DUCASSE SUR SEINE

UN DÉLICIEUX VOYAGE

Une croisière sur Ducasse sur Seine est une expérience sans pareil. Elle réunit comme aucune autre le plaisir d'une haute cuisine parisienne d'aujourd'hui et la sensation de glisser sur la Seine grâce à une propulsion électrique c'est-à-dire parfaitement propre et silencieuse. Paris peut alors déployer toute sa beauté sous les yeux des voyageurs-gastronomes qui la savourent comme dans un rêve.

Paré à appareiller? Le bateau s'éloigne du ponton sans un bruit. À peine le voyageur a-t-il senti que le navire se mettait en mouvement. En tendant l'oreille, peut-être entendra-t-on le clapotis de l'eau sur la coque. Le service s'active, le repas a commencé. Aucune odeur d'échappement de moteur ne viendra le troubler. À travers les grandes baies vitrées, le spectacle de Paris se déploie comme sur un grand écran.

La croisière se déroule comme un rêve. Le voyageur parcourt le fleuve dans une bulle où les plaisirs de la table le disputent aux plaisirs de la ville, où tout n'est qu'élégance et hospitalité.

VOLUPTAS URBIS ADPOSITA

Cette devise figure en bonne place, notamment sur la proue du navire et dans le logo de Ducasse sur Seine créé par Soins graphiques. Quelques mots d'explication pour ne pas y perdre son latin.

Cette formule évoque évidemment la devise de la Ville de Paris, Fluctuat nec mergitur, (Il est battu par les flots mais ne sombre pas), apparue à la fin du XVIe siècle et dont l'usage a été officialisé par Haussmann trois siècles plus tard. Sur le blason de Paris, elle accompagne le bateau qui symbolise la puissante corporation des Nautes de Lutèce, les armateurs mariniers de la tribu gauloise des Parisii.

Quant à Voluptas urbis adposita, on peut le traduire par: «Les plaisirs de la ville sur la table déployés». Un beau résumé de l'expérience proposée par Ducasse sur Seine: la conjonction des plaisirs de la table et du plaisir des yeux, le temps d'une croisière sur la Seine.

TROIS PARTENAIRES À L'ORIGINE DU PROJET

Citysurfing, investisseur-fondateur, a remporté l'appel à projet organisé par Ports de Paris pour l'emplacement. Il a ensuite fédéré et animé l'équipe des investisseurs, designers et industriels autour de ce projet innovant pour Paris et son tourisme fluvial et portuaire.

Ducasse Paris, investisseur-opérateur, a apporté sa vision de l'hospitalité et de l'art de vivre contemporains. Sa division Ducasse Culture, spécialiste de la restauration dans les monuments et lieux de culture, apporte son savoir-faire pour créer une expérience de haute cuisine au fil de l'eau.

La Caisse des Dépôts, investisseur de référence, a apporté son expertise en ingénierie de projets complexes et confirme son engagement aux côtés des acteurs du tourisme qui favorisent l'attractivité de la destination France.

La Caisse des Dépôts met ainsi en œuvre son plan d'actions destiné à renforcer l'offre touristique des territoires – le tourisme fluvial notamment – conformément aux annonces du Comité interministériel du 19 janvier 2018. Pour cela, elle mobilise une très forte capacité d'investissement avec un objectif de 500 millions d'euros en fonds propres d'ici 2023.

UNE CUISINE PARISIENNE MODERNE

DUCASSE SUR SEINE

En trois mots, tout est dit

En même temps qu'une croisière sur le fleuve parisien, le voyageur-gourmet fera l'expérience d'une haute cuisine contemporaine signée par Alain Ducasse. La carte conçue par le chef multi-étoilé est à l'unisson du voyage: les yeux se régalent du spectacle de la Ville lumière, l'âme de la cuisine parisienne s'exprime dans l'assiette.

LES PRODUITS

Les meilleurs ambassadeurs des terroirs français

Les becs parisiens ont toujours été gourmands des plus beaux produits des terroirs de France. Ducasse sur Seine s'inscrit dans cette tradition en sélectionnant les plus beaux produits là où ils sont, au meilleur de la saison. Les légumes viendront par exemple de Provence ou du Val de Loire, le poisson sera souvent breton, pêché en Atlantique ou en Manche, et l'Auvergne, la Bourgogne et les autres grandes régions d'élevage fourniront la viande des meilleures races.

Quant à la production francilienne, elle est fièrement représentée par l'authentique champignon de Paris. Blanc ou rosé, il provient du Clos du Roi, la champignonnière de Gregory Spinelli, à Saint-Ouen-l'Aumône (Val d'Oise). Selon les méthodes traditionnelles, il est élevé en cave sur une couche de calcaire, ce qui lui donne toute sa saveur.

LES TECHNIQUES

l'exaltation du goût

Navigation en douceur sur la Seine et sensations intenses sur la table: exalter le goût constitue la quête permanente de la cuisine d'Alain Ducasse. La concentration des goûts s'obtient de mille et une manières. Par macération dans une préparation de sel, sucre, poivre de Sarawak, genièvre, aneth et zestes de citron, par exemple, pour les filets de dorade.
Ou par une cuisson en croûte de sel pour la betterave Chioggia qui l'accompagne. Ou encore par réduction comme pour la marinière de coquillage obtenue par réduction du liquide dans lequel le turbot a été poché. Le jus corsé qui accompagne « La pièce de bœuf au sautoir » combine, lui, trois techniques: la queue de bœuf à partir de laquelle s'obtient le jus est d'abord rôtie, puis cuite au four et enfin les sucs obtenus sont incorporés à une réduction d'oignons et de vin rouge.

Pour exalter le goût d'un produit, il faut n'en rien perdre: les graines du potimarron servi en amuse-bouche sont torréfiées et apportent leur croustillant à la préparation. Les feuilles des artichauts parfument le bouillon de cuisson de l'épeautre du Cookpot et les pieds, taillés en fine brunoise, sont aussi intégrés dans le plat.

LES RECETTES

Les repères de la cuisine française d'aujourd'hui

Pour admirer les monuments parisiens, rien de mieux que de déguster certaines des recettes les plus emblématiques du répertoire français. Mais naturellement toutes ces recettes sont présentées dans des versions revisitées et très actuelles. Bar doré et turbot au naturel, bœuf au sautoir et poulet rôti, les recettes sont toujours légères, lisibles, élégantes et surtout très savoureuses.

