





Pour mettre à profit cette très (trop) longue crise, encore plus soucieux du bien-être de nos clients, nous avons rénové et transformé nos Grands Buffets. Avec une nouvelle salle qui rend hommage à Jean de la Fontaine de la plus belle manière qui soit : mobilier raffiné, décor paré de 18000 feuilles d'or, lustre en cristal, peintures XVIIIe, ce splendide salon à manger trouverait aisément sa place au Crillon ou au Meurice...

Avec une nouvelle galerie de peinture, consacrée à notre collection d'œuvres hyperréalistes de Bellanger. Avec une salle très "Années folles" qui aurait pu, en d'autres temps, accueillir Suzanne Lenglen ou Hercule Poirot. Avec une refonte de la rôtisserie qu'accompagnent désormais deux tables à gibier, dont l'une porte une certaine presse à canard, tout droit venue de la Tour d'Argent. Avec un Grand Glacier, ainsi qu'un chariot de flambage de crêpes Suzette qui fit les beaux jours du Negresco... Sans oublier des milliers d'heures de travail consacrées à des embellissements somptueux mais discrets... Pour vous donner un avant-goût de ces "nouveaux Grands Buffets", j'ai le plaisir de mettre à votre disposition ce magazine. Il vous révèle nos trésors et les dessous détaillés des travaux entrepris. Il vous invitera, j'en suis sûre, à venir partager un moment de joie à l'une de nos tables...

#### **Jane Privat**

## **Sommaire**

4	Edito	26	La tente d'apparat Jean-Baptiste Nolin
6	Lieu de l'Olympe		-
8	Une histoire qui	28	La salle à manger Max Le Verrier
	commence par la faim	30	La galerie Alain Bellanger
10	<b>Un conservatoire</b>		
	des métiers	32	Le salon doré Jean de la Fontaine
11	<b>Entrée des artistes</b>		
		35	Hervé di Rosa
12	La rôtisserie		en son jardin
14	Les buffets	36	L'atelier culinaire de
4.0	_		Patrick Chappert-Gaujal
16			
	des fromages	38	Les collections
18	Les desserts	42	Le "so british"
			<b>Private Bowling Pub</b>
22	Parlons crus		
		44	Des chiffres et des maîtres
24	La salle à manger		
	Ann Carrington	46	Panorama





Narbonne fut jadis l'une des capitales de la civilisation latine, elle est redevenue, grâce aux Grands Buffets, l'une des capitales de la sensorialité occidentale...

#### **Perico Legasse**

Rédacteur en chef de la rubrique gastronomie du magazine Marianne

Le statut qui est celui des Grands Buffets aujourd'hui, - pour être précis, le fait d'être un établissement unique, puisque hors catégorie - est le fruit d'une démarche à contre-courant, patiente mais opiniâtre pour rendre accessible au plus grand nombre les Arts de la table les plus traditionnels, cuisine comprise.

Car ce véritable patrimoine a pour l'essentiel aujourd'hui disparu de la plupart des grandes tables, avec son luxueux cortège de nappes brodées, de couverts argentés, de verres ciselés, comme autant de parures à une grande cuisine classique française, elle aussi évanouie.

Les Grands Buffets en sont ainsi devenus le conservatoire. En proposant à ses visiteurs, outre une profusion de plats, un décor d'exception. Mais aussi en les conviant à partager le véritable repas à la française, tel qu'inscrit en 2010 au patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'UNESCO.

Cette dimension patrimoniale, inattendue dans un établissement de restauration, s'est confortée année après année avec l'acquisition d'objets de collections et d'œuvres d'art.

Les Grands Buffets sont aujourd'hui une sorte de temple, sur l'autel duquel les meilleurs artisans et artistes du pays présentent leurs créations les plus raffinées, du XVIIIe siècle à nos jours!

On en oublierait presque qu'il s'agit d'un restaurant, le premier de France et sans doute, à l'instar d'un musée, le seul qui se visite jusqu'à ces cuisines, espace dédié aux créations de l'artiste Patrick Chappert Gaujal. Le seul aussi où il est possible, en toute liberté, d'avoir les yeux plus gros que le ventre, tant il y a de choses à voir... et à savourer!

Car l'établissement est également le conservatoire des plaisirs de la table en proposant au menu rien moins que la quasi-totalité des grands classiques de la cuisine française traditionnelle, introuvables ailleurs. Enfin, pour consolider sa place sur la plus haute marche du podium national, les Grands Buffets présentent à ses clients le plus grand plateau de fromages au monde, avec un minimum de 111 références. Un record inscrit au Guinness Book en 2020.

Les pages qui suivent vous donnent, pour citer encore Perico Legasse\*un aperçu de cet hallucinant spectacle.

GB

# Les premiers à remettre à l'honneur une tradition du XVIIIe siècle!

Fondé en 1989, ce restaurant serait-il révolutionnaire ? Paradoxalement, il perpétue une tradition, celle du service à la française. Avec ses mets de fête, sa cuisine de qualité réalisée sur place et sa cave au prix producteurs, les Grands Buffets sont à la fois vitrine et conservatoire de la cuisine traditionnelle française comme des arts de la table.

Ce n'est pas la moindre des surprises que de trouver pareille exigence dans un lieu contemporain! En poussant la porte, on change en effet totalement d'univers. Une théâtrale entrée en matière qui vous propulse dans d'autres temps, et d'autres mœurs. C'est que l'établissement, à l'exact opposé de ses confrères, a aujourd'hui banni tout minimalisme,

de mauvais aloi dans un lieu où règne une telle profusion de plats, sur lesquels la maxime un brin provocante de Gargantua "Fay ce que vouldras", résonne comme un appel au plaisir.

Les Grands Buffets réunissent le luxe et la tradition dans le respect des exigences du service à la française. Cette manière de composer un menu selon ses goûts a perduré en France jusqu'au XIXe siècle. Selon cette tradition, les convives se servaient eux-mêmes sur une table où tous les plats étaient présentés en même temps. En témoigne un chef d'œuvre cinématographique, "Le guépard", dans lequel Visconti met (génialement) en scène ce principe de repas, dans le décor suranné d'un palais sicilien. Cela a sans doute inspiré en partie la scénographie aussi étudiée que soignée des Grands Buffets qui respecte à la lettre tous les codes historiques de ce service à la française qui fit rayonner la France dans le monde entier. Faire d'un restaurant un lieu de mémoire qu'on n'est pas près d'oublier, voilà qui est inattendu, et sans équivalent...



Pour être en parfait accord avec cet hommage aux établissements d'une autre époque, Les Grands Buffets déclinent le faste de leurs tables et de leur service à une tradition culinaire qu'on ne retrouve nulle part ailleurs. Celle des grands repas de fête où les convives voyaient défiler une succession de plats qui faisaient la part belle aux terroirs et n'avaient qu'un seul but, satisfaire les sens.

