

Edition : **Decembre 2024 P.1,20-25**
Famille du média : **Médias spécialisés grand public**
Périodicité : **Mensuelle**
Audience : **100000**
Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie**



Journaliste : -
Nombre de mots : **1717**

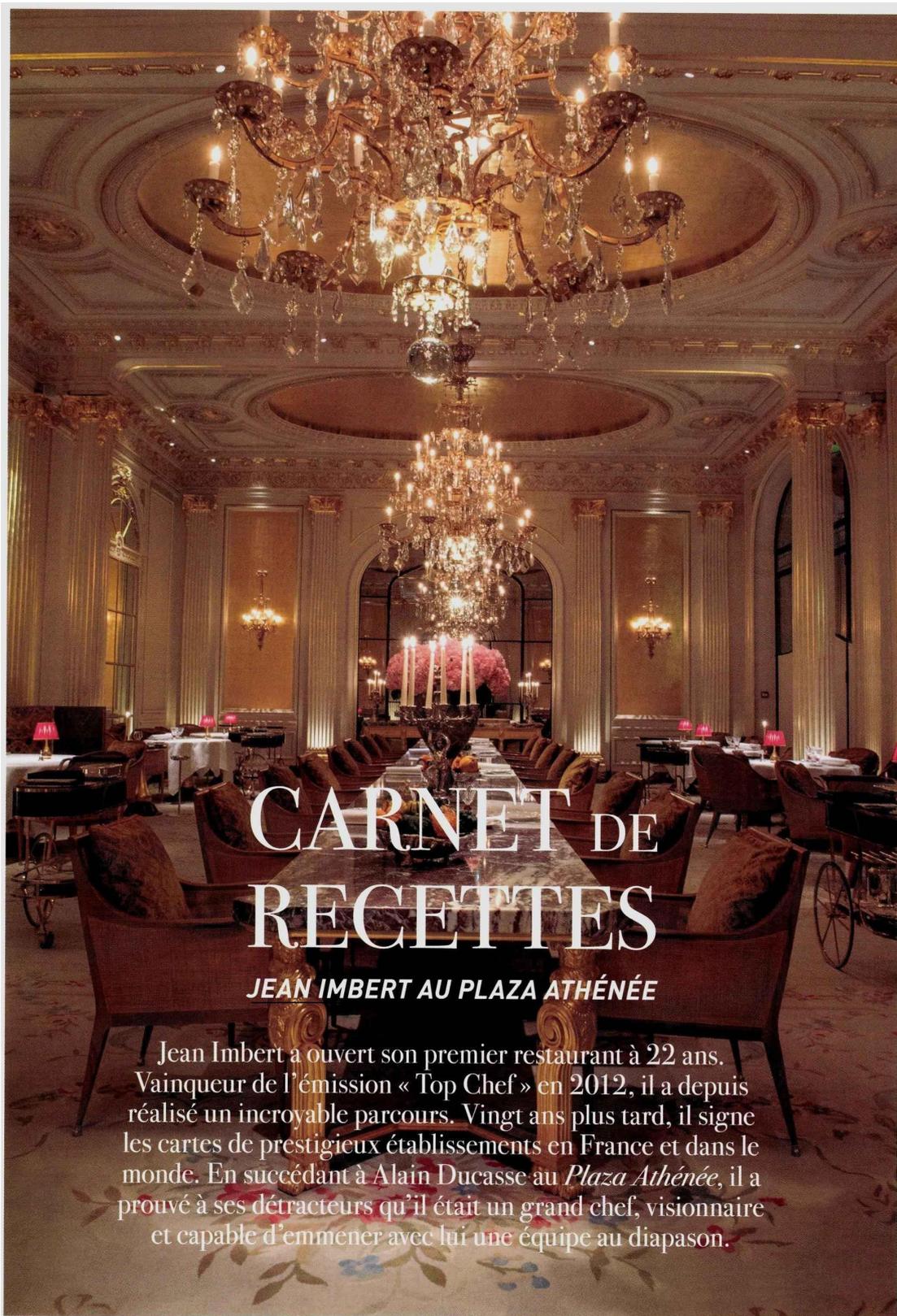
Thurries
LE MAGAZINE DE LA GASTRONOMIE

#361
DEC
2024

**JEANIMBERT
AU PLAZA ATHÉNÉE**

**LES INTERVIEWS
& RECETTES DE FÊTES DE**
JEAN-FRANÇOIS PIÈGE - JEAN IMBERT - ANNE CORUBLE
MARC HAEERLIN - JEFFREY CAGNES - ALAN GEAAM - BENOIT CHARVET

L 13681 - 361 H - F - 9.90 € - RD
BELUX, 11.90 € - CH - 17.80 CHF
CAN. 19 \$ CAN - DOM-TOM 11.90 €



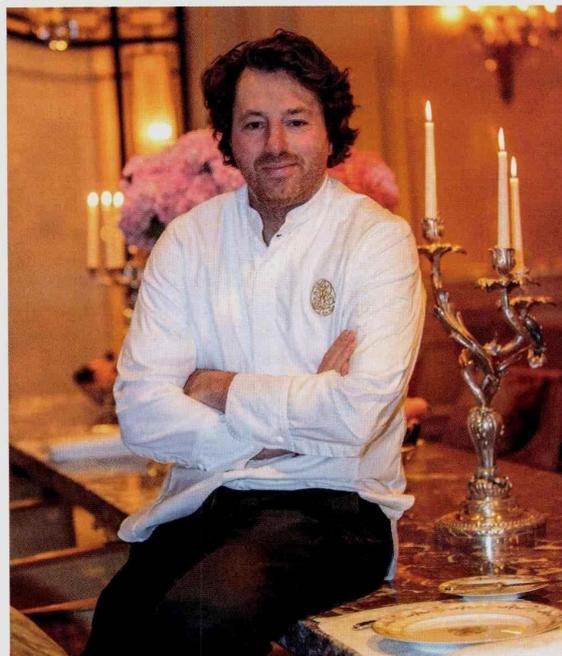
CARNET DE RECETTES

JEAN IMBERT AU PLAZA ATHÉNÉE

Jean Imbert a ouvert son premier restaurant à 22 ans. Vainqueur de l'émission « Top Chef » en 2012, il a depuis réalisé un incroyable parcours. Vingt ans plus tard, il signe les cartes de prestigieux établissements en France et dans le monde. En succédant à Alain Ducasse au *Plaza Athénée*, il a prouvé à ses détracteurs qu'il était un grand chef, visionnaire et capable d'emmener avec lui une équipe au diapason.



En reprenant les rênes des cuisines du prestigieux palace de l'avenue Montaigne à Paris, Jean Imbert a choisi d'offrir aux Parisiens, mais surtout aux visiteurs venus d'ailleurs, l'essence de la grande cuisine française, s'inspirant d'ouvrages anciens comme ceux d'Antonin Carême, Jules Gouffé et Auguste Escoffier. Le chef ne s'est toutefois pas exclusivement concentré sur ses assiettes, il a redonné une âme et un faste dignes du XVIII^e à cette grande salle bordée de moulures, de dorures, ornée de lustres à pampilles majestueux et d'une immense table en marbre trônant au centre de la pièce. Un décor splendide prompt à donner à l'expérience une dimension supplémentaire.