S'inspirer de la tradition et la porter à un niveau d'excellence et d'élégance sans pareil, c'est ce que réussit magistralement « La volaille jaune fermière rôtie au beurre d'herbes ». Ce beau poulet est d'abord désossé et déplié en crapaudine. Un beurre relevé d'herbes est alors glissé sous sa peau avant de passer au four. Au moment de le servir, il est découpé en parts comportant tous les types de viande de la volaille (blanc, cuisse, etc.).

Dans le répertoire français, les traditions régionales sont aussi bien présentes. Ainsi par exemple « Le petit pâté chaud de pintade et foie gras «. Il s'inspire d'une ancienne recette de Mère lyonnaise: la croûte légère est farcie d'un mélange de pintade et de porc dans laquelle se glisse un beau morceau de foie gras confit.

Comme dans tous les établissements d'Alain Ducasse, une « Cookpot « figure au menu. Ce plat végétarien, à base de légumes et de céréales doucement mijotés dans une cocotte individuelle spécialement créée pour cet usage, se décline à l'infini au fil des saisons et selon l'inspiration du cuisinier. Sur Ducasse sur Seine, en ce début d'automne, le « Cookpot » mélangera petit épeautre et artichauts violets.

PÂTISSERIE

l'élégance des parisiennes

Les parisiennes dont il est question ici sont bien sûr les gâteaux individuels si caractéristiques de la pâtisserie française. Ducasse sur Seine en propose trois interprétations aussi contemporaines qu'élégantes.

Le chocolat est à l'honneur pour le « Paris tout chocolat au croustillant de pralin » dont la forme évoque celle du bateau. Le chocolat de la Manufacture d'Alain Ducasse est utilisé pour confectionner sa mousse et le biscuit. Le pralin au blé soufflé apporte un délicieux croustillant au gâteau. Et, parce que la capitale devient toujours plus verte, le miel, qui apporte sa douceur au gâteau, provient des ruches parisiennes.

Les fruits sont également bien présents. Figues pour les « Figues au four, glace aux feuilles de figuier » ; bergamote, mandarine, orange, pamplemousse et citron, en marmelade, frais ou encore confits, pour le « Sablé noisette / agrumes, sorbet fromage blanc ».

SOMMELLERIE

une symphonie
des plus beaux crus français

Les flacons proposés par Ducasse sur Seine sont comme un résumé de ce que les vignobles français produisent de plus somptueux. Gérard Margeon, le Directeur de la sommellerie de Ducasse Paris, l'a voulu ainsi: «Pour être au diapason de ce parcours dans Paris et dans la cuisine parisienne d'aujourd'hui, il fallait construire un parcours dans les plus beaux terroirs de France.»

Plus de cent références sont ainsi proposées à la carte. La Bourgogne est représentée entre autres par la Maison Leroy et le Domaine Armand Rousseau et la Vallée du Rhône par le Château Henri Bonnaud et le Château de Beaucastel. Le premier grand cru classé Château Latour et le prestigieux Petrus figurent en bonne place dans la section des bordeaux. À l'instar des mets qui suivront le rythme des saisons, la carte des vins sera fréquemment renouvelée pour un voyage ininterrompu dans les vignobles français.

Bien d'autres découvertes attendent les connaisseurs. Par exemple la cuvée exclusive de champagne Alain Ducasse, la vodka Grey Goose également créée par le chef et le rhum agricole HSE.

UN VÉRITABLE RESTAURANT SUR L'EAU

Le défi était de taille et il a parfaitement été relevé: un équipage de 36 cuisiniers et pâtissiers se relaie au pont inférieur du navire où a été installée une cuisine parfaitement équipée. Tout est préparé à bord, pendant la croisière, en proposant un large éventail de trois menus au déjeuner et trois au dîner, comportant de nombreux choix. Comme le souligne Jean-Jacques Michel, le directeur du restaurant, «On ne s'est jamais dit qu'on ne pouvait pas le faire parce qu'on est sur un bateau.«Rien n'a été sacrifié, ni la cuisine, ni le service, ni les arts de la table. Pas même la sommellerie – élément essentiel du repas à la française – qui dispose d'une véritable cave d'un millier de bouteilles, conservées dans des conditions parfaites de température et d'hygrométrie. Il fallait oser cette idée d'une véritable croisière gastronomique. Ducasse sur Seine l'a fait.

LE SENS DE L'HOSPITALITÉ

«Bienvenue à bord !»: passé le ponton, véritable sas entre le monde de la terre ferme et celui du fleuve, les convives sont accueillis au desk de réception, en présence du capitaine du navire. Ils présentent leur carte d'embarquement, envoyée quelques jours avant la croisière, après leur réservation sur le site ducasse-seine.com. On leur remet alors un «Carnet de voyage» qui les accompagnera tout au long de la croisière et même une fois revenus à terre.

Leur hôte les conduit à leur table soit, au pont principal, dans l'une des deux salles à manger situées à la proue et à la poupe du navire, soit dans le salon du pont supérieur ou encore à la table du chef. Au total, c'est une centaine de convives qui peuvent prendre place sur le bateau pour une croisière d'environ une heure et demie.

Ducasse sur Seine est un véritable restaurant: le service s'organise en fonction du rythme de chaque table. Les clients arrivés avant l'appareillage peuvent, s'ils le souhaitent, commencer leur repas avant le départ du navire. De même, au retour, chacun peut s'attarder alors que le bateau est à quai.

Le soir, pour le plus grand plaisir des convives, le bateau arrivera à proximité du Port Debilly un peu avant le début du scintillement de la Tour Eiffel afin de ne pas perdre une miette du spectacle.

Raffinement de l'hospitalité: tous les repas commencent par de délicats amuse-bouche et se terminent avec de délicieuses mignardises. Et pour prolonger encore le plaisir, un souvenir est remis aux convives avant leur débarquement: un sachet de «Biscuits de mer», clin d'œil aux croisières d'antan.

NOS CROISIÈRES À QUAI

«DÉJEUNER SUR SEINE»

Menus en trois ou quatre temps,
avec une version comportant les accords mets-vins.

