

LE MÉDIA DES GRANDES CUISINES PAR LA RPF

LA CUISINE

PRO

n° 39

octobre 2023

lacuisinepro.fr



©ECHR

ISSN N° 2824 5989

À LA LOUPE

Bien conserver sa cellule de refroidissement P.16

RÉALISATION

À Monaco, les Ambassadeurs en mettent plein la vue P.22

GRAND TÉMOIN

“ La restauration d’entreprise est **multiple et plus diversifiée qu’avant** ”

P.12

GEORGES RICCIO,
DIRECTEUR ASSOCIÉ D'IMPACT RESTAURATION





Repères

LES ACTEURS DU PROJET

Maître d'ouvrage : Hôtel Métropole Monaco (famille Boustani)

Architecte-Décorateur : Jacques Garcia

Maîtrise d'œuvre : S.E.P (Société d'Énergie Privée)

BE cuisine et installation : ECHR

BE Fluides : Conseil Plus Ingenierie

Coup de projecteur sur... Christophe Cussac



Le parcours de Christophe Cussac a été jalonné de rencontres qui ont marqué sa vie à jamais. Issu d'une famille de restaurateurs, il se forme à l'école Hôtelière Jean Drouant à Paris. Rapidement, il a la chance de croiser la route de Joël Robuchon et il l'accompagne à l'époque du Concorde Lafayette, de l'hôtel Nikko avant de rejoindre le Jamin-Robuchon en 1981. Il poursuivra sa route chez Troisgros à Roanne avant de retourner dans l'auberge familiale de l'Abbaye Saint-Michel, à Tonnerre en Bourgogne qu'il auréolera de deux étoiles (1987). Mais la Côte d'Azur le rappelle et le voilà en route pour La Réserve de Beaulieu (deux étoiles) avant que son "père spirituel" ne l'appelle au Métropole en 2004. En 2006, il y décroche une première étoile rejointe deux ans plus tard par une 2^e.

LE CŒUR DE LA CUISINE À PORTÉE D'ŒIL... DU CLIENT

MONACO Fin juin, l'hôtel Métropole Monte Carlo a ouvert sa nouvelle table gastronomique Les Ambassadeurs by Christophe Cussac. Un véritable concept où le client vit une expérience gastronomique dans le cœur palpitant des cuisines.

C'est un projet qui a commencé à germer il y a près de 7 ans alors que Joël Robuchon était encore aux commandes de sa célèbre Table, le restaurant gastronomique du plus bel hôtel de Monaco, le Métropole. Après une longue réflexion, les travaux n'ont cependant démarré qu'en 2021 pour transformer les cuisines existantes et donner naissance à un nouveau concept, où le client peut profiter du spectacle offert par une chorégraphie ciselée par les gestes précis et délicats des cuisiniers et des pâtisseries concentrés sur de véritables œuvres d'art. Une pâtisserie et deux cuisines d'envoi, la noire, réhabilitée et redécouverte, et la blanche, flambant neuve, ouvertes sur des salles à manger, un salon VIP, et un espace occupé par





❶ Les murs de la nouvelle cuisine blanche sont revêtus de carrelage avec des motifs intercalés qui contribuent à donner de la profondeur à l'espace.

❷ Les éléments verticaux (four mixte et armoire froide) ont été cachés pour que de la salle, la perspective horizontale sur la cuisine ne soit pas brisée.



© Photos : ECHR

une cave à vin sur-mesure, monumentales et impressionnantes, se visitent.

Les propriétaires du Métropole, la famille Boustani, des clients de longue date d'ECHR, maître d'œuvre du projet culinaire aux côtés des équipes du décorateur Jacques Garcia, avaient défini leur cahier des charges : faire entrer, au sens propre, les convives dans l'univers gastronomique du Métropole afin qu'ils puissent avoir une vision à 360° sur les espaces d'envoi et le design des surfaces repensées et designées pour l'occasion. L'idée était de donner du sens à l'expérience culinaire.

La cuisine de production, environ 260 m², est située au sous-sol, tandis que la partie émergée de l'iceberg, réservée aux finitions, aux cuissons minutes et à l'envoi, s'étend sur près de 330 m²

à l'étage supérieur. C'est de là que l'on accède aux différents restaurants de l'hôtel, Les Ambassadeurs bien sûr mais également Yoshi, l'unique restaurant japonais de la Côte d'Azur auréolé d'une étoile Michelin depuis 2010, ou encore le bar et le lobby où il est possible de se restaurer comme à l'Odyssey, un restaurant terrasse imaginé par Karl Lagerfeld, ouvert tous les jours au déjeuner avec une carte aux inspirations méditerranéenne.

