



GROUPE ALAIN DUCASSE

Communiqué de presse - Septembre 2005

ALAIN DUCASSE VOUS INVITE A VERSAILLES LES 1^{ER} ET 2 OCTOBRE PROCHAINS



ans le cadre de l'opération "**Nuit Blanche**" les samedi 1^{er} et dimanche 2 octobre prochains, Versailles ouvre ses portes au public durant deux soirées, à partir de 20h et pendant toute la nuit.

Pour la deuxième année consécutive, **Versailles Off** invite gratuitement tous ceux qui souhaitent découvrir le parc du château le long d'un parcours artistique éphémère. A différents endroits des jardins, des artistes parmi lesquels Patrick Jouin ou Daniel Buren exposeront leur vision moderne de Versailles à travers des jeux de lumières, de sons, de sculptures, de vidéos et de gourmandises...

Pour la première fois, Versailles Off a invité un cuisinier-créateur, **Alain Ducasse**, pour mettre en scène une restauration éphémère. Pour le chef qui "*aime aller à la rencontre de l'art, Versailles Off est une invitation à le découvrir, à le toucher, le ressentir, le goûter*". Cette manifestation est aussi l'opportunité pour lui de créer et de partager, avec le public, sa gourmandise. Car il ne faut pas être gourmand seulement à table : il faut être gourmand au jardin, au marché, en voyage, dans une ville que l'on ne connaît pas, devant un paysage que l'on découvre, lors d'un spectacle ou dans un musée. Avidé, impatient de découvrir et de goûter par l'exercice de tous les sens.

Résultat ? Une balade de saveurs, au gré des sons et lumières. L'occasion idéale d'un voyage culinaire à travers le temps entre traditions d'hier et d'aujourd'hui, dans deux lieux du Château de Versailles, choisis pour leur prestige ou leur originalité. A l'Orangerie et dans le Grand Commun, avec la collaboration de **Sogeres**, entreprise de restauration, le chef vous propose une cuisine à la fois nomade et facile à manger, ludique et décalée. Alain Ducasse détourne les classiques et invente avec audace tout en conservant le caractère historique des lieux et en lui faisant honneur.

L'Orangerie : Pause gourmande sur place ou à emporter

A l'**Orangerie** habillée par Daniel Buren, le menu sera composé d'une entrée (*Velouté aux brocolis ou Foie gras, chutney de figue – brioche mousseline ou Salade de l'Orangerie*), d'un plat (*Risotto aux cèpes ou Gratin de penne au homard ou Daube de bœuf en Parmentier*) et d'un dessert (*Salade de fruits ou Tartelette orange ou Louis XIV à la feuille d'or*) à déguster sur place ou à emporter. Quelques chaises et tables ont été disposées pour mieux vous accueillir.

Et "sur le pouce", le choix se fera parmi des "Ailerons de volaille panés/condiment barbecue", un cornet de "Barbagiuans", un "Hot dog AD", un "T. burger" ou un "B. burger". Quelques pâtisseries seront proposées aussi à la vente : "Tartelette orange", "Tartelette chocolat/caramel", "Tranche de cake à la banane et au raisin" ... Enfin, pour toute la famille : un "assortiment de cookies et de financiers".

Le Grand Commun : à boire et à grignoter

Dans le **Grand Commun**, cette belle cour carrée qui abritait autrefois les cuisines et les tables des officiers et où étaient servis le roi, la reine et leurs enfants, les visiteurs pourront acheter de quoi boire et grignoter : "Clubs sandwiches décomposés" et "Fingers Sandwichs" au saumon fumé, au foie gras ou végétarien ainsi que des pâtisseries. Pas de chaise ici mais une ambiance musicale et une mise en lumière créative pour passer un très agréable moment.

- Menu à 29 €
- Fingers sandwiches, Burgers, Barbagiuans... à partir de 6 €
- Pâtisseries et salades de fruits... à partir de 4 €

Plus d'infos sur **Versailles Off** : www.chateauversailles.fr

ENTREE LIBRE

Rendez-vous Place d'Armes, devant le château où un plan-guide vous sera remis.

Contacts Presse



GRUPE ALAIN DUCASSE

Hélène Barbier

Tel. + 33 (0)1 53 67 65 62

Email. h.barbier@alain-ducasse.com



Elodie Monchicourt - Isabelle Gauquelin

Tel. + 33 (0)1 47 04 70 70

Email. emonchicourt@selfimage.fr