À partir de 100€ par personne.

DÎNER « NUIT ÉTOILÉE »

Menus en quatre ou cinq temps,
avec une version comportant les accords mets-vins.

À partir de 150€ par personne.

«SOUS LE CIEL DE PARIS»

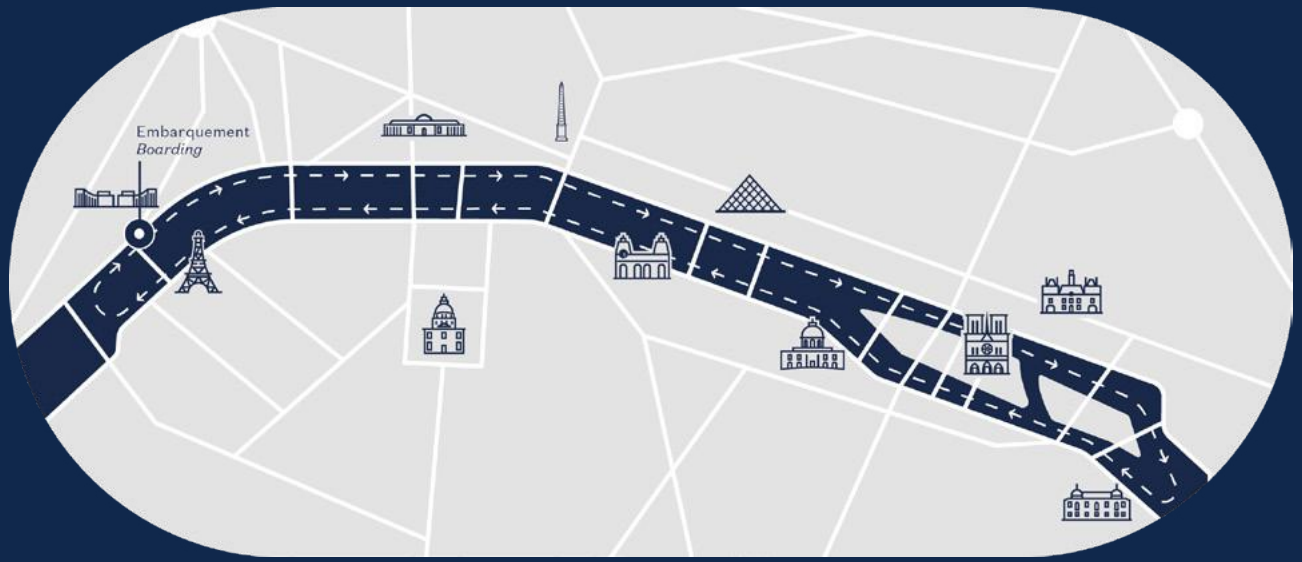
Lorsque le bateau est à quai, deux pauses gourmandes sont proposées sur la terrasse du pont supérieur à partir de 16h00 (de préférence sur réservation):

Trois pièces salées et trois pièces sucrées
avec boisson chaude ou froide,
35 €
~
Quatre pièces salées ou quatre pièces sucrées
avec une coupe de champagne
ou un verre de vin blanc,
36 €

Le Déjeuner sur l'herbe, d'Édouard Manet, qui a inspiré le nom du menu déjeuner. Tableau exposé au Musée d'Orsay.

La nuit étoilée, de Vincent Van Gogh, qui a inspiré le nom du menu dîner. Tableau exposé au Musée d'Orsay.

Le film de Julien Duvivier de 1951 pour lequel Hubert Giraud (musique) et Jean Drejac (paroles) ont créé la chanson rendue célèbre par Juliette Greco et Edith Piaf: «Sous le ciel de Paris».



LES TENUES

Les tenues du personnel sont dessinées par Maurizio Galante dont la maison appartient au club très exclusif de la Fédération française de la haute couture. Les coloris dans une palette de gris assortis aux tonalités de la décoration de la salle. Les lignes sont très pures, proches du corps mais confortables pour ne pas entraver les mouvements. Hommes et femmes portent des costumes trois pièces aux vestes à col châle. Un tablier en coton filmé vient compléter la tenue des sommeliers, doté d'un ample col en V, montant pour les hommes et descendant pour les femmes.

Des broches discrètes, en argent, signalent les fonctions : une maison pour le directeur de salle, un sourire pour les hôtes et hôtesses, un plateau pour les serveurs, une grappe de raisin pour la sommellerie. Des boutons de manchette de même inspiration ont également été fabriquées en impression 3D et apportent une note d'humour à la tenue.

LA CROISIÈRE

Pendant une heure et demie, Ducasse sur Seine emporte ses convives à travers Paris sans bruit, sans vibration ni pollution. Un voyage le long des berges pleines de vie, le spectacle unique de quelques-uns des plus beaux monuments parisiens, anciens ou contemporains. La traversée inoubliable d'un Paris authentique.

L'ÉQUIPE

FRANCIS FAUVEL
Chef de cuisine

Un parcours comme une collection de grands établissements et de grands noms: Jean-Louis Nomicos, Arnaud Donkele, Alain Dutournier. Puis une rencontre qui décide de la suite: celle avec la cuisine d'Alain Ducasse au Louis XV, à Monaco. Aux côtés de Franck Cerutti, de Pascal Bardet puis de Dominique Lory, Francis s'initie à cette savante simplicité qui exalte le produit. De retour à Paris comme chef de cuisine du restaurant Aux Lyonnais, Francis part ensuite comme sous-chef exécutif de Jocelyn Herland au Meurice, chargé du restaurant Le Dali, du banqueting, du room-service et du tea-time.

LOUIS TAINE
Chef pâtissier

Nouveau venu dans la Maison Ducasse, Louis déclare: « J'ai pas mal voyagé ». Allusion bien modeste à ses sept années de Compagnon du devoir pendant lesquelles il accomplit un tour de France riche de rencontres et d'enseignements. Ensuite, cet Ariégeois se fixe à Paris en entrant chez Potel & Chabot puis, pendant deux ans, mène l'expérience pionnière des « Belles envies « qui relève le défi d'une pâtisserie sans sucre.

