

LASSERRE

DOSSIER DE PRENSA





ÍNDICE

El restaurante Lasserre
o la pasión de un hombre

Un lugar lleno de magia

La cocina de Jean Louis Nomicos

Bodega

Carta

Información práctica

CDRom

« El lugar es una institución del París gourmet. En el comedor neoclásico, sorprendente techo corredizo decorado con una zarabanda de bailarinas. Estupenda carta de vinos. »

Guía Michelin 2006

« Muy, muy refinado », este bastión de la Alta Cocina francesa, situado en el distrito 8, siempre es un lugar selecto entre los más frecuentados de la capital, porque aquí cada plato se transforma en un experiencia mágica. La cocina del Chef Jean-Louis Nomicos es sutil, el servicio sin igual, prestado con precisión. Cuando el techo del comedor se abre a las estrellas, el romanticismo llega a su punto culminante.

Guía ZAGAT 2006/2007

HISTORIA DEL RESTAURANTE LASSERRE

Huérfano de padre, René Lasserre tiene doce años cuando deja su región natal, el país vasco, para « subir a París ». Muy rápidamente, entra como empleado y sube escalones, a los 19 años es maître d'hôtel. Tiene sus comienzos en el Pavillon d'Ermenonville, donde se codea con la alta sociedad parisina. A continuación vendrían el Lido, Prunier y Drouant. René Lasserre observa y sueña con crear, a su vez, un restaurante donde el comensal sea el rey, donde todo lo que le rodee esté concebido para su placer.



En 1942 René Lasserre adquiere un bistro-hangar construido para la exposición universal de 1937. Los comienzos no son fáciles, y la penuria de los productos debida a la guerra, como lo prueba este menú del 14 de abril de 1944: topinambur en ensalada y zanahoria Vichy a cambio de cupones de racionamiento, no facilitan la tarea al pequeño restaurante que, sin embargo, ofrece refugio a varias personalidades de la Resistencia.

En 1948, se crea el Club de le Caserole y el éxito de sus Galas permite a René Lasserre emprender grandes obras. El Club fue un formidable vector de acontecimientos.

Las veladas temáticas organizadas en torno a novedades cinematográficas, literarias o artísticas ven desfilar a numerosas personalidades, como Marc Chagal (que decide, durante una comida con Malraux, crear el techo de la Opera Garnier), Salvador Dali, Frédéric Dard, Romy Schneider, Audrey Hepburn... Actualmente se han distribuido más de 800.000 pequeñas cacerolas a las damas al final de comida, recuerdo delicioso de su paso por Lasserre.

Entre los habituales de la casa, André Malraux, amigo de René Lasserre, dejó una huella particular, como lo prueba el pichón « André Malraux » que aún figura en la carta.

En 1949 el restaurante recibe su primera estrella Michelin :

La creación de Tradición y Calidad en los años 50, por René Lasserre, André Vrinat (Taillevent) Raymond Oliver, se inscriben naturalmente en esta constante búsqueda de la perfección del servicio y de la excelencia del plato.

La fulgurante ascensión de la casa Lasserre es el fruto de la extraordinaria energía de un hombre, René Lasserre. Gracias a su inventiva, su sentido de la perfección y su capacidad de unir a los hombres, cumple plenamente su sueño de juventud y da nacimiento a una de las instituciones gastronómicas de París.

René Lasserre sabe elegir a los que le acompañan, como el Sr. Louis, 40 años en la casa, “director de orquesta” discreto y atento, que vela con elegancia por el bienestar de los comensales.

Numerosos chefs premiados hoy con estrellas Michelin, aprendieron en Lasserre, Marc Haerberlin de Illhaeusern, Michel Rostang de París, Jean Paul Lacombe de Lyon, Guy Savoy de París, Gérard Boyer (anteriormente en Reims), Jacques Lameloise...

LASSERRE, UN LUGAR IMPREGNADO DE MAGIA

René Lasserre imagina un restaurante espectacular ;

En cada servicio, el famoso techo corredizo adornado con pinturas de Touchagues deja pasar los rayos del sol o el brillo de las estrellas.

El pequeño ascensor: un estuche acolchado de terciopelo.