LA NAISSANCE D'UN PROJET

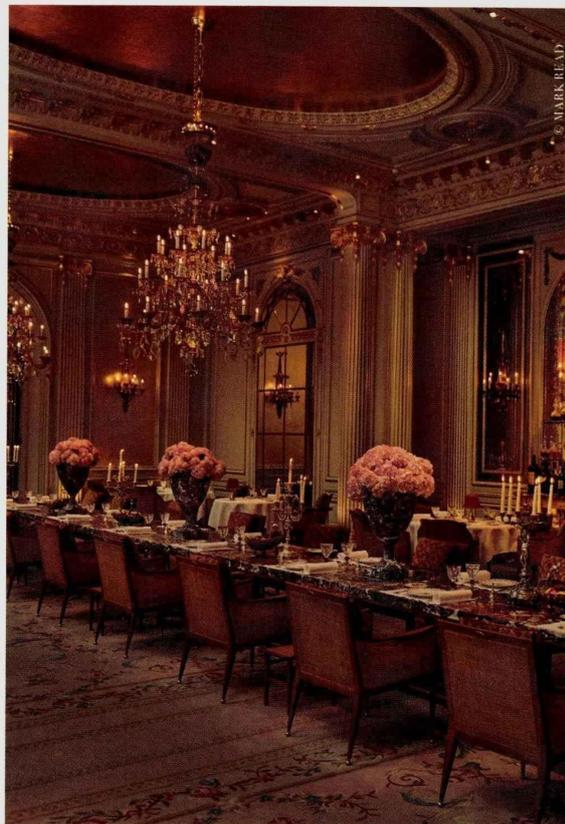
« *Le Plaza* était le seul palace où j'osais venir parfois prendre un thé ou un café l'après-midi, parce que je savais que le directeur me connaissait "de loin"... » François Delahaye venait effectivement s'attabler à *L'Acajou* devenu *Mamie* par la suite, la première table du médiatique chef dans le 16^e arrondissement de Paris, où l'artiste JR avait ses habitudes et avec lui un aréopage de stars et de personnalités comme Madonna, Bono, De Niro, ou encore Jay-Z et Pharell Williams, devenus par la suite des amis proches du chef. « Au fil du temps, un peu comme une boutade, j'ai dit qu'un jour, je serai le chef du *Plaza*. » L'idée de Jean Imbert ne date donc pas d'hier. Chef du *Cheval Blanc* à Saint-Barthélemy, le seul palace des Caraïbes, propriété du groupe LVMH, Jean Imbert a convaincu le groupe Dorchester avec un projet audacieux, à une période où de nombreux palaces parisiens se questionnaient sur la place d'un restaurant gastronomique au sein de leur établissement. Et pourtant lui ne se voit pas « faire autre chose ». La question qu'il se pose est simple : Quelle est la clientèle de palace, et celle de ses restaurants ? « Je veux bien que quelques Parisiens ou les Français y soient encore, mais force de statistiques, il s'agit davantage d'une clientèle étrangère qui vient pour vivre Paris. » Il se décide donc à offrir à la clientèle l'essence même de la cuisine française.

LA PREMIÈRE CARTE

La première carte servie au restaurant *Jean Imbert* au *Plaza Athénée* est la concrétisation du projet déposé. La langouste en Bellevue, la chartreuse de foie gras, la brioche Marie-Antoinette avec son dôme de caviar, tous issus de la grande tradition de la cuisine française, sont donc inscrits sur la carte. Autre volonté du chef, un restaurant gastronomique où le client peut choisir à la carte, car il n'en existe quasiment plus à Paris. Il se pliera donc à proposer 5 entrées et 6 plats, avec les incontournables turbot, bar, homard, sole, etc. Mais outre la cuisine, le chef pense de manière globale. La salle doit être au diapason. Les nappes font leur retour sur table, l'art de la découpe et du flambage fait lui aussi son retour, porté par le savoir-faire de Denis Courtiade et de son équipe. En cuisine, Jean Imbert est entouré du chef exécutif Jocelyn Herland, de ses seconds Anthony Di Prospero et Lucas Abadjian, en pâtisserie par Angelo Musa et Élisabeth Hot. Lorsqu'on l'interroge Jean Imbert sur l'accueil réservé par les clients, il répond avec pudeur : « Je pense qu'au même titre que de nombreux restaurants... comme lorsqu'Alain Ducasse lance "Naturalité", il y a des fans, et d'autres qui n'aiment pas. Forcément, quand tu lances un concept, certains le trouvent magnifique, d'autres sont surpris, d'autres encore se demandent ce que vous faites là. Mais dans l'ensemble, l'accueil a été favorable. »