JEAN-JACQUES MICHEL
Directeur

Natif des bords de l'Oise et breton d'origine, Jean-Jacques remarque dans un sourire: « J'ai fait toute ma carrière à proximité de l'eau. C'est normal que je me retrouve aujourd'hui sur un bateau. » Sommelier à l'origine, Jean-Jacques commence sa carrière dans de belles maisons parisiennes: Le Divellec, La Tour d'argent, La Ferme Saint-Simon. Puis il est directeur de salle à 27 ans, à La Maison blanche, avenue Montaigne. Après un passage à Levallois-Perret pour l'ouverture du Sens des frères Pourcel, Jean-Jacques arrive dans la Maison Ducasse comme directeur adjoint du Jules Verne, le restaurant du deuxième étage de la Tour Eiffel.

LES DEUX CAPITAINES

LAURENT BLANCHET

Il a débuté sur le fleuve en tant que sapeur-pompier à la Brigade des sapeurs-pompiers du Bras de la Monnaie, rive gauche, en aval du Pont Neuf. Il entame ensuite une formation de capitaine et pilote les bateaux de plusieurs compagnies sur la Seine à Paris: Les Vedettes du Pont Neuf, Voguéo, Yachts de Paris.

ULYSSE BOUR

Il a grandi et appris à naviguer très tôt à Paris sur le bateau de ses parents amarré au pied de Notre Dame. Il décide de devenir capitaine, sort premier de sa promotion du Centre de Formation des Apprentis de Navigation Intérieure puis prend son premier poste de capitaine à Lyon, à la compagnie Lyon City Boat, où il apprend à négocier les forts courants du Rhône.

UN PAVILLON SUR L'EAU

Ducasse sur Seine est un « bâtiment » aux deux acceptions du terme : à la fois celui de la construction terrestre et celui de la construction navale. En effet, le premier regard s'étonne : la symétrie est à la fois longitudinale et transversale. En d'autres termes, la proue ne se distingue pas de la poupe. Mais le classicisme de cette symétrie est en même temps subverti par l'utilisation généreuse des courbes qui évoquent les façades baroques. Gérard Ronzatti, l'architecte naval, le revendique : « Les références architecturales de ce bateau sont clairement iconoclastes par rapport à l'imaginaire traditionnellement porté par un navire. » Au point que, s'il fallait trouver une grille de lecture de ce bâtiment, on se tournerait bien d'avantage vers l'architecture terrestre du pavillon (comme on parle d'un pavillon de chasse, par exemple) plutôt que vers l'architecture navale traditionnelle.

Pour surprenant qu'il soit, ce parti-pris architectural repose sur de très solides arguments. Amarré au quai Debilly, c'est-à-dire à l'écart du contexte bâti parisien, le pavillon deviendra à lui tout seul un marqueur fort de l'espace. Cette forme est aussi en résonnance avec son usage. Exactement comme l'est Ducasse sur Seine, un pavillon est un lieu de réception, de prestige et de plaisir dont l'abondant fenestrage laisse l'œil vagabonder sur le paysage environnant.

Si on y ajoute sa remarquable manœuvrabilité, Ducasse sur Seine en deviendrait presque une sorte de capsule flottant dans l'espace parisien pour le plus grand plaisir de ses hôtes. Ce que Gérard Ronzatti exprime par une métaphore cinématographique : « La navigation à bord de Ducasse sur Seine sera comme un traveling dans Paris. »

En s'approchant, on découvre la savante modénature du bâtiment. Elle est composée, au niveau du pont principal, de meneaux fuselés en inox, largement en saillie, entre lesquels s'ouvrent de grandes baies vitrées. Cette transparence (le verre est presque dématérialisé) assure la continuité du regard entre l'intérieur et l'extérieur. De plus, installant des lignes verticales, les meneaux soulignent en même temps l'ondulations de la façade et jouent avec la lumière.

Le pont supérieur est une vaste terrasse ponctuée en son centre par une structure couverte aux pans légèrement inclinés. Le ponton par lequel on accède au bateau offre également un vaste espace d'accueil, avec un sol en ipé et des garde-corps en inox.

LA SOPHISTICATION DE LA SIMPLICITÉ

L'aménagement intérieur a été confié au duo de couturier-designers Maurizio Galante et Tal Lancman qui assureront la direction artistique et culturelle du bateau.
Maurizio Galante se remémore un souvenir impérissable: « Au tout début de notre travail pour le bateau, Alain Ducasse nous a invité à déjeuner dans son restaurant du Plaza Athénée. Au dessert, on nous a apporté un bol blanc, très simple, contenant des framboises. Pas de sucre, pas de crème: juste les baies. Mais pas n'importe lesquelles: des framboises qui venaient d'être cueillies dans le potager de Versailles. Une pure merveille. C'est là que nous avons véritablement compris une chose essentielle de la cuisine d'Alain Ducasse: c'est une cuisine de l'honnêteté, de la pureté. C'était cela que notre travail devait traduire. «

Tal Lancman renchérit: « Cette expérience a nourri notre approche qui consiste à magnifier les choses ordinaires, à introduire de la magie dans le quotidien. « De fait, l'architecture intérieure du bâtiment trouve son inspiration dans une évidence: la Seine.

Au sol, la moquette, par exemple, figure le plan de Paris traversé par le fleuve sur lequel un point rouge indique le port d'attache du bateau. Ce motif graphique se retrouve aussi sur les assises des fauteuils. Galante et Lancman ont cherché un juste équilibre: « Nous avons cherché à harmoniser toutes les idées exprimées dans le décor grâce à l'utilisation d'une palette de gris. »

Le fleuve inspire aussi aux deux créateurs les thèmes du reflet et du mouvement. Ceux-ci sont exprimés par le choix de finitions miroirs pour les dossiers des fauteuils ainsi que la marqueterie des plateaux de tables. Ou encore le plafond: très sculpté, il reprend ce thème de la vague, animé par un savant jeu de lumières.

SUR LA TABLE

Les nappes, bordées par un jour étroit, sont ornés en leur centre d'une broderie inspirée des motifs de dentelle de la Renaissance française.