Et en effet, où, à part aux Grands Buffets, peut-on encore déguster, à discrétion, un homard à l'américaine, un lièvre à la Royale, un canard à la presse selon la fameuse recette de la Tour d'Argent, un tournedos Rossini, une daube de bœuf, des tripes à l'ancienne, une blanquette de veau à l'ancienne, des rognons sauce Madère, une tête de veau Gribiche, un civet de sanglier, des quenelles de brochet Nantua, un vol au vent de ris de veau aux morilles, une andouillette de tradition 5A et sa sauce moutarde, un rognon entier de veau rôti... la liste n'est pas exhaustive, avant de choisir parmi plus de 111 fromages, et de clôturer son repas avec (si l'on peut encore) un des 80 desserts ?





Comme Proust et sa madeleine, on se détourne de l'air du temps pour aller à la recherche du temps perdu.

n l'a vu, les Grands Buffets ne font rien comme personne. L'authenticité plutôt que l'artifice, la générosité plutôt que la pingrerie, la gourmandise plutôt que l'austérité, le plaisir à portée de fourchette plutôt que la retenue. Vous l'aurez compris, ici, tout tourne autour du mot faim. Comme soif de vivre, d'aimer, de savourer... lci, big is beautiful ! Pas de "less is more". Bienvenue à l'humanité dans ce qu'elle a de chaleureux, de vibrant, d'excessif si ça lui chante ! Bienvenue à tous, donc, et Fay ce que vouldras ! Car un repas de fête est un partage, une invitation à un bien-être auquel cette damnée pandémie aura finalement donné un prix.



Et pas n'importe lequel, un prix accessible à tous, parce que cet établissement décidément hors normes est attaché à ce que chacun puisse partager cette table de fête, ce décor fastueux, et parvienne à s'extraire d'un quotidien qui depuis des mois ne lui fait pas de cadeau.

Alors, le service traditionnel à la française, les objets d'art, les arts de la table, les vins fins, la pléthore de produits du terroir, la cuisine "comme avant", prendront tout leur sens.

# 1989, Révolution dans la restauration : les Grands Buffets sont le premier restaurant en mode buffets à volonté en France

Fin des eighties. Le Club Méditerranée, avec ses buffets légendaires, perd de sa superbe. C'est le moment que choisit le restaurant pour mettre en place les principes qui constitueront toujours son ADN 30 ans plus tard. L'établissement devient un lieu très novateur, à la fois audacieux et expérimental, avec pour maître-mot, la générosité. Pour un prix fixe, le client va se servir, autant de fois qu'il le souhaite. Le signal envoyé est fort. Le succès au rendez-vous. Mais plutôt que de se reposer sur ses lauriers, le restaurant va initier un processus de métamorphoses incessantes dans le seul but d'améliorer en permanence son service au client.

Accueil, décor, cuisine, nappes, verres, couverts, vaisselle,

tout est repensé. Et tout est compris! Les Grands Buffets

accèdent à la première place des restaurants français.

# 1990-2019 : élégance oblige, les buffets à volonté deviennent buffets à discrétion

La décennie suivante va être celle du retour à la tradition en matière de service à la française et de plats mitonnés comme on n'en trouve plus. Elégance oblige, les buffets à volonté deviennent les buffets à discrétion. L'établissement est connecté, oui, mais sur un passé qui fit les grandes heures de la cuisine française, celles qui ont bâti sa réputation autour du monde. Le restaurant s'approprie le répertoire quasi-complet de la cuisine traditionnelle française, en assumant un classicisme pour le porter au goût du jour. Car désormais, l'établissement narbonnais est seul dans sa catégorie, et c'est lui que l'on tente de copier, même jusqu'à Shanghaï! Les foies gras rentrent en force (9 !), les homards s'exhibent en une cascade spectaculaire, même la rôtisserie semble devenir un décor de théâtre, avec ses cochons de lait et agneaux de lait comme figurants. Les vins poussent l'audace jusqu'à être proposés au prix du producteur, disponibles au verre! Une tente d'apparat est installée, et avec elle, les Grands Buffets prennent peu à peu des airs de palais Grand Siècle.

# 2020 : les plats de haute gastronomie s'invitent aux Grands Buffets

Pour célébrer l'entrée des Grands Buffets dans le XXIe siècle, le restaurant n'a rien trouvé de mieux que d'entrer dans le Guiness Book des Records. Par la grâce d'un plateau de fromages (plus de 111, dont les 46 AOP de France), dans lequel les clients peuvent piocher à loisir parmi les pâtes molles, pressées, persillées, les croûtes fleuries ou lavées, au lait de vache, de chèvre ou de brebis, à la louche, jeune, entre-deux ou hors d'âge... Pour faire court, le Record Guinness du plus grand plateau de fromages servi dans un restaurant au monde. On vous le détaille un peu plus loin. Les plats, de plus en plus gastronomiques, s'installent dans les marmites et caquelons, et proposent depuis octobre le lièvre à la Royale, le Canard au Sang, le foie gras poché et son bouillon de cèpe et la caille farcie au foie gras. Avec la cuisine qui s'enrichit, une nouvelle salle voit le jour, qui ne déparerait pas dans les plus grandes maisons parisiennes, le Salon Doré.

Dédiée à Jean de la Fontaine, réalisée par des artisans d'exception, elle fait entrer le faste des palaces aux Grands Buffets, définitivement uniques.

## **Distinctions**

#### Ambassadeur d'Occitanie de la gastronomie

Distinction remise par Carole Delga, Présidente du Conseil Régional d'Occitanie

## Prix spécial du jury de la plus belle carte de vins au verre

Organisé par le magazine Terre de Vins (Jury présidé par Philippe Faure-Brac, meilleur sommelier du monde 1992)

## Plus grand plateau de fromages dans un restaurant au monde

Guinness World Record





confère un aspect intemporel à l'entrée du restaurant.

L'enseigne des Grands Buffets, réalisée par M. Alexandre

Talanda, le seul artisan d'art doreur sur verre églomisé de France,



oici la rôtisserie, théâtrale, dont le cœur bat au rythme de l'établissement. Ici, la mise en scène prend tout son sens, avec la préparation des plats devant le public. Les plats traditionnels familiaux, bien sûr, tels les abats ou les plats canailles qui ont pour la plupart disparu des cartes de restaurants de France malgré l'attachement de nombreux clients...

Proches de ce véritable cœur battant, les tables à gibier où est présentée, entre autres, la recette du canard au sang, réalisée grâce à la presse à canard, emblématique de la Tour d'Argent, acquise de haute lutte lors d'une vente aux enchères par le maître des lieux, qui redoutait son départ pour la Chine ou les Emirats du Golfe. Songez qu'elle a pressé le canard de JF Kennedy, de la reine d'Angleterre et de l'empereur du Japon!

