

Ore by Alain Ducasse, majestueusement Royal !

Date : 2 octobre 2016

Auteur : Mark Skeuds

Média : <https://miamiamiam.com>

C'est l'or... il est l'or... l'or de se réveiller... Monseigneur, on se souvient tous de cette réplique d'Yves Montand dans la Folie des Grandeurs.

Alain Ducasse l'a faite sienne pour Versailles, et pas n'importe où à Versailles, au Château de Versailles.

En effet, depuis quelques jours, Alain Ducasse est un peu chez lui à Versailles avec l'ouverture de Ore, son nouveau restaurant.

Ore est un challenge que seul Alain Ducasse pouvait relever, à savoir réveiller un peu la Gastronomie à la cour de Versailles.

Avec ce restaurant qui fait les trois huit dans trois registres bien différents, Alain Ducasse prolonge le plaisir en soirée pour des dîners d'exception dans un cadre qui ne l'est pas loin.

Ore est, en effet, ouvert du matin, pour d'agréables petits déjeuners, au déjeuner et pour des Tea Time gourmands.

Le soir est réservé à des groupes qui peuvent réserver Ore et faire profiter aux convives d'un soir d'un décor de cinéma quand les visiteurs sont rentrés chez eux.

Magique !!!

Si Alain Ducasse a choisi d'appeler son nouvel établissement Ore, ce n'est pas en hommage à Louis de Funès ou à Gérard Oury. Non, c'est tout simplement parce que Ore signifie bouche en latin.

Ore est à la fois un café français et un restaurant auquel on accède par la Cour des Princes toute proche du Château lui-même.

C'est dans le Pavillon Dufour que Ore s'est installé, le décor mêle élégamment laiton et bois et c'est à l'Atelier de François, que l'on voit les consoles d'accueil, les plateaux des tables, les vaisseliers du bar et le bar.

Et même si Ore est à Versailles, le cadre est sobre, discret, sans ostentation mais pas sans souci du détail.

La touche Ducasse que l'on doit à son Directeur artistique, Pierre Tachon.

Pour la cuisine, Alain Ducasse a fait appel à Stéphane Duchiron qu'il a connu au temps des Fougères, le restaurant que le jeune Chef avait ouvert dans le 17e arrondissement parisien.

Talentueux, ce Chef a immédiatement adopté la Ducasse's touch et les célèbres Coquillettes jambon, Comté et truffes noires sont toujours aussi bonnes.

Le Pâté en croûte de caille, légumes acidulés, quant à lui, est superbe, les légumes rayonnant dans la bouche comme dans l'assiette.

Tout est, bien sur, fait maison, dans des cuisines dignes de celles du Roi Soleil.

Et comme d'habitude avec Alain Ducasse, la carte affiche une rare cohérence avec, bien évidemment, le souci de ne décevoir personne.

Versailles et son Château attirent de nombreux visiteurs, il faut donc plaire à tout le monde, à l'épicurien comme aux familles.

C'est pour cela qu'à côté du Foie Gras de canard confit, figues noires et brioche dorée, on trouve un Tartare de bœuf travaillé au couteau ... topinambours mais aussi un menu pour les Princes et Princesses, c'est à dire pour les enfants de moins de 10 ans.

Pour les desserts, là aussi c'est régalade avec de belles gourmandises montées minute comme l'excellent Millefeuille vanille.

Alain Ducasse si il sait être contemporain connaît également ses classiques et apprécie particulièrement les soufflés. On les retrouve à la carte déclinés au Cointreau, chocolat ou framboise, granité cassis.

Si tout est royal chez Ore, cadre, service et assiette, l'addition peut se faire légère, grâce au menu imbattable à 22 euros.

Bien sur, avec un bon vin, un Saint-Julien Château Talbot 2012 par exemple, cela peut vite grimper mais tout en restant raisonnable.

Il paraît que tout ce qui brille n'est pas d'or mais Ore brille vraiment et pour le longtemps à Versailles. (Mark Skeuds & Olivier A.)