Anthony Di Prospero
Adjoint Chef Exécutif *Jean Imbert* au *Plaza Athénée*



TOUJOURS GARDER LES PIEDS SUR TERRE

À 43 ans, Jean Imbert est le chef de tables prestigieuses en France et dans le monde : *Monsieur Dior* à Paris, *Venice Simplon-Orient-Express*, *Le Martinez* à Cannes, *Le Brando* en Polynésie, *Le Cheval Blanc* sur l'île de Saint-Barthélemy ou encore le *Lana* à Dubaï... mais on pourrait aussi évoquer les restaurants de Saint-Tropez ou de Miami créés avec son ami Pharell Williams. La vie médiatique du chef, tout comme les rares images qu'il poste de lui sur les réseaux sociaux au bras de quelques stars, laisse à penser qu'il mène une vie rêvée. Cette galaxie de restaurants ne fonctionne pourtant que grâce à un travail et à un investissement constants. Alors, lorsqu'il peut s'en extraire, c'est en Bretagne que le chef va se ressourcer. « J'ai besoin de ma Bretagne, de mes racines, et de ma famille dont je suis très proche. Le rythme est effréné depuis la rentrée de septembre. Je suis vraiment beaucoup parti, et c'est assez pesant, notamment d'être en permanence en décalage horaire, et pas toujours évident en terme de concentration. Et il faut essayer dans cette vie professionnelle ultra-chargée de trouver un équilibre de vie personnelle, donc c'est très complexe. » Malgré cette vie trépidante, le chef reste d'une incroyable humilité et d'une profonde simplicité. Son secret ? Il avoue enfin de toujours faire en sorte d'être émerveillé, pour ne jamais être blasé afin de conserver les pieds sur terre.

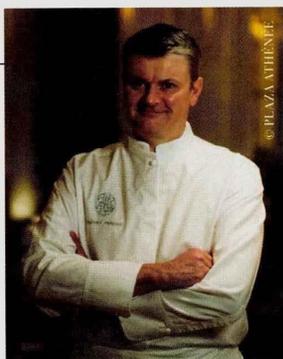
Que représentent les fêtes de Noël pour vous ?

C'est mon jour préféré de l'année. J'ai toujours aimé l'imaginaire. Noël ne me rappelle que de bons souvenirs. Quand j'étais jeune, on faisait double Noël. À 19h chez ma première grand-mère, d'où nous partions à 21h30 pour rejoindre la seconde. Et le lendemain, c'était à la maison avec papa et maman. Désormais, c'est une fête que je démarre dès le début septembre. Je dois déjà avoir 400 cadeaux emballés dans mon bureau. Et c'est aussi une fête que je partage avec

l'intégralité des équipes.

Et en termes de gastronomie ?

Je me rappelle des blinis que ma grand-mère nous préparait, de sa terrine de foie au porto, de la poularde accompagnée de purée de marrons, et de la bûche roulée maison, le tout servi sur des assiettes dépareillées. C'était des moments formidables.