D'autres plats de haute gastronomie sont proposés (voir ci-contre), rendus accessibles au grand public pour la première fois. Côté décor, le marbre rouge vient de Caunes-Minervois. Ce marbre, très en vogue à la Renaissance, ornait le château de Versailles.

#### Cuisinés devant vous à la demande,

le lièvre à la royale, le homard à l'Américaine, le tournedos Rossini, le vol au vent de riz de veau aux morilles, la caille farcie au foie gras, le turbot entier rôti, les coquilles St-Jacques à la Nantaise, le foie gras poché dans son bouillon de cèpes...

#### Les mijotés traditionnels

La cuisine comme on n'en fait plus... daube de bœuf, tripes à l'ancienne, blanquette de veau à l'ancienne, civet de sanglier, rognons sauce Madère

#### Les plats canailles

cuisses de grenouilles, tête de veau Gribiche, crevettes sauvages au pastis, encornets persillade, moules gratinées à l'aïoli

#### Les viandes

Sur sa table dédiée trône la côte de bœuf, taille gargantuesque, maturée et cuite selon vos goûts. Mais aussi le cochon de lait, ou bien encore l'agneau de lait des Pyrénées.





## La Recette du Canard au Sang de 1890

Véritable classique de la gastronomie française, la recette du canard au sang fait l'objet d'un rituel intimiste depuis le XIXème siècle.

Ecrin de ce cérémonial, la Tour d'Argent accueillait les chefs d'Etat du monde entier pour qu'ils dégustent la fameuse sauce du canard au sang, inventé en 1890 par Frédéric Delair et codifié suivant un rituel bien précis. Après avoir ôté les parties nobles du canard, il était de coutume d'en récupérer les sucs en broyant la carcasse dans une presse en argent, spécialement fabriquée par les plus grands orfèvres. Les sucs récupérés étaient alors incorporés à la sauce.

En proposant au vaste public des Grands Buffets pareil cérémonial, jusque-là resté confidentiel, apanage d'une haute gastronomie, privilège des grands palaces, une vénérable institution des arts de la table se dévoile au grand public.





Je suis fier qu'avec les Grands Buffets, nous soyons les ambassadeurs de cette merveilleuse région. **Gilles Goujon** 

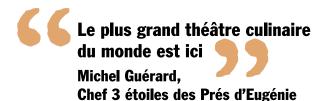
Chef 3 étoiles de L'Auberge du Vieux Puits Désigné meilleur restaurant du monde au classement Tripadvisor

artie emblématique du restaurant, (ils lui ont donné son nom), les buffets étalent aux yeux des visiteurs leur généreuse prodigalité.

Ici, les terroirs sont à l'honneur, qui proposent leurs produits à foison, qu'ils proviennent de la mer, de la montagne ou d'ailleurs. Cette profusion de denrées est à l'image de la région, bien pourvue en la matière. Ce n'est pas Gilles Goujon, chef triplement étoilé qui vient en voisin prodiguer ses conseils, qui prétendra le contraire.

Et comme toujours dans cet établissement théâtral, le spectacle est au rendez-vous : cascade de homards, plateau royal de fruits de mer, saumon Bellevue, saumon fumé, aspic de saumon à l'aneth, assortiment de 9 foies gras en lobes, terrines ou mi-cuits, charcuterie et farandole de 9 jambons, chou farci en croûte, sans oublier les entrées bio...







Aussi surprenant que ça puisse paraître, au regard d'une pareille profusion de produits, les Grands Buffets sont un établissement responsable, adepte du circuit court.

Le restaurant est ainsi devenu un véritable ambassadeur de Narbonne et de sa région, de ses agriculteurs et de ses vignerons.

Ici, on ne trouve que des vins de proximité, des garnitures bio, du jardinage sans traitement...

Le nombre de clients est tel que la rotation des denrées est permanente. Ici, rien ne se perd, tout se transforme...

Pour une fois dans l'univers de la restauration, la quantité ne s'oppose plus à la qualité.

Et quel bonheur de flâner, son assiette à la main, de parcourir ces étals de générosité, au gré d'une inspiration, d'une fantaisie qui viendrait amorcer son repas d'une manière inédite...
Entrées, salades, fruits de mer, poissons, foies gras, charcuteries, sauces légères ou épicées, légumes frais bio à croquer. Impossible de ne pas trouver la mise en bouche qui précède idéalement sa visite à la rôtisserie, à ses plats canailles ou mijotés, ses viandes juteuses et maturées, poissons rôtis ou en sauce, préparations mitonnées comme avant...





Je n'ai jamais rencontré ça. C'est très bon, très agréable, exceptionnel, unique en France. Je pense qu'il n'y a pas d'autre restaurant comme celui-là. Michel Galabru



# 111 fromages, dont les 46 AOP français. Record mondial Guinness Book 2020

Inutile de lutter... Ce restaurant est encore une fois hors catégorie. Le plateau compte 111 fromages et détient le record Guinness du plus grand plateau de fromages dans un restaurant au monde. Record compliqué à obtenir car il ne s'agit pas de rassembler 1 plateau géant pour une journée, mais bien d'avoir une offre pérenne : soit 4 personnes à plein temps, plus de 500kg de fromages installés chaque jour, 35 tonnes de fromage commandées en 2019.

Pour info, le plateau a été patiemment confectionné pendant 4 ans par un expert parmi les experts, Xavier Thuret, meilleur ouvrier de France fromager, qui a recherché au cœur de chaque région les produits les plus adéquats...



GHLMUMM

symboles de la France, les Grands Buffets souhaitent porter haut auprès de ses clients une tradition méconnue qui résume on ne peut mieux notre pays dans ce qu'il offre de meilleur.

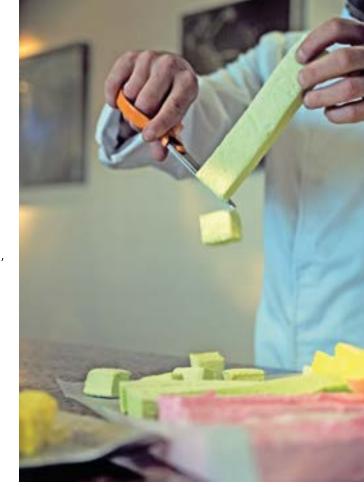
C'est enfin le mode de dégustation plébiscité par les maîtres-fromagers et sommeliers que nous conseillons à nos clients d'essayer lors de leur repas.



### **Une faim heureuse**

Comme tous les contes de fées, les repas aux Grands Buffets connaissent une faim heureuse! C'est que cette production maison nous vient de la nuit des temps!

Pas moins de 6 pâtissiers traditionnels les confectionnent dans la grotte de l'enchanteur... pardon, dans le laboratoire de pâtisserie!
Paris-Brest, éclairs, forêt noire, baba au rhum,
Saint-Honoré, macarons, rousquilles, tarte aux pommes, cannelés, sans oublier les douceurs d'antan, pommes au four caramélisées, riz au lait, mousse au chocolat... les grands classiques sont tous là, pour terminer le repas en douceur.





