



DS AUTOMOBILES

# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Paris, 21 décembre 2018

## YANNICK ALLENO ET DS AUTOMOBILES S'INVITENT À VOTRE TABLE

**Yannick Alléno crée un plat exclusif pour DS Automobiles. Partenaires de l'excellence française, le chef du Pavillon Ledoyen et DS Automobiles se rejoignent ainsi sur un nouveau projet commun, pour partager des valeurs d'innovation et d'avant-gardisme.**

**À découvrir sur : <https://youtu.be/TTYwllkh5ks>**



Le *Cœur à Petite Touche de noix de coquilles Saint-Jacques, tartare de veau au garum d'anchois* est un plat de fêtes imaginé pour cette fin d'année par le Chef Yannick Alléno. Doublement distingué par trois étoiles au Guide Michelin pour son restaurant Alléno Paris situé au Pavillon Ledoyen et Le 1947 à Cheval Blanc Courchevel, Yannick Alléno fait partie du cercle très fermé des plus grands chefs de cuisine du monde.

Créateur ambitieux, il revendique une cuisine française forte et riche de son patrimoine. Son art gastronomique, il l'exerce aujourd'hui dans La Cuisine signée par DS Automobiles. Fruit du travail de DS et du Pavillon Ledoyen – et de la rencontre du Directeur du Style Thierry Metroz et de Yannick Alléno – La Cuisine signée par DS Automobiles présente un design d'avant-garde, des équipements à la pointe de la technologie et un raffinement dans les moindres détails.

C'est dans cet univers unique que Yannick Alléno a imaginé un plat de fête en l'honneur des clients de DS Automobiles. Avec une recherche absolue du détail, une recette très délicate de noix de coquille Saint-Jacques, secondée par un tartare de veau parfumé au gin Aonori et accompagnée de truffe blanche d'Alba, s'ajoute aux privilèges réservés aux conducteurs de DS.

*« Depuis notre rencontre avec Yannick Alléno, nous fourmillons d'idées. Les équipes du Pavillon Ledoyen ont apprécié notre travail dans La Cuisine signée DS Automobiles avec un design fait de lignes épurées et ciselées, d'authenticité dans les matières utilisées et de lumière naturelle. Nous avons eu envie d'aller encore plus loin en créant un plat distinctif. Cette assiette adapte les codes de DS Automobiles dans la gastronomie française avec une matière première de choix, des textures et des goûts hors du commun. Nous sommes heureux de la partager avec les membres du DS Club Privilège. »*

Thierry Metroz, Directeur du Style de DS Automobiles

*« Une cuisine qui se veut actuelle doit être avant-gardiste. Elle doit être en amont de ce que les gens peuvent imaginer. Le Pavillon Ledoyen et DS Automobiles ont une histoire commune, nous sommes des institutions qui sont dans le cœur des Français depuis longtemps. Nous avons des caractéristiques fortes au cœur d'un ADN commun, c'est une volonté de créer et d'imaginer. Ce plat est le symbole de la réunion de nos savoir-faire. La recette est complexe et délicate avec l'application d'une farce de veau parfumé avec du gin d'algue sur une noix de coquille Saint-Jacques. Une truffe peut même venir dorer le plat à l'or fin. C'est cette recherche du détail que j'ai voulu partager avec les clients de DS Automobiles. »*

Yannick Alléno, Chef triplement étoilé

Le DS Club Privilège est ouvert à tous les conducteurs d'une DS neuve. Pour accéder aux événements réservés aux membres, il suffit de s'inscrire gratuitement via MyDS App ou sur ds-privilege.fr. Tout au long de l'année, les adhérents reçoivent des invitations à des événements exclusifs et des accès privilégiés dans de nombreux domaines tels que la mode, la beauté, la gastronomie, le tourisme et les loisirs.

À découvrir sur : <https://youtu.be/TTYwllkh5ks>

---

## PLAT AVANT-GARDE DS

### « CŒUR A PETITE TOUCHE » DE NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES, TARTARE DE VEAU AU GARUM D'ANCHOIS

---

#### Ingrédients (pour 4 personnes)

Consommé de veau :

500g de fond blanc de veau clarifié

15g de sauce garum

2g de kappa

Réduire le fond blanc de veau de moitié puis mélanger 100g de fond blanc avec la sauce garum. Couler en moule flexipan de 2,5 cm puis bloquer au grand froid. Coller le reste de fond blanc de veau réduit à 100g x 2g de kappa puis tremper les billes de fond blanc congelées dedans. Réserver au frais sur papier huilé.

#### Tartare de veau :

150g de filet de veau de lait brut

Pm fleur de sel, poivre blanc, gin aonori, huile d'olive

Séparer le gras du filet de veau, passer la viande et le gras au hachoir grosse grille. Assaisonner le gras de sel et gin aonori puis la viande de sel, poivre, gin et huile d'olive.

#### Finition et dressage :

4pcs de noix de coquille Saint-Jacques (environ 30g pcs)

20g de truffe blanche d'Alba

Trancher les noix de coquilles saint jacques très finement puis à l'aide d'un cercle de 3cm monter les ravioles dans l'ordre suivant : fines tranches de Saint-Jacques, 15g de tartare de veau, une bille de consommé et fines tranches de Saint-Jacques.

Tiédifier les ravioles sous le grill quelques secondes puis les déposer dans un petit bol.

Râper la truffe devant le client.

## À PROPOS DE DS AUTOMOBILES

Jeune marque française, DS Automobiles a été lancée en 2015. Son ambition est d'incarner le savoir-faire français du luxe dans l'industrie automobile. 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 et instaure un nouveau territoire dans le marché premium.

Premier modèle de seconde génération, DS 7 CROSSBACK, le SUV à l'innovation et au savoir-faire signés Paris, inaugure une gamme de six véhicules mondiaux à raison d'un lancement par an. Ainsi en septembre 2018, la marque DS présente DS 3 CROSSBACK, le SUV icône du Style High-Tech, et sa version 100% électrique E-TENSE.

Disponibles en 2019, DS 7 CROSSBACK E-TENSE 4X4, l'hybride selon DS, et DS 3 CROSSBACK E-TENSE, 100% électrique, ces deux modèles concrétisent la stratégie d'électrification de l'ensemble de la gamme.

Conçues pour une clientèle à la recherche d'expression personnelle, les DS se distinguent par leur design d'avant-garde, leur raffinement dans les moindres détails, leurs technologies avancées et leur sérénité dynamique.

Pour ses clients exigeants demandant personnalisation et exclusivité, DS Automobiles a créé « ONLY YOU, l'expérience DS » le programme de services exclusifs pour une expérience de marque unique.

Les DS sont distribuées dans les DS STORES et DS SALONS qui constituent le nouveau réseau exclusif de DS Automobiles. Au premier semestre 2018, ce sont 140 points de vente qui ont été ouverts aux quatre coins du monde. À fin juin 2018, la Marque compte 340 sites dont le DS WORLD PARIS, son flagship situé au 33 rue François 1er, Paris.

**Suivez toute l'actualité de DS France sur [www.DSautomobiles.fr](http://www.DSautomobiles.fr) @DS\_France  
et de DS à l'international sur [www.DSautomobiles.com](http://www.DSautomobiles.com) @DS\_Official**



DS AUTOMOBILES

SPIRIT OF  
AVANT-GARDE