dans l'art du bien vivre et du bien manger qui s'exprime à travers de nombreuses activités.

Désormais présent sur tous les segments de la restauration, le Groupe Alain Ducasse démontre que l'excellence culinaire ne se limite pas à l'univers du luxe. Restaurants citadins (*Il Cortile* et *59 Poincaré* à Paris, *bar & bœuf* à Monaco, *Mix* à New York et bientôt à Las Vegas, *Spoon* à Paris, Londres, Hong-Kong, l'Île Maurice, Gstaad et Saint-Tropez, Carthage), bistrot traditionnels (*Aux Lyonnais* à Paris, *Iparla* au Pays basque) ou brasseries contemporaines (*PublicisDrugstore* à Paris), c'est toujours la même philosophie qui sous-tend cette démarche : le bien manger au quotidien.

Le Groupe Alain Ducasse est également présent dans le métier de l'hospitalité (auberges en Provence à *La Bastide de Moustiers* et *Hostellerie de l'Abbaye de La Celle*, chaîne *Châteaux & Hôtels de France* présidée par Alain Ducasse). Il vient d'ouvrir en 2004 deux auberges de campagne, l'une dans le Pays Basque (Ostapé) et l'autre en Toscane (Andana).

Le Groupe est aussi très actif dans l'édition (*Les Editions d'Alain Ducasse*). Le quatrième tome de la Collection *Grand Livre de Cuisine d'Alain Ducasse*, consacré à la Méditerranée paraîtra en novembre 2004.

La formation, enfin, est un élément essentiel de la vie du Groupe, avec son centre de formation pour les professionnels et les particuliers (*Alain Ducasse Formation*)

En décembre 2004, le Groupe Alain Ducasse et Chanel ouvriront ensemble un restaurant au dernier étage de la tour Chanel actuellement en construction à Tokyo.

Toutes ces activités procurent au Groupe une place exceptionnelle dans l'univers de l'art du bien vivre et du bien manger contemporain. Elles ont une cohérence et une synergie très fortes parce qu'elles sont réunies par une vision commune, incarnée et exprimée par Alain Ducasse, créateur d'art de vivre et entrepreneur rigoureux.

Bruno Sevaistre - Filmographie

Au dessus des lacs 26'

Située dans le cadre exceptionnel des Laurentides, au Québec, White Aviation est une de ces écoles de pilotage réputées pour la qualité de leur formation accélérée / Euro Média, 1991

Vol au dessus des noix de coco 26'

L'aventure du Caribbean Air Fun, premier rallye des Antilles en ULM sur flotteurs / Euro Média, 1991

Passion Vitale 6'

Film d'escalade avec Alain Robert, grimpeur hors norme qui, malgré une invalidité des poignets, exécute la meilleure performance mondiale en solo intégral. Primé aux festivals Janssen 92, Diablerets 92, Propad 93, Trento 93 / Euro média, 1992

Solo dream 13'

Les solos d'Alain Robert aux Etats-Unis. Sélection officielle des festivals Banff 93, Autrans 93, Trento 94 / Euro Média 1993

Les collines du courage 26'

Portrait du Père Pedro qui se bat contre la misère dans les quartiers pauvres de Tananarive, à Madagascar / Marengo Productions, 1993

Hélico Raid 26'

Mission de convoyage pour 5 hélicoptères : l'Afrique de l'est vue du ciel sur près de 6000 kms / Marengo, 1994

Le journal d'Anne-Flo 26'

Une histoire d'amour filmée à bout de bras à la manière d'un journal vidéo pour la sériedocumentaire « Drôles de vies » diffusée sur Canal+ / 2p2l, 2000

Julien Clerc et net 26'

Un documentaire conçu pour le web. Tout le travail de Julien Clerc en studio pour la réalisation de l'album « Si j'étais elle » / 2p2l, 2000

Livinside 26'

Un portrait d'Etienne Daho filmé durant la tournée de « L'été sans fin » / 2p2l, 2001

K.O debout 52'

Le portrait du groupe Têtes Raides, à l'occasion de leur concert au Palais des sports. Co-réalisé avec Thierry Robert / 2p2l, 2002

A la Clairefontaine 16x26'

Fruit de trois années de tournage, ce document est un véritable feuilleton du réel, tourné au plus près de l'intimité des jeunes footballeurs en formation dans l'école mythique de Clairefontaine / 2p2l, Canal + 2002

Vincent Delerm. A un détail près 52'

Adl Tv, France 5, 2003

Fiche technique

Ecriture, réalisation et image.....Bruno SEVAISTRE

Montage.....Laurent LEFEBVRE

Son.....Jean-Pierre BRIAT

Musique originale.....Marc GUERINI

Support de tournage.....DVCAM

Lieux de tournage.....Paris, Hong Kong

Coproduction.....**ARTE GEIE**

Responsable de l'Unité Documentaires
et Magazines / Kornelia Theune
Chargée de programmes / Anett Sager

AMIP

Production déléguée
Xavier Carniaux / Elisabeth Marliengeas

Centre Audiovisuel de Paris

Alain Esmery

avec la participation duCentre National de la Cinématographie

et le soutien dela Procirep – Société des producteurs
L'ANGO-A-GICOA