C'est la caverne d'Ali Baba, avec cette ribambelle de bonnes choses à manger. Une kermesse à la Brueghel mise en scène par Rappeneau... Michel Guérard, Chef 3 étoiles des Prés d'Eugénie

Chocolat bio, fruits bio, pas de sucre ajouté... ce retour aux sources vers une cuisine traditionnelle respecte néammoins les critères de qualité de notre époque.

de qualité de notre epoque.

Bien sûr, comme partout dans l'établissement,
le spectacle vaut le coup d'œil!

La fontaine de chocolat trône royalement
au beau milieu du buffet aux 80 desserts.

Gâteaux, tartes, crèmes, mousses, fruits confits,
flans, glaces, la console aux desserts subjugue
les amateurs les plus blasés.

#### **Quelques chiffres...**

En une année, **500 000** macarons montés à la poche, **70 000** petits fours et **3 millions** de petits gâteaux confectionnés par **6** pâtissiers!







es Grands Buffets n'étant pas un restaurant comme les autres, le flambage des crêpes Suzette méritait lui aussi une mise en scène où les arts de la table seraient flamboyants.

C'est ainsi que ce véritable cérémonial, mis en scène par Gil Galasso, meilleur maître d'hôtel de France et champion du monde des maîtres d'hôtel en 2009, s'acccomplit sur une pièce d'exception, un célèbre chariot en argent (Sheffield) provenant du Palace Le Negresco à Nice.

Cet objet emblématique des arts de la table est adossé à des panneaux accueillant une collection de moules à patisserie en cuivre des XVIIe au XXe siècles.

La collection a été constituée grâce au concours de François Bachelier, spécialiste mondial en ustensiles de cuisine anciens (Marché Paul Bert, Saint Ouen). Il règne aux Grands Buffets comme une atmosphère de palace parisien...





#### Pour les fondus de glaces

Avec son style Empire, ce glacier à l'ancienne, sur lequel veille ses appliques-statues de marbre et son lustre à pampilles, fleure bon les années 50... Une madeleine de Proust à laquelle certains clients de l'établissement ne resteront pas insensibles. Nostalgie, quand tu nous tiens! Cela étant, même les enfants d'aujourd'hui semblent sous le charme! C'est que ce petit coin de paradis gustatif, à l'abri de tout réchauffement climatique, a été créé par les ateliers de France, une entreprise composés de compagnons (le plus haut niveau de l'artisanat d'art en France), qui ont notamment travaillé à la rénovation du Château de Versailles, du Château de Chambord et du Palais de l'Elysée... Mais si le décor est magnifique, que dire de l'assortiment de desserts glacés (spécialités glacières et grands classiques du genre) qui exerce une attraction irrésistible sur les visiteurs de tous âges : Pêche Melba, Poire Belle-Hélène, Coupe Colonel, Omelette Norvegienne, Profiterolles au chocolat et l'incontournable Irish Coffee... servi avec une chantilly fouettée maison!

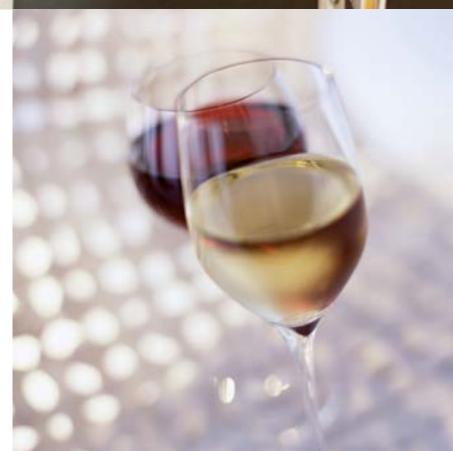


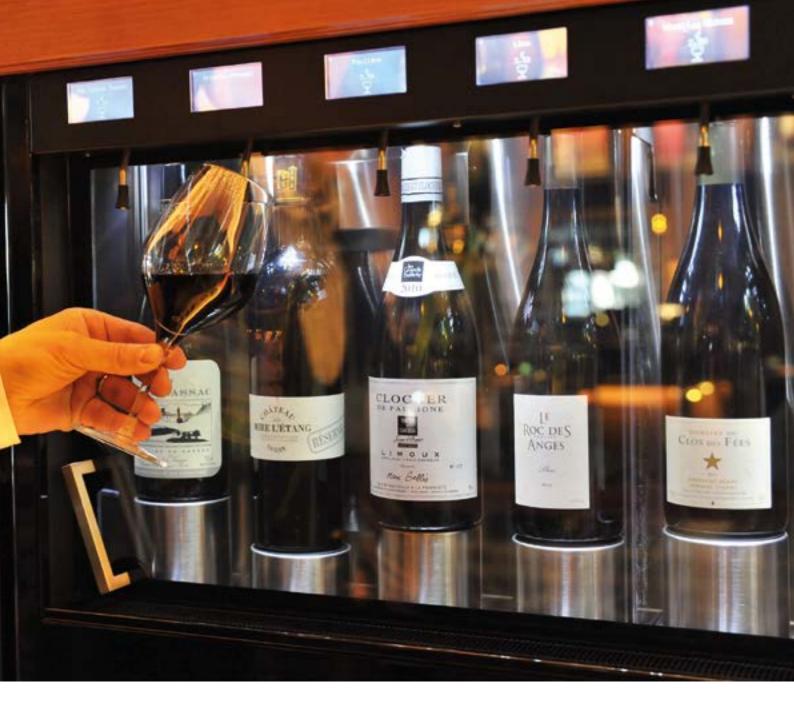
### Bien élevés et...

Les Grands Buffets sont tellement attachés aux pépites de nos terroirs qu'ils ont choisi d'en être les ambassadeurs, en les faisant découvrir aux innombrables clients qui leur rendent visite, souvent venus de loin.

Pour ce faire, le restaurant a décidé d'appliquer une politique de vente de vins exceptionnelle.

D'abord en proposant le vin au même prix que chez le producteur. Le budget reste ainsi des plus raisonnables. Mis en confiance par les conseils des chefs de rang, le client peut dès lors se faire plaisir.





### ...bien conservés pour leur âge

Puis, en adoptant une technique particulière pour garantir une conservation parfaite et permettre ainsi de proposer une dégustation au verre. Il s'agit du système Enomatics, qui consiste à remplacer l'air par un gaz inerte dans la bouteille de vin. Ainsi stabilisé, le vin peut être conservé car protégé de l'oxydation. Ce système a permis la mise en place d'une offre de vin au verre qui a fait référence puisque Pierre Arditi a remis à M. Privat en 2019 le Prix spécial du jury de la plus belle carte de vin au verre de France, décerné par le magazine Terre de Vins, dont le jury était présidé par le meilleur sommelier du monde, Philippe Faure-Brac.