Sur table, la porcelaine et l'argenterie dominent. Argenterie avec l'assiette de présentation aux armes du bateau, saucière, coupe à glace, légumier. Toutes ces pièces ont été chinées par Alain Ducasse et remises en état par les meilleurs artisans. Elles marquent un pont entre la tradition française et l'hospitalité d'aujourd'hui. Dans ce même esprit, le repose-couvert argenté: pièce traditionnelle de l'ordonnancement à la française de la table, il est ici revisité et reçoit couteau, fourchette et pelle à sauce du même côté de l'assiette. Ou encore les couverts « Transat » d'Ercuis : une réminiscence des couverts utilisés sur les prestigieux transatlantiques.

Porcelaine avec les assiettes de Vista Alegre, manufacture portugaise créée en 1824 : une des plus anciennes compagnies de porcelaine fine au monde, dont les techniques ont été largement influencées par la Manufacture de Sèvres.

Sur les assiettes, on retrouve un motif de dentelle française dans les camaïeux de blanc. Au dos des assiettes à dessert, des images insolites de monuments parisiens emblématiques (rosace de Notre-Dame et vue en contre-plongée de la Tour Eiffel). Elles ne manqueront pas d'intriguer et de déclencher les conversations des convives.

Respectivement italien et israélien, Galante et Lancman portent un regard décomplexé sur cette icône de l'art de vivre à la française qu'est Ducasse sur Seine et mêlent œuvres françaises et européennes.
Voisinent ainsi un couteau à viande forgé à la main par un artisan de Thiers et le photophore « Clara Lapidès » d'Aristide Najean, de Murano, soufflé à la bouche et relevé d'occlusions d'argent.

Ils s'inspirent aussi de la cuisine d'Alain Ducasse par exemple pour dessiner les assiettes « Ikebana » : ils ont examiné de façon détaillée ses principes de dressage et créé deux modèles, l'un à creux unique, l'autre à creux double. Les deux modèles comportent, sur leur bord, un rappel, en relief, du motif de la nappe.

HABITS DE LUMIÈRE

Franck Franjou, qui signe la mise en lumière de Ducasse sur Seine, décrit son travail comme celui d'un plasticien de l'environnement nocturne: «Ce qui est important, c'est la nuit. Je travaille a minima en soustrayant la lumière. Il faut que la nuit cesse d'être inquiétante et laisse la place à la magie.»

Appliquée à Ducasse sur Seine, ce principe donne effectivement un résultat tout à fait remarquable. Dès que le visiteur arrive à proximité du bateau, il remarque le graphisme lumineux projeté sur le quai et qu'il retrouvera au plafond des salons, après avoir franchi les passerelles d'accès au ponton éclairées comme un tapis rouge.

À l'intérieur, Franck Franjou a conçu un système de mise en lumière à l'aide de leds très performantes (c'est-à-dire minimisant la lumière diffuse parasite) entre les lames de métal aux tons or et argent du plafond. Leur intensité peut varier d'un blanc froid et lunaire jusqu'à la lumière chaude émise par une flamme de bougie. Le dispositif est piloté de façon à accompagner le rythme circadien et celui du bateau: l'éclairage de la journée évoquera le soleil, celui de la nuit les reflets sur l'eau. Pendant la croisière nocturne, la lumière s'animera d'un mouvement très doux, comme celui des vagues, alors que, à quai, au moment où la Tour Eiffel se mettra à scintiller, l'éclairage du bateau lui fera écho sur le même tempo.

Ce travail sur la lumière est ainsi à la fois très précis et très élégant. La technique est gardée soigneusement invisible, les sources de lumières sont cachées. Seuls se voient ces jeux de lumière scénarisés, qui accompagnent la vie du bateau et exalte l'incomparable lumière de la ville vue du fleuve.

LA B.O. DU BATEAU

Pour accompagner la croisière, Thierry Los a conçu une bande son originale. Éclectique, elle alterne des thèmes populaires, de La Carmagnole à Daft Punk en passant par Edith Piaf, et des œuvres de musique ancienne et savante, du thème anonyme de Notre-Dame à Claude Debussy en passant par Lully. Pour les interpréter, il a fait appel à la harpiste Sève qui, avec des harpes anciennes ou modernes, explore de nouvelles sonorités de l'instrument et livre une interprétation contemporaine, toujours très délicate et souvent surprenante, de ces musiques. Les morceaux se succèdent dans un ordre bien précis pour correspondre aux lieux et aux monuments de Paris qui jalonnent le parcours.

CONCEPTION MUSICALE
Thierry Los

ARRANGEMENTS
DE GRANDS THÈMES FRANÇAIS
ET COMPOSITIONS
AUX HARPES ÉLECTRIQUES
Sève

INTERPRÉTATION
Sève

RÉALISATION
Thierry Los

SOINS GRAPHIQUES

L'identité visuelle de Ducasse sur Seine est signée Pierre Tachon (Agence Soins graphiques), Directeur artistique de Ducasse Paris.
Le logo est construit comme un blason.
Sa forme oblongue, inspirée des courbes du navire, contient en son cœur une Tour Eiffel et des flots très stylisés qui se lisent comme des symboles de Paris et de la Seine. Répondant à la devise de Paris, Fluctuat nec mergitur, il comporte sa propre devise: Voluptas urbis adposita – «Les plaisirs de la ville sur la table déployés». L'azur du logo rappelle celui du blason de la capitale et vient, par touches légères, relever l'identité visuelle du bateau. Un hommage à la tradition fluviale de la ville exprimé de façon très contemporaine pour cette expérience inédite de restaurant sur l'eau.

Les verres à vin utilisés par Ducasse sur Seine sont également l'œuvre de Pierre Tachon. Ils sont en cristallin, leur galbe est torsadé et leur jambe est courte pour assurer une excellente stabilité sur la table. Dans un grand souci du détail, des modèles différents seront utilisés en fonction de la région viticole d'origine.

UN HOMMAGE À LA CRÉATION FRANÇAISE

Maurizio Galante a préparé une belle surprise pour le visiteur curieux: de magnifiques vitrines qui affirment la dimension culturelle du projet Ducasse sur Seine.

