

LE 6 MARS, DUCASSE RESTAURANT S'INSTALLE À L'HÔTEL DROUOT

Niché dans l'Hôtel Drouot, à l'angle des rues Drouot et Rossini, Adjugé est peut-être une des adresses les plus secrètes de Paris. En s'installant dans ces murs, Ducasse Restaurant va sans doute en faire un des rendez-vous les plus prisés de la capitale.



UNE CUISINE DE BISTROT

La carte égrène toutes les références de la cuisine de bistrot, de l'œuf mayo au boudin noir aux pommes en passant par la blanquette de veau. Pourtant, les principes ducassiens – *moins de gras, de sel et de sucre* – ne sont pas oubliés. Par exemple, la sauce Nantua des quenelles, moelleuses et dorées à point, est tout en légèreté et en finesse. Les cuissons, d'une précision absolue, mettent en valeur les textures des viandes et des légumes. Les goûts explorent tous les registres, de la rondeur des sauces crémeuses à l'acidité maîtrisée des vinaigrettes.

La carte puise largement dans les recettes des bouchons lyonnais avec notamment un irrésistible « Pot de la cuisinière » qui mélange hardiment jarret de porc et foie gras de canard ou encore les célèbres ravioles de la Mère Maury, accompagnées d'une stimulante sauce au cresson.

Pomme au four, île flottante : les desserts évoquent avec bonheur les saveurs d'antan. On appréciera, là encore, le clin d'œil à la cuisine lyonnaise avec la délicieuse tarte à la praline rose et le fondant du gâteau « Marjolaine au chocolat ».



ADJUGÉ, LA CUISINE DE BISTROT DANS LE MONDE DE L'ART

POUR LES GOURMANDS PRESSÉS

À midi, Adjugé propose une « Boîte à déj' » à emporter qui combine entrée, plat et dessert. Grâce à la mise en place d'un semainier, la formule change tous les jours.

UNE AMBIANCE ARTY

Imposant comptoir en laiton signé Erwan Bouloud, élégantes couleurs aux murs: le temps d'un déjeuner, on côtoie chez Adjugé commissaires-priseurs, experts, amateurs néophytes et chevronnés. Au premier étage, un petit salon privatisable et une impressionnante cave à vin.

Sur les tables, la vaisselle dépareillée fait écho à l'atmosphère de la salle des ventes : les styles, les époques et les couleurs se mêlent sans complexes.

L'ÉQUIPE

Directeur de salle: Eric Mercier
Chef: Yann Mastantuono



PRATIQUE

ADJUGÉ
HÔTEL DROUOT
9 RUE DROUOT, 75009 PARIS
M8 RICHELIEU-DROUOT
M7 LE PELETIER

T 01 47 70 72 04
E RESTAURANT.ADJUGE
@DUCASSE-PARIS.COM

Du Lundi au Vendredi
en service continu de 11h à 18h

Le Jeudi et Samedi
selon programmation

Carte au déjeuner de 12h à 14h

RESTAURANT-ADJUGE.COM

CONTACTS PRESSE

DUCASSE PARIS
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

DROUOT PARIS
Mathilde Fennebresque
Responsable des Relations Médias
+33 (0)1 48 00 20 42
mfennebresque@drouot.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, Ômer, Monaco, miX Dubai), Intemporels (Ducasse au château de Versailles, Versailles) et les Bistrot & 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.