Alors, si vous partiez sans payer le vin ? La bouteille dégustée à table est offerte au client qui en achète un carton de 6 bouteilles, toujours au prix du caveau.

Cette politique de générosité propre aux Grands Buffets a même été transposée au Champagne avec le Mumm Cordon Rouge, proposé également au prix du caveau, 25€!



**Ann Carrington** 

nn Carrington est une artiste sculpteur britannique de renommée internationale. Son œuvre unique, exposée dans la salle des Grands Buffets qui porte son nom, est composée de couverts en argent et fait partie de la série "Bouquets and Butterflies". Cette œuvre a été exposée au Royal College of Art de Londres. Elle a notamment séduit des personnalités comme Issey Miyake, Elton John, Gwyneth Paltrow ou Paul Smith et possède une "sœur jumelle" au British Museum!

Cette salle à manger raffinée abrite également une collection de pièces d'argenterie dans les vitrines avec des pièces provenant de l'hôtel 5\* Le Meurice (Paris) et du Café de la Paix (Paris). Le surtout de table en argenterie anglaise de 2 m de long a été acheté à Portobello à Londres, haut-lieu des antiquaires spécialisés dans l'argenterie et les arts de la table, est posé sur une console réalisée par la Maison Poudevigne (Lozère).









Les chaises proviennent de la Maison Balzarotti, Faubourg Saint-Antoine, Paris. Les tableaux "Nature morte aux légumes et cucurbitacés" sont d'Alain Bellanger. Les lustres-fourchettes sont signés José Esteve et réalisés avec des suspensions de couverts argentés. Les vitraux sont l'œuvre de l'atelier

Simon Marq de la Maison Fort Royal, labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant, à qui l'on doit les vitraux de l'hôtel Crillon, situé place de la Concorde à Paris...



# Jean-Baptiste Nolin

n 1670, Louis XIV, qui est en campagne demande à son intendance de lui dresser une tente d'apparat pour une fête, en remerciement à ses officiers. La réplique présentée aux Grands Buffets permet d'accueillir le public dans des conditions que n'aurait pas désavouées le roi-soleil... Pour preuve, cette terrasse couverte est modulable en fonction de la météo grâce à 3 niveaux de protection et peut même être complètement ouverte si le temps le permet. Un étonnant mur végétal, capable de produire naturellement sa propre mousse, rafraîchit la salle en été. Détails sophistiqués, le bruit de l'eau de ruissellement sur la végétation donne l'illusion de dîner en pleine nature, alors que des sources lumineuses, incrustées dans les miroirs et autres pièces de mobilier, permettent aux pièces d'être éclairées de l'intérieur de façon quasi-invisible.





Une spectaculaire carte historique de Jean-Baptiste Nolin, graveur de Louis XIV, est exposée en exclusivité dans la Tente d'Apparat des Grands Buffets.

Il s'agit d'une carte rarissime du Canal Royal de Languedoc (ancêtre de notre Canal du Midi) gravée en 1697 pour célébrer l'achèvement officiel de l'ouvrage.

Cette carte du canal du Midi est également ornée par 46 plans d'aqueducs et d'écluses, les armes des Grands du Languedoc, la reproduction des médailles frappées à l'occasion de la pose solennelle des premières pierres du chantier ainsi que trois médailles à l'effigie de Louis XIV.

Vous admirerez aussi la tapisserie des Flandres "Verdure aux cygnes" surplombant un coffre japonais du XVIIIème siècle, les bacs à citron des Jardins du Roi Soleil, artisan d'art fournisseur du Château de Versailles. Leur structure en fonte forme une caisse dont les quatre panneaux latéraux s'ouvrent, donnant un accès direct à la motte et permettant ainsi les soins nécessaires aux racines. Le strict respect de ces qualités horticoles, alliées à un esthétisme inégalé, continue de convaincre les plus grands paysagistes et jardiniers du monde entier. La tente est éclairée par les lustres de l'artisan d'art Ombres et Facettes semblables à ceux qui ornent le Château Royal de Chambord...



#### **Arts Déco**

Cette salle à manger très "Art déco" rend hommage à l'un des artistes les plus en vue des années 20, Max Le Verrier, dont elle présente plusieurs œuvres à travers des sculptures, des dessins préparatoires et des photographies.

Max Le Verrier reçut une médaille d'or au cours de la première Exposition Internationale des Arts Décoratifs et industriels modernes, qui s'est tenus au cœur de Paris en 1925, a réuni 21 pays et accueilli plus de cinquante millions de visiteurs! Un événement tel qu'il donna son nom au mouvement artistique né à cette époque, les Arts déco.

Le style Art Déco fut largement considéré comme un éclectique mélange d'élégance et de modernisme, imprégné d'influences diverses (de l'Egypte ancienne à la Grèce Antique en passant par l'art tribal), le tout revu et corrigé par l'aérodynamisme des nouvelles technologies.





A cette époque, on assiste aux débuts de la libération de la femme. Les cheveux courts et les robes aux genoux (qui permettent de danser des charlestons endiablés) caractérisent la figure emblématique de la "garçonne". Les plus belles représentations en sont Suzanne LENGLEN (championne de tennis, symbole du graphisme en mouvement), Tamara de LEMPICKA (peintre) ou encore joséphine BAKER (danseuse noire au succès très populaire)...

# Suzanne Lenglen et Hercule Poirot, vos convives d'un soir

La célèbre "Clarté" de Max LE VERRIER, qu'il créa en 1928, est également une parfaite illustration de la "garçonne".

Cette femme à la boule de lumière, qui vous accueille dès l'entrée de la salle, est une pièce maîtresse en bronze grandeur nature (1,70m) réalisée d'après trois modèles vivants : un pour la tête, un pour le torse, et un pour les jambes, celles d'une danseuse noire américaine des ballets de Joséphine Baker.

Cette torchère des années 30 reprend l'idée de l'Antique déesse de la lumière et symbolise en même temps l'époque par sa coiffure à la garçonne et la sobriété de sa ligne.

C'est en prenant contact et avec la collaboration des descendants de Max Le Verrier, et en particulier son arrière-petit-fils, qui continue de faire rayonner les œuvres de l'artiste, que M. Privat a été en mesure de rassembler en un même lieu sculptures, esquisses et photos de l'artiste pour le plus grand plaisir des convives des Grands Buffets.