Le Chef Christophe Cussac, disciple de Joël Robuchon avec lequel il a longtemps travaillé, et qu'il qualifie volontiers de « *père spirituel* » règne sur ce nouvel écran et la destinée gastronomique du site (voir encadré).

Un décor et une conception sur-mesure

L'ensemble du projet, mûri et

peaufiné avec le chef mais aussi avec Serge Ethuin, le directeur de l'hôtel, s'intègre à la décoration de l'architecte-décorateur Jacques Garcia qui a créé un cadre lumineux, incarné par des tons bronze, ivoire, jaune lumineux, or, et où l'on retrouve la rythmique graphique de l'hôtel. Tout dans le design est réuni pour créer une atmosphère à la fois conviviale et spectaculaire, avec notamment un choix d'éclairage et de luminaires époustouflant y compris pour mettre les cuisines ou la pâtisserie sous les feux de la rampe. Ouvertes, les cuisines disposent d'écran coupe-feu en verre pour ne pas gêner l'horizon. Les plafonds sont tendus, les murs sont revêtus de carrelage avec des motifs intercalés qui contribuent à donner de la profondeur aux espaces. Ici, pas de piano central, la cuisine

de Christophe Cussac n'en a pas besoin. Il préfère réaliser ses cuissons minute sur des Teppanyaki venus directement du Japon, ou sur des plaques haute performance telle l'EcoTop de Thermo. En revanche, des grands plans de travail centraux recouverts de pierre naturelle en granit noir absolu ou de Dekton blanc avec des soubassements thermolaqués et réfrigérés par des groupes fonctionnant sur boucle d'eau glacée sont omniprésents. Pour concevoir ces cuisines, l'ergonomie et la fonctionnalité ont été deux des caractéristiques recherchées par les équipes de Damien Hairabetian, aujourd'hui à la tête d'ECHR, et de son fidèle collaborateur, Thierry Camps, en charge des développements et du bureau d'études. « *Il convenait d'intégrer ces notions dans un environnement très* » ●●●



1 La cuisine du restaurant gastronomique a été ouverte sur un salon VIP.

2 Un fourneau adossé, thermolaqué crème, réalisé sur mesure par France Inox et ECHR accueille les éléments de cuisson souhaités par le Chef. Il s'harmonise avec le plafond tendu aux tons bronze.

●●● *design mais aussi technologiques d'où cette réalisation entièrement sur-mesure. Le projet a souvent évolué mais nous avons trouvé les compromis nécessaires pour que la brigade puisse travailler dans ces espaces en toute sérénité* » précise le jeune chef d'entreprise.

Ouvrir pour révéler une parfaite horizontalité

La cuisine noire a été réhabilitée et agrandie pour faire corps avec le

reste des aménagements. Ouverte sur trois côtés - la salle à manger, le salon VIP avec la Table du Chef et le passe qui donne sur les monumentales caves à vin -, elle accueille en son centre une rôtissoire légendaire (Molteni) et, face à la salle, un immense Teppanyaki. Le mobilier a été relaqué tout comme les hottes. Des fours mixtes 6 niveaux iCombi Pro (Rational) ont été installés en soubassement pour ne pas couper l'horizon et mettre au premier

plan les hommes et les femmes qui s'affairent autour des plans de travail. La nouvelle cuisine, blanche, ouverte sur deux côtés, dédiée au bar, au room-service et aux événements, comprend à l'arrière de sa zone un ensemble adossé, thermo laqué blanc, réalisé sur-mesure (France Inox), dans lequel ECHR a inséré les éléments réclamés par le chef : cuiseur à pâte, petite friteuse, plancha, gril nervuré... À l'avant, face à la salle, on remarque une

splendide table réfrigérée par flux laminaire avec des plaques en polyéthylène de découpe amovibles et des petits bac GN 1/6 dotés de couvercles en plexiglas sur-mesure pour protéger les ingrédients. Cet équipement permet de travailler au froid en toute quiétude des produits dans un environnement non réfrigéré. En soubassement, ECHR a installé de nombreux tiroirs réfrigérés pour compléter la mise en place. Cette table est une création