L'une propose un hommage aux dix premiers couturiers parisiens qui ont écrit l'histoire de la mode française. Intitulé«Galanterie Échelle 1/5», ce défilé immobile s'inspire d'une coutume du XVIIIe siècle. Les créateurs façonnaient alors des modèles de robes à une échelle réduite, sur des mannequins miniatures. Ces créations étaient ensuite envoyées aux clients pour qu'ils fassent leur choix. De la même façon, dans les années cinquante, les clientes étaient invitées dans l'atelier du créateur afin de choisir des pièces à partir de dessins.

Œuvres uniques et originales, les miniatures sont réalisées à la main, dans l'atelier de Maurizio Galante par la même équipe que celle qui est chargée de ses créations haute couture. Sont ainsi évoqués les dix premiers grands noms de la mode parisienne, depuis Rose Bertin, couturière de Marie-Antoinette, qui était devenue«marchande de mode«en ouvrant une boutique rue Saint-Honoré,«Le Grand Mogol«jusqu'à, plus près de nous, Madame Grès.

C'est un parcours dans un art reflétant l'esprit et le style de vie de son époque qui est proposé dans cette vitrine. C'est un hommage à ces créatrices et créateurs qui ont marqué l'histoire de la mode et qui ont fait la réputation de la France dans le monde.

Les autres vitrines sont consacrées à l'actualité de la création artisanale. Elles profitent de la collaboration de l'Institut national des métiers d'art et les accrochages changeront deux fois par an. Les métiers d'art réunissent des artisans passionnés dans des domaines extrêmement variés. Ils sont nombreux dans l'univers de la mode, depuis le plumassier jusqu'au brodeur ou au plisseur. Mais on les trouve aussi dans bien d'autres secteurs comme la joaillerie-orfèvrerie, la céramique ou le cristal, le graphisme ou l'impression. Maitrisant des savoir-faire anciens et complexes, résolument tournés vers la création contemporaine, ces artisans d'art apportent une contribution essentielle au rayonnement culturel de la France.

PRATIQUE

ADRESSE

Embarquement et débarquement:
Port Debilly, 75116 Paris
Voiturier: Place de Varsovie
Métro 6 & 9 / station Trocadéro
RER C: station Champs de Mars / Tour Eiffel

HORAIRES

Déjeuner: arrivée recommandée entre 11h45 et 12h15, départ du bateau à 12h45 précises, retour 14h15 environ.
Dîner: arrivée recommandée entre 19h00 et 20h00, départ du bateau à 20h30 précises, retour 22h00 environ.
Pauses gourmandes: de 16h00 à 18h00

CAPACITÉ

Repas: 120 places assises
4 salons (possibilité de privatisation d'un ou plusieurs salons)

RÉSERVATION

www.ducasse-seine.com
Accès simplifié à l'expérience et à sa réservation sécurisée en quelques clics pour obtenir sa carte d'embarquement.

CONTACTS PRESSE

Emmanuelle Perrier
DIRECTEUR DES RELATIONS EXTÉRIEURES
emmanuelle.perrier@ducasse-paris.com

Stéphanie Zara-Morin / Noémie Carré
ATTACHÉES DE PRESSE
+33 (0)1 58 00 23 61 / 62
stephanie.zaramorin@ducasse-paris.com
noemie.carre@ducasse-paris.com

À PROPOS

CITYSURFING

Experte du tourisme fluvial et portuaire, Citysurfing, fondée en 2014 et dirigée par Christophe Gallineau, est une société de conception, réalisation et développement de sites d'exception autour de la thématique de l'eau et de la navigation. Citysurfing répond aux besoins d'aménagement, d'innovation et d'animation des zones fluviales et portuaires des métropoles. Citysurfing compte déjà de nombreux succès:

2016

OFF PARIS SEINE ~ Premier hôtel flottant de 58 chambres à Paris.

2017

MOULIN SEINE ~ Projet Lauréat du concours «Réinventer la Seine» pour le Port des Invalides

2018

DUCASSE SUR SEINE ~ Premier bateau de croisière proposant une nouvelle génération d'électro-mobilité et d'expérience sur la Seine à Paris pour 120 convives.

DUCASSE PARIS

Investisseur opérateur, apporte sa vision de l'hospitalité à la française, raffinée et contemporaine, grâce à des propositions de restauration variées tout au long de la journée, conçues et réalisées à bord.

Sa branche Ducasse Culture, spécialiste de la restauration dans les monuments et lieux de culture, apporte son savoir-faire dans la création de moments uniques de croisières.

L'INNOVATION AU SERVICE DE L'HOSPITALITÉ

Ducasse sur Seine est le premier bateau à passagers avec service de restauration pour un service régulier sur la Seine construit depuis 2011.

C'est aussi un concentré d'avancées technologiques dans le domaine de la propulsion électrique fluviale. Comme le dit Jean-Robert Perroches, le président de AMO Facili, assistant à la maîtrise d'ouvrage du projet et directeur de la construction, « Avec ce bateau, on fait passer la propulsion électrique à un autre niveau. » Performance technologique d'autant plus remarquable qu'elle rend l'expérience des clients encore plus séduisante, confortable et silencieuse.

«HAROPA-Ports de Paris est fière d'accueillir le Ducasse sur Seine au port Debilly. Au-delà du prestige et de la qualité de cette réalisation, c'est l'innovation, particulièrement en matière de motorisation propre, que nous souhaitons saluer. La propulsion électrique est un véritable enjeu pour les bateaux dans Paris qui circulent en zone urbaine très dense. Notre objectif est d'accompagner cette transition en aménageant notamment les infrastructures d'alimentation en électricité à quai adaptées »

Régine Bréhier
DIRECTRICE GÉNÉRALE DE HAROPA
- PORTS DE PARIS

300 tonnes de déplacement

38 mètres de long, **10 mètres** de large

1,40 mètre de tirant d'eau

5,60 mètres de tirant d'air

~

PARIS, CAPITALE MONDIALE DU TOURISME FLUVIAL

Avec près de 8 millions de passagers transportés par an, Haropa Ports de Paris est dans le domaine du tourisme, le premier port intérieur du monde. La fréquentation de la Seine est supérieure à celle de la Tour Eiffel (7,1 millions) et se place juste derrière celles du Louvre (plus de 8 millions), de Notre Dame et du Sacré Cœur (plus de 10 millions chacun). Contrairement aux autres monuments parisiens qui arrivent à saturation, la Seine, grâce aux compagnies qui l'animent, offre encore un potentiel d'innovation et de service à inventer.