# Natures vives Alain Bellanger

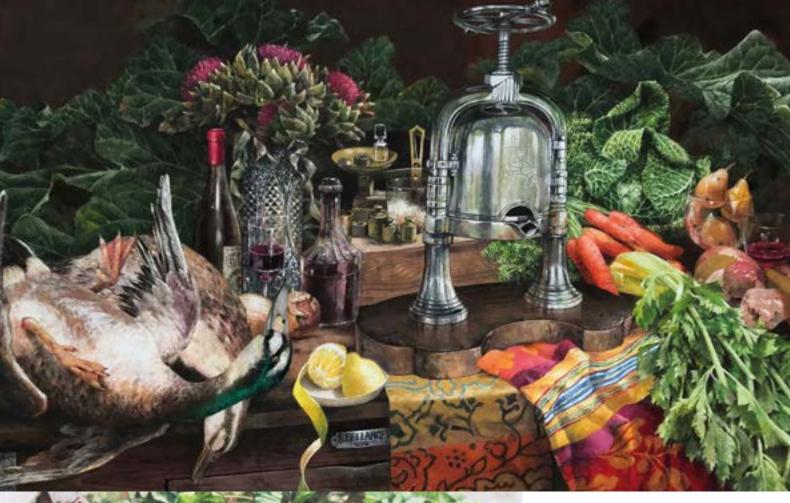
es natures mortes n'ont jamais parues aussi vivantes.
C'est qu'Alain Bellanger,
cucurbitaciophile invétéré, est un virtuose du pastel auquel il donne vie comme personne.

Les Grands Buffets n'étant pas non plus un lieu comme les autres, la rencontre était inévitable.

Entre la profusion des buffets et la richesse de ses œuvres, Alain Bellanger a redonné vie à une technique picturale, le pastel.

L'illusion est parfaite et ces œuvres hyperréalistes n'ont jamais semblé autant à leur place que dans ce restaurant, qui n'en compte pas moins de 40, patiemment réunies ces 15 dernières années. Les détails et les teintes foisonnent et ces représentations gourmandes et généreuses finissent par donner autant d'appétit que les riches étals de l'établissement. Cela s'appelle une harmonie réussie.







Artiste précoce, Alain Bellanger expose partout dans le monde depuis 1987 : Paris, New York, Los Angeles... Sa passion pour les cucurbitacées l'amène en 1995 à leur consacrer une exposition intitulée "Naissance, Vie et Mort des citrouilles : l'Aventure Totale". C'est désormais au bord de la Creuse, dans un cadre enchanteur, qu'il travaille

tous ses pastels.



## Les Grands Buffets, cuvée Grand Siècle

Avec cette toute nouvelle salle à manger, les Grands Buffets entrent dans le faste des palaces d'exception.

Son décor est en effet exceptionnel: la réalisation est signée par les compagnons des Ateliers de France, rompus aux techniques de rénovation du patrimoine français (château de Versailles et de Chambord). 7 couches pour la réalisation des staffs, sur lesquels sont posés 18 000 feuilles d'or. Le travail du staff est l'œuvre de l'atelier Louis Del Boca qui depuis 1931, est réputé pour l'excellence de ses réalisations et son expertise dans le domaine des travaux de décoration, staff, peinture, peinture décorative et maçonnerie qui perpétue les traditions de styles et de techniques à la Française.

La peinture est depuis toujours au cœur des savoir-faire de l'Atelier. Ses compagnons utilisent des techniques traditionnelles, soignées et haut de gamme dans une recherche constante de l'harmonie des couleurs et des matières. Ses fonds de grande qualité pérennisent les décors et s'assortissent des finitions de peinture décorative les plus diverses, enduit à la chaux, patine ... L'Atelier est aussi reconnu pour son savoir-faire en staff, ornementation et stuc. L'art du staffeur réside avant tout dans la maîtrise du plâtre et du geste associé, le respect des règles de l'art au moyen de techniques héritées du XIXe siècle dans l'atelier et ce, pour toutes réalisations d'éléments décoratifs : corniche, moulures, rosaces, ornements décoratifs... L'Atelier Mériquet-Carrère, créé en 1960 par

L'Atelier Mériguet-Carrère, créé en 1960 par Paul Mériguet, a réalisé les peintures et orné le Salon Doré Jean de La Fontaine de ses 18 000 feuilles d'or.



L'atelier Mériguet-Carrère réalise et restaure les plus beaux décors de peinture et dorure du monde. Il est l'héritier des traditions du XVIIe siècle.

L'atelier est coutumier des plus beaux chantiers d'hôtels particuliers, châteaux, églises, boutiques de luxe ou appartements de rêve. Ses références sont aussi bien des monuments historiques publics tels que le château de Fontainebleau, le château de Versailles,



l'hôtel Matignon, l'opéra Garnier, le palais de la Légion d'Honneur ou le palais de l'Elysée, que des réalisations privées sous la direction de grands décorateurs, comme le château d'Yves Saint-Laurent et Pierre Bergé à Deauville par Jacques Grange, la chambre du décorateur Alberto Pinto ou encore la boutique Ladurée de Monaco par Roxane Rodriguez.

Deux portraits de Jean de La Fontaine complètent ce somptueux décor, ainsi que 12 illustrations se rapportant à certaines de ses fables.

Pour rester dans la note, dans cet univers de raffinement, une vitrine accueille des porcelaines rares, mises en dépôt par la célèbre Maison Haviland (Porcelaine de Limoges).

Les flambeaux Louis XVI sont réalisés par la Maison Ombres et Facettes.

Couronnant le tout, 5 lustres sur mesure en bronze, cristal et or (dont 1 lustre central monumental de style Louis XV comptant 60 bras de lumière, d'une hauteur de 2m60 et d'un diamètre de 2m) illuminent la salle au parquet Versailles en chêne massif.

## Le salon doré Jean de la Fontaine



Baromètre d'époque 1er Empire (1804-1815). Baromètre en bois sculpté et doré. A l'amortissement, un globe surmonté d'un aigle avec une aile déployée entouré d'une couronne de feuilles de chêne et de glands. L'aigle est encadré de drapeaux, l'un des drapeaux porte l'initiale "L" pour Louis XVIII, ayant remplacé le "N" impérial pour Napoléon au retour des Bourbons en 1815. Chutes décorées de grappes de raisins et de fruits.

Signé "Sormany au Palais Royal". Selon Torricelli (1608-1647). France,

XIXe siècle. Largeur: 60 cm

Hauteur : 97 cm Profondeur : 10 cm

Baromètre d'époque 1er Empire (1804-1815). Baromètre en bois sculpté et doré surmonté d'un aigle avec une aile déployée entouré d'une couronne de feuilles de chêne et de deux drapeaux. Signé "Bodeur/ Quai de l'Horloge du Palais N 651". Selon Torricelli (1608-1647).

XIXe siècle.

1"



#### Le cartel

Cartel d'applique en marqueterie Boulle d'époque Louis XV (1624-1774).

Exceptionnel cartel et son cul-de-lampe en marqueterie Boulle d'écaille et de laiton à décor de rinceaux et de branchages fleuris. Ornementation de bronze ciselé et doré.

