



# LASSERRE

DOSSIER DE PRESSE





# SOMMAIRE

Le restaurant Lasserre  
ou la passion d'un homme

Un lieu empreint de magie

La cuisine de  
Jean-Louis Nomicos

La cave

La carte

Informations pratiques

Le CDRom

*« L'adresse est une institution du Paris gourmand. Dans la salle à manger néo-classique, étonnant toit ouvrant décoré d'une sarabande de danseuses. Superbe carte des vins. »*

Guide Michelin 2006

*« Très, très raffiné », ce bastion de la Haute Cuisine française, situé dans le 8<sup>e</sup> arrondissement, tient toujours une place de choix parmi les lieux très fréquentés de la capitale, parce qu'ici chaque met se transforme en une expérience magique ; La cuisine du Chef Jean-Louis Nomicos est subtile, le service est hors pair, réglé avec précision. Et lorsque le toit de la salle à manger s'ouvre sur la voûte étoilée, le romantisme est à son comble !*

Guide ZAGAT 2006/2007

# HISTOIRE DU RESTAURANT LASSERRE

Orphelin de père, René Lasserre a douze ans lorsqu'il quitte sa région natale, le pays basque, pour « monter à Paris ». Très vite, il entre comme commis et gravit les échelons, il est maître d'hôtel à 19 ans. Il fait ses débuts au pavillon d'Ermenonville, où il côtoie les fastes de la haute société parisienne. Ensuite, ce fut le Lido, Prunier, et Drouant. René Lasserre observe et rêve de créer, à son tour, un restaurant où le convive serait roi, où tout serait mis en œuvre pour son seul plaisir.



C'est en **1942** que **René Lasserre acquiert un bistrot-hangar** construit pour l'exposition universelle de 1937. Les débuts ne sont pas aisés, et la pénurie des produits due à la Guerre, comme en témoigne ce menu du 14 avril 1944 : « topinambours en salade et carottes Vichy contre tickets de rationnement », ne facilitent pas la tâche au petit restaurant qui, cependant offre refuge à plusieurs personnalités de la Résistance !

En **1948**, le **Club de la Casserole** est créé et la réussite de ses Galas permet à René Lasserre d'entreprendre de grands travaux. Le Club fut un formidable vecteur événementiel ! Les soirées thématiques organisées autour de nouveautés cinématographi-

ques, littéraires ou artistiques voient défiler de nombreuses personnalités comme Marc Chagal (qui décida au cours d'un déjeuner avec Malraux de créer le plafond de l'Opéra Garnier), Salvador Dali, Frédéric Dard, Romy Schneider, Audrey Hepburn...

A ce jour, plus de 800 000 petites casseroles ont été distribuées aux dames à la fin de leur repas, souvenir délicieux de leur passage chez Lasserre.

Parmi les habitués de la maison, André Malraux, ami de René Lasserre, laissa une empreinte particulière, comme en témoigne le pigeon « André Malraux » figurant encore aujourd'hui sur la carte.

**En 1949, le restaurant reçoit sa première étoile Michelin :**

**La création de Tradition et Qualité** dans les années 50, par René Lasserre, André Vrinat (Taillevent) et Raymond Oliver, s'inscrit naturellement dans ce souci de la perfection du service et de l'excellence de l'assiette.

L'ascension fulgurante de la maison Lasserre est le fruit de l'extraordinaire énergie d'un homme, René Lasserre. Grâce à son inventivité, son sens de la perfection et sa capacité à fédérer les hommes, il réalise enfin pleinement son rêve de jeunesse et donne naissance à l'une des institutions gastronomiques de Paris.

René Lasserre sait choisir ceux qui l'accompagnent, comme Monsieur Louis, 40 ans de maison, chef d'orchestre discret et attentif, veillant avec élégance au bien-être de ses convives.

**De nombreux chefs aujourd'hui étoilés ont fait leurs classes chez Lasserre**, Marc Haerberlin à Illhaeusern, Michel Rostang à Paris, Jean Paul Lacombe à Lyon, Guy Savoy à Paris, Gérard Boyer (anciennement à Reims), Jacques Lameloise...

# LASSERRE, UN LIEU EMPREINT DE MAGIE

René Lasserre imagine  
un restaurant spectaculaire !

A chaque service, **le célèbre toit ouvrant** orné de peintures de Touchagues laisse place aux rayons du soleil ou au scintillement des étoiles.

**Le petit ascenseur** : un écrin capitonné de velours.

**La salle** est une scène minutieusement conçue : balustrades et jardinières fleuries mobiles créent une intimité qui permet cependant à chacun de voir l'ensemble des convives.