La sala es un escenario minuciosamente diseñado: balaustradas y jardineras móviles con flores crean una intimidad que, no obstante permite ver a los demás comensales.

En la planta baja, **la pared** deslizante adornada con escenas inspiradas en los jardines de Versalles del siglo XVIII, permite crear dos salones.



Para cuidar la tradición del servicio a la francesa, se han diseñado especialmente para Lasserre numerosos objetos de servicio y mobiliario: la gran araña central ha sido realizada por Cristalleries

SaintLouis, las mesas móviles en caoba adaptadas a las necesidades dictadas por el servicio y las mesas de decantar han sido fabricadas por la casa.



LASSERRE ACTUALMENTE: EL RESTAURANTE DE UN CHEF

JEAN LOUIS NOMICOS EN EL RESTAURANTE LASSERRE

BIOGRAFÍA BREVE

1967

Nace en Marsella

Septiembre 1983

Jean Louis comienza a trabajar en el restaurante «l'Oursinade» en Marsella.

1985 -1986

“Chef de partie” con Alain Ducasse en el restaurante « Juana » en Juan les Pins (2 estrellas Michelin)

1990 -1995

Subjefe y “chef de partie” en el Hôtel de Paris en Monaco (3 estrellas Michelin), con Alain Ducasse.

1995 – 2001

Jefe de cocina en el Pavillon de la Grande Cascade en Paris (1 estrella Michelin).

Desde 2001

Jefe Ejecutivo en el restaurante Lasserre.

Desde su llegada, en 2001, Jean-Louis Nomicos ha sabido impregnarse de la identidad de los lugares. Su cocina revela un gran respeto por la tradición y una búsqueda de modernidad donde el producto es siempre el rey.

El credo de Jean Louis Nomicos

1/ « Ir a lo esencial».

Lo esencial es el producto: ¡una fuente infinita!

A Jean Louis Nomicos le gusta « comprender » el producto, impregnarse de sus texturas y de sus sabores para extraer la composición de sus recetas. Una de sus reglas de oro: « ningún producto inútil » que pueda desequilibrar la armonía aromática.

Verdadero hilo conductor de su cocina, el producto, transformado con el mayor respeto, varía en función de las estaciones.

La elección de los productos representa una etapa previa esencial para Jean-Louis Nomicos, que mantiene estrechas relaciones con sus proveedores. Éstos le ofrecen una diversidad, una excelencia y una frescura, que inspiran en gran medida la cocina de Jean-Louis Nomicos .

2/ Identidad y respeto de la tradición

Jean-Louis Nomicos siempre ha sabido conservar su identidad con respecto a sus maestros.

Nacido en Marsella, Jean-Louis Nomicos guarda el recuerdo de las grandes comidas de domingo bajo la higuera en casa de sus abuelos. Calidez y alegría en sus platos de colores vivos.

A Jean-Louis Nomicos le gusta la cocina depurada con acentos mediterráneos, que en cada estación deja un lugar para las verduras.

La tradición renovada

Jean-Louis Nomicos no se ha alejado de los grandes clásicos que han contribuido al éxito del restaurante Lasserre.

Jean-Louis Nomicos marca su identidad con un plato muy apetecible, los « Macarrones con trufas negras y foie gras », inspirado en el « Timbal de macarrones con trufas » de Auguste Escoffier, gran embajador de la cocina francesa de finales del siglo XIX. Los macarrones se cuecen en leche, rellenos de una “brunoise” de apio, foie gras y trufas, regados con jugo de carne reducido y trufado.

PALABRAS DE ALAIN DUCASSE

« Jean-Louis tiene convicciones. Su cocina expresa la pasión del producto y la búsqueda de lo esencial. El resultado es brillante, delicado y elegante. »



LA BODEGA DEL RESTAURANTE LASSERRE



La creación de la bodega siempre ha sido una preocupación principal para René Lasserre. Comienza configurando la bodega situada bajo el restaurante, después la amplía poco a poco. La altura del techo le confiere la ventaja de mantener una temperatura constante, condición esencial para la conservación de los grandes caldos. El Borgoña y el Burdeos ocupan los primeros lugares.

René Lasserre es el primero en instaurar la decantación de los tintos viejos en unos magníficos aguamaniles de cristal con cuello de plata que le gusta coleccionar.