Cadran à cartouches émaillées avec des chiffres romains signé "Coullon", horloger référencé dans le "Dictionnaire des Horlogers Français" du Tardy, p. 143.
Le cartel est surmonté de Chronos assis sur une sphère. Il personnifie le Temps et la Destinée. Un putto tenant une clef et un chien, symbole de la fidélité, orne la porte. Modèle dans le même esprit dans L'Encyclopédie de La Pendule Française de Pierre Kjellberg,p.78. Marquetterie et dorure en parfait état.

France, XVIIIe siècle. Largeur : 54 cm

Hauteur : 136 cm Profondeur : 25 cm

#### Les peintures

2 portraits de Jean de La Fontaine complètent 12 illustrations de ses fables, peintures à la main inspirées des grands illustrateurs du XVIIIe siècle :

- Le corbeau et le renard (Gravure de Charles-Nicolas Cochin fils (1715-1790) d'après un dessin de Jean-Baptiste Oudry).
- Le chêne et le roseau (Achille-Etna Michallon 1796-1822), exposé au Fitzwilliam Museum Cambridge, GB)
- Le lièvre et la tortue (Frans Snyders1579-1657),
   Collections du Musée du Prado, Madrid)
- Le lion et le rat (Pierre Paul Rubens 1577–1640), exposé au Chequers Court, résidence de villégiature du 1er Ministre du Royaume Uni)
- Le renard et la cigogne (Jean-Baptiste Oudry 1686-1755) exposé au Château de Versailles)
- Le rat qui s'est retiré du monde (Philippe Rousseau 1816-1887) exposé au Musée d'Orsay, Paris)
- Le singe et le chat (Sir Edwin Landseer 1802-1873)
- Les deux chiens et l'âne mort (Jean-Baptiste Oudry 1686-1755) exposé au Château de Versailles)
- Le loup et l'agneau (Jean-Baptiste Oudry 1686-1755) exposé au Château de Versailles)
- La lice et sa compagne (Jean-Baptiste Oudry 1686-1755) exposé au Château de Versailles)
- Le cerf se mirant dans l'eau (Jean-Baptiste Oudry 1686-1755) exposé au Château de Versailles)
- Les deux chèvres (Jean-Baptiste Oudry 1686-1755) exposé au Château de Versailles)

Portraits de Jean de La Fontaine : Jean de La Fontaine vers 1684 de Hyacinthe Rigaud (1659-1743) Jean de la Fontaine, anonyme, exposé au Château de Versailles.



terrasses de l'établissement.

Ces 12 sculptures d'exception ont trouvé là un lieu d'accueil idéal, comme en témoignent leurs rictus un brin goguenard, il faut bien l'avouer. C'est que leur lointaine filiation avec leurs ancêtres de Foumban, au Cameroun, leur a donné le goût de l'espace, et du grand air. Ne les imaginez surtout pas dans un musée, fût-il modeste!

En revanche, ne vous privez pas d'un déjeuner sur l'herbe. Comme le dit Hervé Di Rosa, "Les Grands Buffets, c'est unique [...] On a décidé d'occuper ce jardin et d'en faire un jardin magique pour que le néophyte ait un contact avec l'art contemporain". Et quand ce contact est ensoleillé...







et ancien étudiant de l'Ecole des Beaux-Arts de Perpignan expose pour la première fois en 1988 à la Galerie GKM à Malmö (Suède). Elle sera suivie de beaucoup d'autres, dans cette galerie mais aussi à travers toute l'Europe et les Etats-Unis. Aujourd'hui installé à La Franqui sur les bords de la Méditerranée, le peintre puise son inspiration dans l'alternance des paysages doux et rugueux de la région.

Ses œuvres ornent la cuisine des Grands Buffets et ont permis de faire entrer l'art dans un lieu de travail.



## L'atelier culinaire de Patrick Chappert-Gaujal

En 1920, un groupe d'architectes allemands et danois - le Bauhaus - définissait de nouvelles règles en matière d'architecture.

Sans le savoir, ils venaient de mettre au monde le design, terme intraduisible dont l'équivalent pourrait être "dessin à dessein". Le design allait envahir la planète, jusqu'à devenir aujourd'hui l'exact opposé de son signifiant initial. L'idée centrale reposait en effet sur le fait que tout aspect "décoratif", considéré comme superflu, devait être banni de l'architecture ou du dessin de meubles. Le critère de beauté naissait ainsi de la forme seule, elle-même expression directe de la fonction. Un siècle plus tard, le minimalisme et le fonctionnalisme et l'ergonomie règnent en maîtres sur les objets du quotidien, le but initial

et ultime du design et de la technologie étant



d'éliminer tout effort superflu afin de rendre l'homme plus heureux...

Peut-être les cuisines des Grands Buffets sont-elles le fruit de l'ancienne - mais toujours pérenne - démarche du Bauhaus ?

On pourrait en effet le penser, à la visite de cet espace totalement innovant où tout semble avoir été conçu pour réduire à néant la pénibilité des tâches les plus ingrates, inhérentes à la plupart des restaurants.

Transporter, déplacer, stocker, déballer, trier, préparer, cuire, mélanger, conserver, soulever, ranger, nettoyer, égoutter, essuyer, sécher, évacuer... Autant de gestes, de déplacements, de fonctions quotidiens incessants généralement effectués dans un vacarme constant, des locaux exigus, une promiscuité encombrante.



Cette observation attentive des conditions de travail particulières à ce métier, comme le dialogue permanent instauré au sein de l'équipe des Grands Buffets ont permis de faire émerger un double constat :

- Pour pleinement satisfaire in fine les nombreux clients du restaurant, les produits qui leur sont proposés doivent être d'une fraicheur et d'une qualité irréprochables, et leur préparation doit être parfaite.
- Les cuisiniers ne peuvent garantir ce résultat qu'en évoluant dans les meilleures conditions possibles, techniquement et humainement.

Ces exigences réciproques ont abouti à un contrat moral entre l'équipe dirigeante, déterminée à mettre à disposition l'outil de travail le plus performant, et le personnel des cuisines, convaincu de l'intérêt pour eux de respecter cet outil exceptionnel qui améliore tellement l'exercice de leur métier.

Ainsi sont nées ces cuisines, uniques en leur genre, réunissant une somme d'innovations technologiques (pour certaines issues du milieu chirurgical). Sol jaune pour mieux voir les salissures, meubles surélevés et soudés pour empêcher les infiltrations d'eau, colonne de froid focalisée sur les aliments mais pas sur les collaborateurs, air comprimé pour bien nettoyer, sas d'isolation pour filtrer les sources de bruit... En replaçant l'utilisateur au centre de ses préoccupations, l'équipe des Grands Buffets a repris à son compte une part de l'idéal des créateurs du Bauhaus. Restait à parfaire cette logique jusqu'au bout pour métamorphoser ce lieu de travail déjà exceptionnel en un espace unique.