UNE INITIATIVE AUX MULTIPLES DIMENSIONS

Pour répondre à l'appel à projet organisé par HAROPA / Ports de Paris, Christophe Gallineau, Président de Citysurfing, a réuni, aux côtés de Ducasse Culture et de la Caisse des Dépôts une grande diversité d'expertises. Ducasse sur Seine s'affirme ainsi comme une initiative aux dimensions multiples, urbaine et culturelle, technique et environnementale, industrielle et logistique, économique et sociale.

L'impact de Ducasse sur Seine sur son écosystème est évident puisque cette expérience tout-à-fait nouvelle élargit l'offre des croisières sur la Seine à Paris. Le bateau participe ainsi à l'attractivité touristique et culturelle de la Ville, au dynamisme de son économie fluviale et contribue également activement aux enjeux de son Plan Climat.

Le Port Debilly est un port d'attache encore peu connu du grand public. Mais, alors qu'il n'avait pas connu de travaux depuis les cent dernières années, il a fait l'objet d'importants travaux depuis les douze derniers mois par Haropa Ports de Paris, son gestionnaire (pose d'un réseau d'évacuation des eaux usées, consolidation des fondations, reprise des sols et pavés, amélioration de l'éclairage en amont et en aval de l'arche du Pont d'Iéna). Le challenge du projet a été aussi de faire arriver sur le quai la puissance électrique nécessaire (240 kVA) pour recharger les batteries.

Ducasse sur Seine va notablement contribuer à réinventer la vie de ce port qui offre une des plus belles promenades sur les berges de Seine, une vue époustouflante sur la Tour Eiffel, le spectacle des bateaux en navigation sur la Seine et une perspective charmante de la traversée des arches du Pont d'Iéna.

L'aspect économique se mesure par l'importance du volet industriel de la construction navale réalisée en Île-de-France : Ducasse sur Seine est le premier bateau à passagers avec service de restauration pour un service régulier construit depuis 2011. Il a généré des dizaines de milliers d'heures de travail pour les entreprises de la région et va continuer à créer des dizaines d'emplois pendant son exploitation.

Le choix d'une propulsion entièrement électrique, enfin, revêt trois dimensions. D'abord, il a constitué un défi technique considérable et, en le relevant, l'industrie navale francilienne a acquis une expérience unique et précieuse. Ensuite, il participe de façon décisive à la nouveauté de l'expérience pour les convives qui, pour la première fois, vont vivre une croisière sans bruits, sans vibration et sans émanations déplaisantes. Enfin, grâce à cette propulsion propre, Ducasse sur Seine s'intègre dans la politique de transition énergétique de la Ville.

DES SOLUTIONS 100% INNOVANTES

« La véritable innovation de ce bateau, ce sont les applications qui ont été faites de techniques existantes » souligne Jean-Robert Perroches. Il poursuit : « Des petits bateaux électriques, transportant peu de passagers et navigant peu de temps, on sait faire. Mais là, il s'agissait de faire un gros bateau de 300 tonnes de déplacement, transportant plus d'une centaine de personnes, navigant pendant près de deux heures et avec un équipement de bord très consommateur d'énergie ».

Il a donc fallu inventer de nombreuses solutions pour relever le défi dans des conditions parfaites de sécurité. La coque, par exemple, a fait l'objet d'études poussées pour obtenir le meilleur profil hydrodynamique tout en offrant le maximum d'espace pour la cuisine qui l'occupe. Les aspects environnementaux ont également fait l'objet de beaucoup d'attentions. Ainsi, aucune eau usée n'est-elle rejetée dans la Seine. De même, un système d'échange de calories avec le fleuve (« keel cooling ») assure à la fois la climatisation réversible du bâtiment et le chauffage d'une partie de l'eau utilisée à bord.

Mais les solutions trouvées pour la gestion de l'électricité sont naturellement au cœur de toutes ces innovations.

UNE TECHNOLOGIE 100% ÉLECTRIQUE

La solution d'une propulsion électrique s'est rapidement imposée aux initiateurs du projet. En effet, outre qu'elle satisfait aux normes environnementales et de santé publique de Paris, l'énergie propre répond parfaitement aux attentes du public en matière de confort et de silence.

Il fallait notamment trouver un moyen d'alimenter l'ensemble des dispositifs électriques du bord, des moteurs aux cuisinières en passant par la climatisation et l'éclairage, quelles que soient leurs spécifications (tension, fréquence, etc.).

À l'issue d'une phase d'analyse technique et d'échanges réalisée avec les experts de l'électro-mobilité de la Caisse des Dépôts, c'est finalement le groupement régional porté par l'entreprise SFMNI, motoriste fluvial basé à Andresy (Yvelines) et réunissant l'entreprise Powertech pour la fourniture des batteries et les entreprises européennes ZF et KEB pour la fourniture des moteurs électriques et l'intelligence du système électrique du navire qui a été sélectionné. La solution retenue utilise une technique éprouvée mais en lui donnant une application nouvelle, en l'occurrence ici un variateur de fréquence quatre quadrants. Ce composant présente en outre l'avantage d'éviter de s'encombrer des condensateurs habituellement utilisés pour pallier la microcoupure liée au changement d'alimentation entre le bord et le quai.

Si l'optimisation de la charge des cellules des deux salles accueillant les batteries lithium-fer-phosphate, pesant 5 tonnes chacune et fournissant la totalité de l'énergie à bord, est classiquement confiée à un BMS (Battery Management System), une innovation de taille a été faite pour la gestion de l'ensemble de l'équipement électrique du navire : le groupement SFMNI a conçu et réalisé un système BUS CAN 2 qui permet à tous les éléments électriques de dialoguer. Grâce à cette solution inédite, accumulateurs fournissant l'énergie et appareils consommant cette énergie pour la propulsion, la navigation, la cuisine ou encore le confort parlent tous le même langage et sont donc pilotables de façon fiable et efficace.