Au rez-de-chaussée, **le mur coulissant** orné de scènes s'inspirant des jardins versaillais du XVIII<sup>e</sup> siècle, permet de créer deux salons.



Afin de veiller au respect de la tradition du service à la française, de nombreux objets de services et d'ameublement sont spécialement conçus pour Lasserre : le grand lustre central a été réa-

lisé par les Cristalleries Saint Louis, les tables roulantes en acajou adaptées aux besoins dictés par le service et les tables à décanter sont fabriquées par la maison !



# LASSERRE AUJOURD'HUI : LE RESTAURANT D'UN CHEF

## BIOGRAPHIE EXPRESS

**1967**

Naissance à Marseille

**Septembre 1983**

Jean-Louis Nomicos fait ses débuts au restaurant « l'Oursinade » à Marseille.

**1985 -1986**

Chef de partie auprès d'Alain Ducasse au restaurant le « Juana » à Juan les Pins (2 étoiles Michelin)

**1990 -1995**

Sous chef et chef de partie à l'Hôtel de Paris à Monaco (3 étoiles Michelin), avec Alain Ducasse.

**1995 – 2001**

Chef de cuisine au Pavillon de la Grande Cascade à Paris (1 étoile Michelin).

**Depuis 2001**

Chef Exécutif au Restaurant Lasserre.

## LE MOT

D'ALAIN DUCASSE

« Jean-Louis a des convictions. Sa cuisine exprime la passion du produit et la recherche de l'essentiel. Le résultat est brillant, délicat, élégant. »

## LA CUISINE DE JEAN-LOUIS NOMICOS

*Depuis son arrivée, en 2001, Jean-Louis Nomicos a su s'imprégner de l'identité des lieux. Sa cuisine traduit un grand respect de la tradition, mais aussi une recherche de modernité où le produit est toujours roi.*

### Les credo de Jean-Louis Nomicos

#### 1. « Aller à l'essentiel ».

L'essentiel, c'est le produit : une source infinie !

Jean-Louis Nomicos aime « comprendre » le produit, s'imprégner de ses textures et de ses saveurs pour en extraire la composition de ses recettes. Une de ses règles d'or : « pas de produit inutile », qui viendrait déséquilibrer l'harmonie aromatique.

Véritable fil conducteur de sa cuisine, le produit, transformé avec le plus grand respect, se décline en fonction des saisons.

Le choix des produits représente une étape préalable essentielle pour Jean-Louis Nomicos qui entretient des relations étroites avec ses fournisseurs. Ces derniers lui offrent chacun, une diversité, une excellence et une fraîcheur, qui inspireront largement la cuisine de Jean-Louis Nomicos.

#### 2. Identité et respect de la tradition

Jean-Louis Nomicos a toujours su garder son identité par rapport à ses maîtres .

Né à Marseille, Jean-Louis Nomicos garde le souvenir des grandes tablées du dimanche sous le figuier chez ses grands parents. Convivialité et gaieté sont à l'honneur dans ses plats aux couleurs vives.

Jean-Louis Nomicos aime retrouver une cuisine nette aux accents méditerranéens, qui laisse, à chaque saison, une place de choix aux légumes.

### La tradition revisitée

Jean-Louis Nomicos n'a pas pour autant écarté les grands classiques qui ont contribué au succès du restaurant Lasserre.

Le Chef marque son identité par un plat très gourmand, les « Macaroni aux truffes noires et foie gras », inspiré de la « Timbale de macaroni aux truffes » d'Auguste Escoffier, grand ambassadeur de la cuisine française de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Les macaroni sont cuits dans du lait, farcis d'une brunoise de céleri, foie gras et truffes, arrosés d'un jus de viande réduit et truffé.



## LA CAVE



La constitution de la cave a toujours été une préoccupation majeure pour René Lasserre.

Il commence par aménager la cave située sous le restaurant, puis l'agrandit peu à peu. Sa hauteur de plafond lui confère l'avantage de maintenir une température constante, atout essentiel pour la conservation des grands crus.

La Bourgogne et le Bordelais tiennent les premières places.

René Lasserre est le premier à instaurer la décantation des vins rouges vieux dans de magnifiques aiguères en cristal à col d'argent qu'il aime collectionner.

Aujourd'hui, notre sommelier reste très attentif à l'harmonie qui doit exister entre les mets et les vins, il favorise la présence des crus de la Vallée du Rhône qui se marient particulièrement bien avec la cuisine de Jean-Louis Nomicos. La Loire, l'Alsace et le Languedoc ne sont pas oubliés, grâce à une palette de vins au verre, sans cesse renouvelée.

