



DS AUTOMOBILES

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Paris, le 12 avril 2018

DS AUTOMOBILES AU SERVICE DE L'EXCELLENCE GASTRONOMIQUE DE YANNICK ALLÉNO

Ébullition au cœur du Pavillon Ledoyen ! Sous la houlette des équipes de Thierry Métroz, directeur du style DS, et du chef triplement étoilé, Yannick Alléno, la nouvelle cuisine gastronomique tourne à plein régime.



Signée DS Automobiles, cette création emprunte tous les attributs propres aux modèles de la Marque: design d'avant-garde,

équipements à la pointe de la technologie, raffinement dans les moindres détails et confort empreint de sérénité dynamique. Lumière naturelle, lignes épurées et ciselées, noblesse et authenticité des matériaux, couleurs intemporelles à effet brillant ou mat, équipements technologiques sont autant de composantes qui donnent naissance à cette nouvelle cuisine contemporaine, à l'ergonomie sublimée, au plaisir d'usage manifeste. Une cuisine unique au service de l'excellence gastronomique de Yannick Alléno reconnue à travers le monde.

À découvrir au 8 avenue Dutuit sur les Champs-Élysées à Paris.

REPOUSSER LES LIMITES, TEL EST LE CREDO DE DS AUTOMOBILES

6 mois d'étude et 3 mois de travaux ont été nécessaires pour donner naissance à la nouvelle cuisine gastronomique du Pavillon Ledoyen. Une cuisine unique signée DS Automobiles, résultat d'un pari inattendu et audacieux lancé à l'équipe de designers de la marque DS par le chef triplement étoilé, Yannick Alléno.

Un challenge que Thierry Métroz, directeur du style, a confié à Céline Venet, personnalité volontaire et dynamique, à l'expérience tournée vers le design extérieur automobile. Son professionnalisme, sa curiosité et son goût prononcé pour l'architecture auront été autant d'atouts pour tenir les rênes d'un tel projet mené de main de maître avec les équipes de Yannick Alléno.

« Concevoir la cuisine d'un haut lieu historique de la gastronomie française est sans aucun doute la mission que je n'aurais jamais imaginée. Face à ce défi, la connivence qui s'est instaurée avec mes interlocuteurs du Pavillon Ledoyen a été un élément clé pour réussir. Ils m'ont permis de m'immerger dans leur monde et m'ont fait comprendre les enjeux, les besoins, les incontournables. Si nous avions carte blanche, l'objectif assigné visait à repousser sans cesse les limites en vue d'un résultat unique, la cuisine by DS. » explique Celine Venet.

UNE CUISINE GASTRONOMIQUE D'AVANT-GARDE SIGNÉE DS

En flânant sur l'avenue des Champs-Élysées, tout près du Grand Palais où a été révélée la DS en 1955, les promeneurs et les visiteurs du Pavillon Ledoyen peuvent désormais apercevoir la brigade de Yannick Alléno s'affairer à créer, préparer, sublimer des plats d'exception et offrir une expérience culinaire unique à chacun de ses clients.

Si pour certains, la transparence des larges baies vitrées, occultées jusque-là, pourrait sembler être un détail, elle est pourtant le premier signe visible de la transformation profonde opérée au cœur de cette institution parisienne et des travaux colossaux réalisés à l'initiative du chef. Lumière naturelle, pièce ouverte sur l'extérieur, nature à portée de main, voici les prémices remarquables de la nouvelle cuisine gastronomique du Pavillon Ledoyen.

A l'intérieur, dès les premiers instants, l'impression de grandeur et de clarté est flagrante pour laisser place à une cuisine contemporaine, ultra-esthétique et totalement ergonomique. Rectangulaire, sur une surface de 60 m², l'infrastructure imaginée est hyper fonctionnelle. Equipée de matériel de compétition à la pointe des technologies, cette cuisine au design d'avant-garde est réfléchi dans les moindres détails.

Cerclée de plans de travail, elle s'organise autour de trois îlots centraux dont le dégagement du sol donne une impression de légèreté, de meubles en lévitation, de pavillons flottants. En son cœur, le piano de cuisson, pièce maîtresse, trône en majesté. Disséminés ici et là, poêle à charbon, fours à chaleur tournante ou à vapeur, grill, fourneaux, inductions, planchas et salamandres trouvent chacun leur place auprès des ustensiles de cuisine rutilants. Les zones de rangement sont nombreuses et les allées permettent une circulation aisée.

Avec ses lignes épurées, ses matériaux authentiques et nobles, ses couleurs sobres et intemporelles, la conception signée DS se veut raffinée, élégante et d'avant-garde. Les codes identitaires de la Marque se retrouvent par touches subtiles et ce indépendamment des signatures 'DS Automobiles' subrepticement apposées. Plan de travail biseautés, angles des îlots centraux facettés, dessins des grilles d'aération inspirés de la trame DS sont autant d'estampilles qui signent la conception de la cuisine au nom de la marque automobile.

UNE CRÉATION DS EST TOUJOURS RAFFINÉE ET ÉLÉGANTE EN AVANCE SUR SON TEMPS

Le raffinement, l'élégance et la modernité s'expriment parfaitement dans la sélection et le traitement des matériaux. En écho à l'acier, matière première pour créer une automobile, l'inox qui habille les meubles et les plafonds filtrants, domine et offre une brillance extrême lorsqu'il devient miroir sur certaines pièces d'ameublement. Son éclat tranche radicalement avec l'aspect mat des crédences. Ornées d'une mosaïque, elles sont de couleur gris anthracite et leur matité rappelle ici le savoir-faire de la marque DS pour proposer à sa clientèle des teintes sophistiquées et identitaires. Pour les plans de travail, le choix s'est porté sur le granit noir du Zimbabwe dont la noblesse et la couleur profonde entrent en résonance avec l'univers DS. Cette pierre inaltérable sublime l'espace et offre, outre sa grande dureté, une résistance à la chaleur y compris à hautes températures.

