

5 règles d'or du premier maître d'hôtel

- Faire plaisir au client pour qu'il se sente comme chez lui.
- Anticiper les demandes
- Etre là au moment opportun
- Avoir le sens du détail
- Etre discret et avenant



LE SOUCI DU DÉTAIL

RITUELS ET TRANSMISSION

Pour atteindre l'exception, la brigade de service est composée de 25 personnes, dont les rôles sont minutieusement établis. Le service s'effectue toujours en grande tenue, tradition des tables Françaises gastronomiques. Le défilé peut débuter..

Passage numéro 1, en smoking noir et nœud papillon noir, le premier maître d'hôtel coordonne le ballet en accueillant les clients.

Passage numéro 2, en nœud papillon noir, les maîtres d'hôtel prennent les commandes et exécutent les découpages et flambages.

Passage numéro 3, en veste rondin et tablier noir, la brigade de sommeliers et son chef sélectionnent et proposent les vins.

Passage numéro 4, en queue de pie, chemise plastronnée, nœud papillon blanc, les demi-chefs de rang et chefs de rang font le service en salle.

Enfin, en veste blanche, les apprentis et commis apportent les plats.

NEWS LASSERRE

LE PIGEON
ANDRÉ MALRAUX



LES CRÊPES SUZETTE



TEASING
DE PRINTEMPS



André Malraux, aimait venir déguster son pigeon chez Lasserre. Orateur hors pair, il n'avait jamais guère le temps de désosser le volatile avant qu'il ne se refroidisse... René Lasserre a donc imaginé une astuce pour permettre à son convive de savourer son pigeon à bonne température : le désosser complètement et le recomposer avant de le servir. Plat signature du restaurant, le pigeon André Malraux continue de séduire chefs et clients !

Notre chef pâtissière rappelle de ce dessert traditionnel dont la réalisation en salle offre un moment réjouissant et inoubliable ; caramel déglacé au jus d'orange, saupoudrage du zeste d'orange, dépose des crêpes et le fameux Flambage au Grand Marnier. Pour apporter une touche de fraîcheur à cette dégustation gourmande, Claire l'accompagne d'une délicate verrine composée d'un sorbet et gelée d'orange, et de suprêmes d'orange légèrement caramélisés au miel, arrosés ensuite de jus d'orange frais.

Côté cuisine, vert tendre, vert acidulé, vert soutenu... les légumes de printemps donnent leur croquant et leur éclat aux nouvelles créations de Christophe. Côté dessert, Fraises des bois douces et sucrées, rhubarbe acidulée, crémeux, croustillant... Claire explore une nouvelle palette pour des instants inédits de gourmandise.



www.restaurant-lasserre.com
17, avenue Franklin Roosevelt - 75008 Paris



RENOUVEAU ET TRADITION

LE REPAS GASTRONOMIQUE FRANÇAIS

L'art du service...et de la table

Rituels et transmission

TRADITION ET GESTE FRANÇAIS

La gastronomie Française est la première à être inscrite sur la «liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité», ce n'est pas par hasard. Le geste est l'aboutissement d'un apprentissage du savoir-faire bien Français. Il est donc légitime de protéger cet exceptionnel don si envié du monde entier. Le «repas gastronomique Français», a des rituels et des codes jamais égalés. La mémoire collective est attachée à la tradition, mais les chefs Français savent innover.

Lasserre s'est inscrit dès sa Fondation dans un monde qui regardait vers l'avenir et cette clairvoyance de son propriétaire à faire un restaurant d'exception ne renierait pas le changement actuel.

Aujourd'hui cette institution change de chef, tout en gardant la mémoire gustative d'un homme précurseur. Le talent de Christophe Moret a trouvé là, sa maison pour exprimer en cuisine le plus pur de son art. Sa maîtrise au piano, ses accords de textures et de couleurs emportent les papilles de chacun dans le Lasserre actuel.

Dans l'assiette, le travail d'orfèvre de Christophe Moret apporte des innovations bien ciselées et d'audacieuses combinaisons qui mettent le produit en exergue.



La cuisson d'une langoustine nous fait frissonner, la subtilité de quelques herbes dans un bouillon est un savant mélange des saveurs et la cuisson rosée à l'os d'un canard boudoir les sens. Les desserts font l'heureuse surprise, concoctés par la nouvelle pâtissière Claire Heitzler, qui exécute au petit point, pour les dernières bouchées d'un repas raffiné, un travail de haute couture.

Chez Lasserre aujourd'hui, la brigade garante d'un savoir servir de très haut niveau, accroche les sourires de la joie et de l'har-

monie trouvée au sein d'une maison qui égraine les décennies avec le souvenir des jours passés, l'espoir des beaux jours à venir et l'excellence à prouver chaque minute des jours présents.

Véronique ANDRÉ

Auteur - chroniqueur gastronomique.



L'ART DU SERVICE...

On vient chez Lasserre pour passer des moments d'exception.

Dès la porte Franchie, on pénètre dans une atmosphère feutrée et conviviale, avec la sensation de rentrer dans l'hôtel particulier d'un proche.

Le service, dirigé avec grâce et précision, offre un cérémonial privilégié où le client est au centre des attentions.

Le chasseur accompagne le convive dans le restaurant. Il est ensuite accueilli par le premier maître d'hôtel puis monte avec le liptier dans l'ascenseur boudoir. Commence alors, le ballet discret et attentionné des maîtres d'hôtel et de la brigade des sommeliers. Apéritif, conseil, prise des commandes, sélection des vins... les moindres désirs sont anticipés pour satisfaire toutes les attentes.

Inspiré du rituel du repas gastronomique Français, l'orchestration harmonieuse des entrées, plats, fromages et desserts se décline en une succession de moments magiques dont le final exquis des mignardises et digestifs prolongent l'enchantement... jusqu'à la remise à la gente féminine de la fameuse petite casserole en porcelaine, souvenir ultime de cette parenthèse enchantée.

...ET DE LA TABLE

La décoration des tables met à l'honneur le dressage à la Française ; les couverts sont disposés selon la mode « baisser la garde », la pointe des couverts vers la nappe afin de découvrir les armoiries de la Maison au dos et le décor suit la tradition centrale. Grand amateur d'argenterie, René Lasserre a composé la collection d'oiseaux et pots de fleur pour créer une atmosphère personnelle à chaque table, et apporter un sentiment de pérennité.

Les guéridons et tables à décanter d'époque participent au spectacle d'un service de table prestigieux et sur mesure, digne des grandes Maisons bourgeoises du début du 20^{ème} siècle.

Les belles pièces se dévoilent crescendo, sœur en argent pour magnifier les grands crus de champagne, aiguères en cristal pour les vins... et les couverts à desserts en vermeil amènent une touche festive et raffinée pour clore en beauté le repas.