Actualmente, nuestro Sumiller, está muy pendiente de la armonía que debe existir entre los platos y los vinos. Favorece la presencia de los caldos del Valle del Ródano que maridan especialmente bien con la cocina de Jean Louis Nomicos. El Loira, el Alsacia y el Languedoc tampoco se olvidan, gracias a una paleta de vinos "au verre", que se renueva constantemente. A destacar la hermosa colección de coñacs, armagnacs y oporto cuyas añadas se remontan a finales del siglo XIX.



VARIACIONES EN TORNO A UN CLÁSICO

ENTRANTES

Macarrones con trufa negra y foie gras _____	68 €
Volován de cangrejos y ranas, croquetas de trucha fario _____	65 €
Foie gras caliente asado con peras (para dos personas) _____	140 €

PESCADOS

Bogavante bretón nadando, semillas de Noirmoutier en vapor _____	98 €
Rodaballo « Dugléré » con champiñones _____	95 €

VIANDES

Pichón André Malraux, frutas y verduras de temporada _____	60 €
Pata de Challans con naranja _____ (para dos personas)	130 €
Liebre real _____	78 €
Faisán Souwaroff, trufa negra y foie gras _____ (para dos personas)	160 €
<i>Plato de quesos curados</i> _____	20 €

POSTRES

Timbal Elysée Lasserre _____	24 €
Mont-Blanc como un pastel de nata y merengue _____	24 €
Crepes Suzette _____	32 €



CREACIONES

VERDURAS

Huevos sorpresa del chef	95 €
Verduras « olvidadas » estofadas con zumo de trufa	42 €
Emulsión de tupinambur con castañas y trufa blanca	75 €

PESCADOS

Filetes de lenguado salteados con uvas y castañas	65 €
Vieiras con ostras y puerros	66 €

CARNES

Cadera de cordero lechal al tomillo, alcachofas en pebrada	65 €
Landrecilla de ternera lechal con trufa blanca	95 €

POSTRES

Fresas silvestres con agua de rosa, granizado a la Chartreuse	24 €
Chocolate, mascarpone y café, estilo cappuccino	24 €
Melocotón y cerezas en jalea con almendras frescas	24 €
Helados y sorbetes de temporada	24 €



MENÚ COMIDA

75 €

Vieiras cocidas y crudas con remolacha y vinagre viejo

o

Risotto con hierbas, ancas de rana y setas

Merluza de pincho en vienesa de avellana, hojas de espinaca con almejas y azafrán

o

Pato salvaje con higos, *“tourte blonde”* al foie gras, endivias caramelizadas

Castañas y uvas salteadas con miel de limonero y romero

o

Panqueque con praliné, helado de chocolate



MENÚ DEGUSTACIÓN

185 €

Huevos sorpresa del chef

Vieiras con ostras y puerros

Macarrones con trufa negra y foie gras

Pichón André Malraux, frutas y verduras de temporada

Beaufort añejo « 18 meses de curado », sorbete de pera

Fresas del bosque con agua de rosas, granizado al Chartreuse

Mont-Blanc como un pastel de nata y merengue



INFORMACIÓN PRÁCTICA

Restaurante Lasserre

17, avenue Franklin Roosevelt
75008 Paris

Teléfono: 33 (0) 1 43 59 53 43

Fax: 33 (0) 1 45 63 72 23

Jefe ejecutivo: Jean Louis Nomicos

Director General: Guillaume Crampon

e-mail : Lasserre@lasserre.fr

sitio internet : www.restaurant-lasserre.fr

Abierto

Lunes a sábado por la noche

Jueves y viernes a mediodía

Cerrado

Domingo y el mes de agosto

Menú Club : 55 euros

Menú Comida: 75 euros

Menú de Degustación: 185 euros

Carta: 120 /150 euros

Salones particulares de 6 a 45 cubiertos.

Techo corredizo - aire acondicionado

Servicio de aparcacoches

Pianista por la noche

No se admiten perros

Tarjetas de crédito:

Visa - American express - Diners Club - JCT

2 estrellas en la Guía Michelin

Socio fundador de Tradición y Calidad

Afiliado a los Castillos y Hoteles de Francia