



Menu Alain Ducasse : Dîner Mariage Princier

Samedi 2 juillet 2011

Menu du dîner de mariage de S.A.S. Le Prince Albert II de Monaco avec Mademoiselle Charlène Wittstock

Une création signée Alain Ducasse et Monte-Carlo SBM au service du mariage princier

En guise de mise en bouche, le Barbagiuau,

Il est l'invité naturel, membre à part entière de toute famille monégasque. Prélude traditionnel qui se picore du bout des doigts, le barbagiuau d'été est servi tiède dans son écrin de tissu. Sous la coque soyeuse des **déliçates rissoles** farcies de vert de blettes, feuilles d'épinard, blancs de poireau, oignon frais, persil, basilic, marjolaine et ciboulette liés de ricotta de brebis, d'œuf et de Parmigiano-Reggiano, bat un cœur tendre, vert et fondant.

Tendres légumes, Tomatolive et mulet daurin mariné, Poutargue

Un paysage de rivage typique de la Riviera se dessine sur une assiette ample, ovale et généreuse.

D'une part, une base de tomates Roma cuites, fondues puis lissées, des lamelles de betterave, courgettes trompettes et navets crus tout juste marinés à d'huile d'olive, de sel et poivre du moulin, sur lesquels on dresse un fenouil fanes cuit, des copeaux de cœur de céleri branche, radis et champignons, un bâtonnet de concombre, des tomates confites et pêches jaunes et blanches mi séchées, le tout parsemé d'amandes fraîches, fleur de courgette et de bourrache, pluches de céleri branche, pourpier sauvage et cerfeuil. Fleur de sel de Guérande, huile d'olive extra vierge et olives noires biologiques de Sospel complètent cette œuvre de la nature, pensée comme une véritable architecture végétale.

D'autre part, un filet finement émincé de mulet doré simplement servi cru, mariné à l'huile d'olive, sel de Guérande et poivre noir de Sarawak, câpres, thym citron de Nice et zestes de citron de Menton. Le tout assaisonné de copeaux de poutargue de Martigues en pétales diaphanes et parfumés.

Un jeu subtil de superpositions et d'associations fondantes et croquantes. Mi mer, mi collines, une synthèse de proximité et de douceur de vivre. Le mulet doré dit « daurin » pêché par Gérard Rinaldi, dernière famille de pêcheurs à Monaco, est un grand migrateur qui passe le long des côtes nisso ligures d'Est en Ouest, de mai à juillet. Sa pêche est rare. Chaque année, il se laisse désirer, tout comme les petits légumes de saison délicieusement tendres et naturellement sucrés.

Petit épeautre, Primeurs liés d'un pistou d'herbes

Le petit épeautre, ancêtre du blé cultivé en Haute Provence, est cuisiné comme un risotto avec une brunoise de carottes, d'oignons, de céleri et champignons sués à l'huile d'olive, mêlée de raisins secs, de petites girolles et de quelques haricots cocos de Lantosque.

Carottes et navets fanes, quartiers d'artichaut, cébettes et poireaux, petits pois et fèves, haricots verts et haricots plats sont sautés et mouillés d'un bouillon de légumes puis dressés sur l'épeautre. Les sucs de cuisson acidulés liés de roquette et de basilic sont pilés au mortier en un pistou d'herbes surmonté de quelques pignons de pin torréfiés.

Véritable extraction de la terre, il s'agit d'un hommage à la cuisine saine, modeste et goûteuse, issue du terroir local. Une approche essentielle, qui remonte à la source des valeurs nutritionnelles. Jouant sur des textures et des cuissons subtiles, ce petit épeautre blond est tendre à souhait.

Poissons d'ici en fin bouillon aux goûts marins

Sur un fond de pommes de terre grenaille cuites au bouillon safrané, une pêche abondante concentre les saveurs de la Méditerranée. Les fameux gamberoni « rossi » de San Remo décortiqués, des filets de rouget de roche, des calamaretti fourrés de chair de gamberoni, seiches et citrons de Menton, des filets de chapon, de daurade royale, de Saint Pierre, de denti, une rouelle de tentacule de poulpe de roche. Le tout est mouillé d'un fumet de poissons de roche cuisiné comme un bouillon de poisson safrané.