Pour magnifier l'ensemble et assurer un confort de travail irréprochable, l'éclairage a requis une attention particulière. Direct, il est fixe ou orientable selon les zones, avec une lumière très blanche qui imite celle du jour ; indirect, il rétroéclaire les lignes épurées du design des meubles au moyen de LED multicolores variables et interchangeables permettant de passer de la couleur champagne, commune aux deux maisons, au rouge carmin si cher à la marque DS.

Un design d'avant-garde, des équipements à la pointe de la technologie, du raffinement dans les moindres détails, du confort empreint de sérénité dynamique sont autant d'attributs propres à la marque DS pour offrir à ses clients des automobiles d'exception. Aujourd'hui, elle est fière de pouvoir les revendiquer pour la cuisine du Pavillon Ledoyen qu'elle a créée et réalisée tel un écrin parfait au service de la gastronomie moderne et identitaire de Yannick Alléno.

A SAVOIR SUR YANNICK ALLENO

Né à Puteaux près de Paris, Yannick Alléno grandit en banlieue parisienne et passe son enfance dans les cuisines des bistrot familiaux.

Dès l'âge de quinze ans, il commence à apprendre auprès des plus grands et débute sa carrière au Royal Monceau, à Paris, aux côtés de Gabriel Biscay. Il rejoint ensuite le Sofitel Sèvres avec aux commandes les chefs Roland Durand puis Martial Enguehard.

C'est chez Drouant, auprès de Louis Grondard qu'il forge sa maturité et son exigence. Il s'affirme dans le sillage de ce grand chef qu'il admire profondément avant de prendre sa première place en qualité de chef, et ainsi diriger les cuisines du Scribe.

En 1999, une première étoile au guide Michelin vient récompenser son travail et sa créativité, confirmés en 2002 par une deuxième.

En 2003, Le Meurice lui confie sa restauration ; il y décroche d'emblée deux étoiles Michelin l'année suivante, puis une troisième en 2007, grâce à une cuisine déjà très identitaire. En 2010, c'est au tour de Gault & Millau de l'honorer de 5 toques.

Le 1er juillet 2014, le chef-saucier reprend la direction culinaire du Pavillon Ledoyen, Paris, et y installe Alléno Paris qui seulement sept mois après est couronné des 3 étoiles au Guide Michelin.

En 2015, il est élu cuisinier de l'année par le Andrews Harpers et par le Gault & Millau France.

En 2016, Yannick Alléno est élu cuisinier de l'année par le Gault & Millau Maroc et 13^e meilleur chef cuisinier du monde par le magazine Le Chef.

En 2017, son restaurant à Courchevel – Le 1947 à Cheval Blanc – est récompensé d'une troisième étoile Michelin, distinction suprême et historique pour le chef qui désormais détient deux restaurants triplement étoilés en France.

Yannick Alléno fait partie du cercle très fermé des plus grands chefs de cuisine du monde. Enthousiaste, il consacre sa vie à sa passion et revendique une cuisine française forte, riche de son patrimoine et ambitieuse de ses créations. Cette approche visionnaire de l'art culinaire, qui fait rimer savoir-faire et excellence avec audace, l'entraîne à expérimenter sans cesse pour trouver la pureté du goût, sa quintessence.

Curieux et exigeant, il se joue des frontières établies et pose les bases d'une cuisine véritablement identitaire : la Cuisine Moderne. Aujourd'hui, le chef multi-étoilé dirige seize restaurants à travers le monde.

À PROPOS DE DS AUTOMOBILES

Marque française née à Paris, DS a été créée le 1^{er} juin 2014 et affirme son ambition : incarner dans l'automobile le savoir-faire français du luxe. Forte d'un héritage exceptionnel et animée par l'esprit d'avant-garde, la marque perpétue les valeurs d'innovation et de distinction de la DS de 1955.

Conçue pour une clientèle à la recherche d'expression personnelle, la Collection DS comprend DS 3, DS 3 CABRIO, DS 4, DS 4 CROSSBACK, DS 4S, DS 5, DS 5LS, DS 6 et DS 7 CROSSBACK. Elle propose des voitures qui se distinguent par leur design d'avant-garde, leur raffinement dans les moindres détails, leurs technologies avancées et leur sérénité dynamique.

DS 7 CROSSBACK, le SUV à l'innovation et au savoir-faire signés Paris, inaugure la seconde génération des modèles DS. Engagée dans la voie des voitures hybrides et électriques performantes, la Marque proposera dès 2019, DS 7 CROSSBACK E-TENSE 4X4, l'hybride selon DS.

DS 7 CROSSBACK est distribué dans le réseau exclusif DS composé de DS Stores et DS Salons. DS a également un flagship le DS WORLD PARIS, situé au 33 rue François 1^{er} à Paris. DS c'est aussi, une expérience de Marque qui se prolonge au-delà des produits, avec ONLY YOU, le programme de services exclusifs.

Suivez toute l'actualité de DS France sur www.DSautomobiles.fr @ DS_France et de DS à l'international sur www.DSautomobiles.com @DS_Official



DS AUTOMOBILES

SPIRIT OF
AVANT-GARDE