A noter, la très belle collection de cognacs, armagnacs et porto dont les millésimes remontent à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle !



# VARIATIONS AUTOUR D'UN CLASSIQUE

## ENTREES

- Macaroni aux truffes noires et foie gras ..... 68 €
- Vol-au-vent aux écrevisses et grenouilles,  
quenelles de truite fario ..... 65 €
- Foie gras chaud rôti aux poires (pour deux personnes) ..... 140 €

## POISSONS

- Homard breton à la nage,  
graines de Noirmoutier en vapeur ..... 98 €
- Turbot « *Dugléré* » aux champignons ..... 95 €

## VIANDES

- Pigeon André Malraux,  
fruits et légumes de saison ..... 60 €
- Canette de Challans à l'orange ..... 130 €  
( pour 2 personnes )
- Lièvre à la royale ..... 78 €
- Poule faisane Souwaroff, truffe noire et foie gras ..... 160 €  
( pour 2 personnes )
- Plateau de fromages affinés* ..... 20 €

## DESSERTS

- Timbale Elysée Lasserre ..... 24 €
- Mont-Blanc comme un vacherin ..... 24 €
- Crêpes Suzette ..... 32 €



## CRÉATIONS

### LÉGUMES DE NOS MARAÎCHERS

Œufs surprise du chef _____	95 €
Légumes « <i>oubliés</i> » étuvés au jus de truffe _____	42 €
Emulsion de topinambour aux châtaignes et truffes blanches _____	75 €

### POISSONS

Filets de soles poêlés aux raisins et châtaignes _____	65 €
Noix de coquilles Saint-Jacques aux huîtres et poireaux _____	66 €

### VIANDES

Selle d'agneau de lait au serpolet, artichauts poivrades _____	65 €
Noix de veau de lait aux truffes blanches _____	95 €

### DESSERTS

Fraises des bois à l'eau de rose, granité à la Chartreuse _____	24 €
Tarte soufflée au chocolat grand cru _____	24 €
Millefeuille au caramel, pomme et crème glacée pistache _____	24 €
Glaces et sorbets de saison _____	24 €



# MENU DÉJEUNER

75 €

Noix de Saint-Jacques cuites et crues aux betteraves et vieux vinaigre

ou

Risotto aux herbes, cuisses de grenouilles et cèpes

\*\*\*

Merlu de ligne en viennoise de noisette, feuilles d'épinard aux palourdes et safran

ou

Colvert aux figues, tourte blonde au foie gras, endives caramélisées

\*\*\*

Châtaignes et raisins poêlés au miel de citronnier et romarin

ou

Pannequet au praliné, glace au chocolat



# MENU DÉGUSTATION

185 €

Oeufs surprise du chef

Noix de coquilles Saint-Jacques aux huîtres et poireaux

Macaroni aux truffes noires et foie gras

Pigeon André Malraux, fruits et légumes de saison

Vieux Beaufort « 18 mois d'affinage », sorbet poire

Fraises des bois à l'eau de rose, granité à la Chartreuse

Mont-Blanc comme un vacherin



# INFORMATIONS PRATIQUES

## **Restaurant Lasserre**

17, avenue Franklin Roosevelt  
75008 Paris

Téléphone : 33 (0) 1 43 59 53 43

Télécopie : 33 (0) 1 45 63 72 23

Chef Exécutif : Jean-Louis Nomicos

Directeur Général : Guillaume Crampon

Directeur Commercial : Louis Canfaïlla

e-mail : [Lasserre@lasserre.com](mailto:Lasserre@lasserre.com)

site internet : [www.restaurant-lasserre.com](http://www.restaurant-lasserre.com)

---

## **Ouvertures**

Lundi au samedi au dîner

Jeudi et vendredi au déjeuner

## **Fermetures**

Dimanche et le mois d'août

---

**Menu Club : 55 euros**

**Menu Déjeuner : 75 euros**

**Menu Dégustation : 185 euros**

**Carte : 120 /150 euros**

Salons particuliers de 6 à 45 couverts.

Toit ouvrant - air conditionné

Service voiturier

Pianiste au dîner

Chiens non admis

Cartes de crédit :

Visa - American express - Diners Club - JCT

**2 étoiles au Guide Michelin**

**Membre fondateur de Tradition et Qualité**

**Affilié aux Châteaux et Hôtels de France**