Enveloppée de l'épice couleur soleil issue des terroirs de Haute Provence, mêlée d'oignons blancs, d'ail, fenouil sec, tomates fraîches, de murène et de congre, de demoiselle, labre vert, merle, rouquie, girelle, vive, petite rascasse noire et brune et de crabe ériphie, la pêche locale s'invite en toute simplicité.

Trois mini crostini, dont l'un exalte les sucs de foie de rouget, de chapon et d'anchois, le deuxième de rouille, le troisième de chair et de corail d'araignée de mer, complètent l'explosion en bouche d'un bouquet de saveurs marines.

La mer tout entière façonne ce plat providentiel. Abondance et bombance renvoient aux scènes mythiques des rivages anciens, étincelants de lumière et saturés de bleu. Ici s'exprime la mémoire, le message universel d'une Méditerranée qui véhicule à jamais des notions d'échange et de partage.

Fruits rouges gorgés de soleil, glace au lait de Rocagel

Dans une coupe de cristal raffinée, sur une délicate gelée de fraises à peine sucrée sont disposées des fraises des bois et des framboises cueillies au petit matin, puis une quenelle veloutée de glace au lait de la ferme du Rocagel et une cuillère de jus de fraise tiède. Un palmier feuilleté accompagne la douceur exquise de cette fantaisie de saison.

Tonique et fondant, en symbiose avec la saisonnalité, ce dessert aux fruits rouges respire les couleurs de la Principauté. Alors que losanges et drapeaux flottent au vent sur les places pavées, la subtile glace au lait et le parfum des baies ensoleillées introduisent en douceur le moment tant attendu du gâteau de noces.

Gâteau de mariage vanille groseille

Soyeux et fleuri. Sur un biscuit moelleux aux amandes, une fine compotée de groseilles, une mousse légère de vanille le tout recouvert d'un voile de chocolat blanc et de quelques perles de groseille. Formant une corne d'abondance en sucre nacrée, la pièce de présentation du gâteau de mariage unit les fleurs de la Riviera et la majestueuse protéa, emblème de l'Afrique du sud, en hommage à la Princesse Charlène.

Plaisir éphémère couronnant un dîner aussi simple dans son intention que précieux, des pâtes de fruits au citron et cœur de limoncello surprennent et ravissent une dernière fois les invités tandis que le ciel de la Principauté s'illumine de grandes gerbes colorées.

Honneur aux arts de la table

Présents mais discrets, au service des recettes sans les dominer, les éléments de vaisselle sélectionnés et créés pour dresser les tables nappées de blanc, participent au ballet spontané du grand dîner.

Lorsque design culinaire et tradition mêlent leurs savoirs, **cinq petits pains** au levain naturel sont étendus sur une règle en porcelaine face à chaque invité. Délicatement façonné par **Jean-Paul Veziano** boulanger à Antibes, cuit à l'Hôtel de Paris

quelques heures avant le dîner, le chapelet de pains miniatures : rond aux olives, fougasse farinée, main de Nice, michette à l'huile, pain à la bourrache forme une palette de goûts harmonieux, symboles de vie et de savoir-faire artisanaux perpétués.

Eclaboussée de bleu, d'une grande simplicité stylistique, l'assiette creuse en porcelaine, créée par **Pieter Stockmans** pour la recette du fin bouillon de poissons d'ici, est naturellement limpide. Profonde, elle évoque en filigrane une pêche généreuse et les eaux claires qui bordent la Principauté. Par la magie d'un soir, Alain Ducasse et le studio Pieter Stockmans redessinent le monde en bleu, blanc, lumière. Du bleu de cobalt si caractéristique, jusqu'au blanc immaculé de la porcelaine, l'assiette signe un langage esthétique où motif et matière ne forment plus qu'un. La recette d'Alain Ducasse a induit la recherche d'une forme spécifique. Design et créativité jouent une partition complexe pour honorer les arts de la table.