La question de la sécurité a d'ailleurs été l'objet d'une attention particulière. L'ancien métier de Thierry Ancri, gérant de l'entreprise SFMNI, (il a été mécanicien navigant sur des Boeing) lui a sans doute permis d'aborder ce sujet avec le même degré d'exigence que dans l'aéronautique. Ainsi, les deux salles de machines, l'une à la proue, l'autre à la poupe du navire, sont-elles complètement autonomes et le bâtiment peut-il naviguer en toute sécurité avec un seul moteur (la navigabilité reste la même, seule l'autonomie est affectée).
De plus, le bateau peut sans problème regagner son port d'attache avec seulement une cellule opérationnelle sur les douze que comportent chaque batterie d'accumulateurs. La même redondance s'applique naturellement aux commandes de navigation et même à l'équipement de la cuisine !

ECHR : UN ÉQUIPEMENT DE HAUTE CUISINE SOBRE EN ÉNERGIE

« Nous avons déjà installé trente cuisines pour Monsieur Ducasse. Mais celle-ci représente une prouesse tout-à-fait unique », souligne Damien Hairabetian, directeur général de ECHR. En effet, la première collaboration de l'entreprise avec Alain Ducasse remonte à la fin des années 80, lorsque le chef prend la direction des cuisines de l'Hôtel de Paris, à Monaco. Mais Ducasse sur Seine constitue un pari de taille pour ECHR, basé à Saint-Laurent-du-Var, qui a assuré la conception et la réalisation de la cuisine et en assurera la maintenance.

La cuisine occupe l'essentiel du pont inférieur du bateau. « Elle est conçue comme une véritable cuisine de restaurant gastronomique », précise Damien Hairabetian. Mais il a fallu pour cela exécuter tout le mobilier sur mesure, au millimètre près, de façon à le faire passer par les trappes d'accès et à optimiser parfaitement l'espace. Une performance lorsque l'on sait que, par exemple, le fourneau pèse 700 kilos et a dû être assemblée en deux parties.

La conception des cuisines a dû aussi relever le défi de l'énergie. Ainsi, les appareils les plus énergivores, comme les fours, ont-ils été dotés d'un système d'économie d'énergie et le fourneau Molteni est équipé de plaques à très faible rayonnement.

Un chantier qui a demandé beaucoup de rigueur, d'imagination et de coordination des différents intervenants concernés. Et qui a nécessité une maîtrise parfaite du calendrier: environ six mois d'étude, trois mois de réalisation.

UNE CONSTRUCTION INDUSTRIELLE FRANCILIENNE 100% SUR MESURE

« Avec Ducasse sur Seine, on est dans la haute couture de la construction navale » : l'homme qui l'affirme est orfèvre en la matière puisqu'il s'agit de Frédéric Motreff, directeur des Chantiers de la Haute Seine qui peuvent s'enorgueillir d'avoir construit la plupart des bateaux de passagers circulant aujourd'hui sur la Seine. Plus encore : ce chantier naval, situé à Villeneuve-le-Roi (Val-de-Marne), est, avec ses cinquante salariés, le principal chantier du bief parisien. Depuis près de cent ans, les Chantiers de la Haute Seine soutiennent les activités fluviales et portuaires de Paris et font perdurer le savoir-faire nécessaire à la filière fluviale parisienne. Outre la construction, la transformation et la maintenance des bateaux industriels et de passagers, les Chantiers de la Haute Seine sont très actifs aussi dans des projets innovants qui façonnent le nouveau visage de la Seine comme le restaurant universitaire amarré quai de la Gare (Paris XIIIe) ou la Maison des Cérémonies Familiales (« MCF 2 ») d'Alfortville.

Entamé à l'été 2017, le travail préparatoire a été intense pour passer du plan de l'architecte de Ducasse sur Seine à un plan industriel et organiser l'industrialisation de la mise en fabrication. Le bureau d'études et méthodes des Chantiers de la Haute Seine, chargé de cette première phase, a ainsi trouvé les meilleures solutions pour optimiser les découpes et minimiser les soudures, facteur important de la sécurité de l'ensemble. Toutes les ressources technologiques du chantier ont été utilisées : oxycoupage et découpage plasma sur des bancs numériques pour assurer un excellent état de surface et la précision des pièces, presse hydraulique pour les mettre en forme, et surtout le savoir-faire irremplaçable des tourneurs, fraiseurs, chaudronniers et soudeurs pour construire en même temps à la fois le bateau de 38 m et son ponton de 35 m.

L'ensemble du processus de fabrication répond à des normes extrêmement sévères. Les tôles grand format de huit millimètres en aciers spéciaux sont certifiées par le Bureau Véritas, tout comme les procédés de soudures qui sont vérifiées par radiographie. Les éléments sont assemblés en bloc de 15 tonnes maximum et sont ensuite soudés sur le marbre de montage pour le bateau et le ponton, laissant ensuite la place à tous les autres corps de métier chargés de l'aménagement.

110 tonnes d'acier pour le bateau

~

70 tonnes d'acier
pour le ponton

~

Plus de **100 000 heures** de travail

~

200 emplois mobilisés
pendant 24 mois
pour l'ingénierie et la réalisation
du projet

~

70 emplois en CDI
créés pour l'exploitation
de l'activité

LE DYNAMISME DE L'ÉCONOMIE FLUVIALE ET PORTUAIRE FRANCILIENNE

« Le monde du fleuve est à part. Il s'agit d'un espace naturel vivant rythmé par les saisons, la météorologie, le cycle diurne et nocturne. Son écosystème est différent de ce qui se passe à terre. Dès l'origine du projet, le projet a été imaginé pour être réalisé par les ressources et les compétences des territoires de la Vallée de la Seine » souligne Christophe Gallineau.

Côté construction, la région compte quatre chantiers et une vingtaine d'entreprises de sous-traitance qui couvrent l'essentiel des besoins de la construction navale.

Côté portuaire, une étude réalisée conjointement par l'INSEE et HAROPA, l'établissement public des ports de Paris, révèle que les dix principales zones portuaires franciliennes représentent plus de 15 000 emplois directs et dégagent une richesse de 1,2 milliards d'euros.

À côté des activités de commerce, de transport de marchandises et de services aux entreprises, le tourisme occupe une place de choix dans cet ensemble. En 2014, plus de 8 millions de passagers ont fait une croisière sur la Seine, fournissant un emploi à un millier de personnes.