**JOCELYN HERLAND
CHEF EXÉCUTIF DU PLAZA ATHÉNÉE**

Le parcours de Jocelyn Herland est lié à celui d'Alain Ducasse, dont il sera le commis avant d'être sous-chef puis adjoint de Christophe Moret au *Plaza Athénée*. Après 20 ans de collaboration, c'est dans un établissement qu'il connaît bien, que le chef cuisine à nouveau. Le cinquantenaire a choisi d'y rejoindre Jean Imbert pour l'accompagner dans la mise en place de son projet, excité à l'idée de replonger dans des recettes traditionnelles qu'il voit comme les racines de notre cuisine. Et si le sujet culinaire est son fer de lance, il est aussi un manager investi, prêt à mettre son expertise au service d'une équipe. « Je me sers de mon expertise pour former les jeunes. Construire une équipe, c'est précieux, ajoute-t-il, soulignant l'effort de la direction pour soutenir la bienveillance et accom-

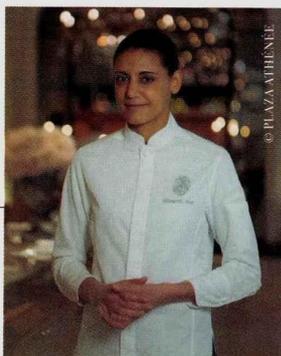
pagner l'épanouissement des différents membres de l'équipe. Ma plus grande fierté serait de savoir, plus tard, qu'ils sont devenus meilleurs que moi, et que nous partagerons quelques racines communes. »

Que représentent les fêtes de Noël pour vous ?

Noël, c'est la famille. Même si ces dernières années, je passe souvent Noël avec ma famille culinaire. Petit, il y avait la messe de minuit dans le village où j'habitais, puis l'ouverture des cadeaux le 25 décembre au matin. Aujourd'hui si je suis chez moi, je ne peux faire l'impasse du saumon et du foie gras. En plat, j'aime aussi cuisiner chapon farci ou dinde.

Qu'avez-vous demandé au père Noël ?

Je n'ai rien demandé. Mais si je peux passer un bon moment avec toute ma famille, ce sera bien. Et que tout le monde soit en bonne santé. Parce qu'on sait que la santé, c'est précieux.



ÉLISABETH HOT CHEFFE PÂTISSIÈRE

Cheffe pour Pierre Hermé au *Royal Monceau*, Elisabeth Hot, séduite par le projet de Jean Imbert, a rejoint le *Plaza Athénée* il y a 3 ans, enthousiasmée à l'idée de se replonger dans les ouvrages d'Auguste Escoffier et d'Antonin Carême, pour donner à d'illustres gâteaux la modernité nécessaire à l'époque tout en respectant fidèlement leur esthétique.

Les desserts du grand restaurant symbolisent la générosité et la gourmandise liées à la table, avec 4 assiettes qui se présentent à la fin du repas, permettant à chacun de goûter des desserts vers lesquels il ne se serait peut-être pas tourné, en gardant à l'esprit la question du juste équilibre entre générosité et quantité que le client pourra apprécier à la fin du repas.

Et comme en cuisine, Elisabeth Hot réfléchit beaucoup aux gestes au moment du service. Il y a, explique-t-elle, toujours un flambage, avec la mise en avant des alcools français en général, et l'utilisation d'une argenterie prompte à magnifier les desserts servis.

Que représentent les fêtes de Noël pour vous ?

La famille, le partage. Même si l'idée de Noël évolue entre l'enfance et le monde adulte. Aujourd'hui, je lui donne souvent les saveurs des épices et du vin chaud, pour faire écho aux traditions alsaciennes dont je suis tombée amoureuse il y a quelques années. Et dans l'équipe, je propose que chacun de nos collaborateurs réalise sa spécialité.

Qu'avez-vous demandé au père Noël cette année ?

Je viens d'être maman, donc j'ai déjà eu le plus beau des cadeaux. Je ne demande qu'une chose, que tout aille bien pour lui.



© KATIE MITCHELL

LES ÉQUIPES

Chef de cuisine : Jocelyn Herland

Sous-chefs : Anthony Di Prospero
et Lucas Abadjian

Cheffe pâtissière : Elisabeth Hot

Sous-chef pâtissier : Kevin Themème

Directeur de salle : Denis Courtiade

Son adjointe : Anna Crupano

Propos recueillis par Michel Tanguy.

Photos : Pascal Lattes, Mark Read et Plaza Athénée.