Une délicate **coupe de cristal Saint Louis** accueille le dessert de fruits rouges surmonté de glace au lait. La coupe sur pied Bubbles élancée reflète un art de vivre qui prend ses sources dans la grande tradition. Cette alchimie de verre de la Manufacture royale dédiée son exquise finesse à la célébration du mariage princier. Ecrin resplendissant pour un dessert aux couleurs de la Principauté, elle se marie avec de délicieuses petites serviettes blanches brodées de fruits rouges.

Vins à l'unisson

Attentifs à l'âme de nectars en accord avec leur terroir, Gérard Margeon, chef sommelier des restaurants d'Alain Ducasse et Noël Bajor, chef sommelier du Louis XV ont construit des alliances mets et vins en arpentant des mois durant petites parcelles et vignobles d'exception. La sélection est le fruit de leur intuition et de leur expertise, mais également de symboles et de rencontres.

Western Cape Chardonnay, Cuvée Anais 2009

Un vin d'Orrance, 100% chardonnay, charmeur et gourmand.

Avec le petit épeautre et les primeurs liés d'un pistou d'herbes se dévoilent les nuances subtiles d'un blanc tout en fraîcheur et minéralité. Elaboré par Gio Sergi, adepte des méthodes de culture en biodynamie qui font évoluer l'appellation des vins de Bellet.

Bellet, Le Clos, Le Clos Saint Vincent 2009

Un vin de Bellet, 100% rolle, vif, élégant dans sa jeunesse

Avec le petit épeautre et les primeurs liés d'un pistou d'herbes se dévoilent les nuances subtiles d'un blanc tout en fraîcheur et minéralité. Elaboré par Gio Sergi, adepte des méthodes de culture en biodynamie qui font évoluer l'appellation des vins de Bellet.

Bellet, Cuvée Baron G, Château de Bellet 2008

Un vin de Bellet, 40% folle noire, 40% braquet, 20% grenache, harmonieux et souple avec les poissons de la pêche locale et leur bouillon, cet étonnant rouge de Bellet est un jeune millésime racé mais aussi très léger, ample et fruité. Au château de Bellet, Ghislain et Catherine de Charnacé relient Nice et ses collines à leur histoire intime faite d'obstination et de labeur.

Château d'Yquem 1996

Appellation Sauternes, l'harmonie dans la complexité

Un Château d'Yquem au remarquable potentiel aromatique, entre en scène avec la coupe de fruits rouges et sa glace au lait du Rocagel. Grâce à des conditions climatiques idéales, ce millésime d'un grand classicisme respecte parfaitement les équilibres d'Yquem. Mystère de la nature, le temps n'a aucune prise sur ce vin liquoreux. Avec sa très longue finale, il suspend un instantané de bonheur.

Champagne Perrier-Jouët, cuvée Belle Epoque 2002

Des bulles de légende. Un verre de vin de champagne Perrier Jouët achève le dîner autour du gâteau de mariage nimbé de chocolat blanc. La célèbre bouteille au décor Art Nouveau glorifie la Belle époque. Quoi de plus naturel en ce jour dédié à l'élégance, sur les terrasses de l'opéra de Monte-Carlo !

Quelques Chiffres

1 600 barbagiuans, 150 kg de poisson de 10 variétés différentes, 100 kg de filet de mulet pour un carpaccio délicat, 300 kg de tomates, 50 kg de fraises, 20 kg de fraises des bois, 30 kg de framboises dans tous les éclats du rouge et de la passion, 100 litres de lait pour un dessert velouté, 750 bonbons au limoncello fondants à souhait, 2 000 fleurs de sucre en majesté couronnant 250 heures de travail pour le gâteau de mariage de 7 étages, de 1,50 m de diamètre et 2,50 m de haut...

Alain Ducasse et Monte-Carlo SBM

En cuisine, Alain Ducasse est assisté de Franck Cerutti, chef Exécutif de l'Hôtel de Paris et de Bruno Caironi Chef Consultant qui étaient présents au côté d'Alain Ducasse à l'ouverture du Louis XV en 1987. En tout 285 personnels dont 10 chefs et 54 cuisiniers de Monte-Carlo SBM ; 7 Chefs pâtisseries et 14 pâtisseries de Monte-Carlo SBM ; 200 maîtres d'hôtel, Chefs de rang et commis.