C'est ainsi que Patrick Chappert-Gaujal a été invité à installer 26 créations originales dans ces cuisines pour leur donner les attributs esthétiques des œuvres d'art.

# COLLECTIONS CURIOSITÉS

#### **Entrée**

Vitrine de droite :

• Collection d'argenterie dont une presse à canard de la marque Cailar Bayard, marque du XIXe siècle éteinte au début du XXème.



• Vitrines de gauche : Bouteilles uniques et achetées aux enchères de Patrick Chappert-Gaujal.



- Flacons zoomorphes de Hervé Di Rosa.
- Bascule automatique du siècle dernier, de la maison Mabille, à Paris.



#### Rôtisserie

- Sur les marmites qui accueillent les plats canailles et autres plats de tradition, se trouve une importante collection d'ustensiles de cuisine du XVIIe au XIXe siècle : faitout, légumier, poissonnière...
- Dans la rôtisserie trône un piano Athanor, spécialiste mondial dont rêvent tous les Chefs!
- Collection de 200 cuivres (poêles, sauteuses, marmites) du XVIIe au XIXe siècle.



- Collection de pastels d'Alain Bellanger représentant des bouteilles de vin
- Dans la rôtisserie se trouve le plus grand tour de broche à l'ancienne d'Europe.
- Grande façade de chambre froide de la fin du XIXe siècle
- Une cheminée ancienne de style Régence en marbre Brèche de Montmeyan à large coquille (XIXe siecle)



• Les deux tables de découpe en marbre récemment mises en place pour la découpe et le service par les Canardiers et les Rôtisseurs proviennent d'anciennes carrières locales de Caunes Minervois. Celles-ci sont réputées depuis le XVIIe siècle pour leur marbre incarnat de grande qualité.

#### Salle à manger Ann Carrington



• "Bouquets and Butterflies"
Œuvre en argent réalisée par
Ann Carrington. Elle a été exposée
au Royal College of Art de Londres,
et a notamment séduit des
personnalités comme Issey Miyake,
Elton John, Gwyneth Paltrow ou
Paul Smith et possède une "sœur
jumelle" au British Museum!



• Collection d'argenterie. Pièces provenant de l'hôtel 5\* Le Meurice et du Café de la Paix (Paris).



• Collection de carafes et d'aiguières en cristal des XVIIIe et XIXe siècles.

# COLLECTIONS CURIOSITÉS

#### Salle à manger Ann Carrington / suite

- Ebénisterie Poudevigne de Lozère pour les plafonds
- Chaises du Faubourg Saint Antoine de la Maison Balzarotti
- Rare surtout de table en argenterie anglaise de 2m de long, provenant de Portobello à Londres et exposé sur une console réalisée par la Maison Poudevigne.
- Tableaux "nature morte aux légumes et cucurbitacés" d'Alain Bellanger
- Lustres fourchette de José Estève réalisé avec des suspensions de couverts en argent.
- Vitraux réalisés par l'atelier Simon Marq de la Maison Fort-Royal, labelisée Entreprise du Patrimoine Vivant.

#### La tente d'apparat Jean-Baptiste Nolin

• Carte de Jean Baptiste Nolin, graveur de Louis XIV, exposée dans la Tente d'Apparat des Grands Buffets. Il s'agit d'une carte rarissime du Canal Royal de Languedoc (ancêtre de notre Canal du Midi) gravée en 1697 pour célébrer l'achèvement officiel de l'ouvrage.

Cette carte est ornée par 46 plans d'aqueducs et d'écluses, les armes des Grands du Languedoc, la reproduction des médailles frappées à l'occasion de la pose solennelle des premières pierres du chantier ainsi que trois médailles à l'effigie de Louis XIV.

- Multiples tapis anciens
- Nature morte aux Homards de Alain Bellanger
- Table à gibier à cariatides en noyer Renaissance

• Les bacs à citron des Jardins du Roi Soleil, artisan d'art fournisseur du Château de Versailles.



- Console en bois doré Louis XV
- Grands flambeaux de bronze aux 15 bras de lumières situés de part et d'autre de la console réalisés par la Maison Ombre et Facettes.



- Miroir baroque italien du XIXe siècle au-dessus d'un coffre du XVIIe siecle.
- Mur végétal réalisé par les artisans des sociétés Les Jardins de Babylone pour ce qui est de la végétation et de la société Aqua Roc Décor pour la création de toute pièce des rochers composant le mur plus vrai que nature. Le mur végétal a ceci de révolutionnaire qu'il vise à auto-produire sa propre mousse!
- Chariot de gigot en argent très rare réalisé par la Maison Cristofle au XVIIIeme siècle



• Lustres de l'artisan d'art Ombres et Facettes.

#### Salle à manger Max Le Verrier

- Dessins de préparation des sculptures.
- Statue "La Clarté" créée en 1928 par Max Le Verrier.
- Statues "La Danseuse aux Cymbales" et "Vérité" toutes deux signées de Pierre Le Faguays dit Fayral, édité par Max Le Verrier.
- Appliques art déco en albâtre et bronze doré.



- Gramophones du début de siècle, accessoire indispensable pour souhaiter les anniversaires aux Grands Buffets.
- Collection de chariots en argent



• Nature morte aux bouteilles de Alain Bellanger.

# COLLECTIONS CURIOSITÉS

#### Le salon doré Jean de la Fontaine

Pour compléter les nombreux éléments déjà décrits dans les pages 32, 33 et 34, d'autres informations:

- Parquet Versailles
- Nouvelle salle à manger réalisée par les Ateliers de France, groupe d'artisans spécialisés dans la restauration du patrimoine et dans l'aménagement et la décoration d'ouvrages d'exception (Château de Versailles, Cathédrales, Palaces 5\*)
- Miroir doré du XVIIIème siècle
- L'Atelier Mériguet-Carrère, créé en 1960 par Paul Mériguet, a réalisé les peintures et orné le Salon Doré Jean de La Fontaine de ses 18 000 feuilles d'or.



Détail d'une colonne, pendant les travaux.



• Le renard et la cigogne, une des toiles illustrant les fables de La Fontaine, réalisée par l'atelier Mériguet-Carrère.



- L'énorme lustre du salon de style Louis XV, 60 bras de lumière (2m60 de haut, 2m de diamètre, au cours de son installation.
- Les chaises Louis XV, coquille d'œuf et or.



#### La galerie Alain Bellanger

- Ensemble d'œuvres pastels. Artiste précoce, Alain Bellanger expose partout dans le monde depuis 1987 : Paris, New York, Los Angeles... Sa passion pour les cucurbitacées l'amène en 1995 à leur consacrer une exposition intitulée "Naissance, Vie et Mort des citrouilles : l'Aventure Totale". C'est désormais au bord de la Creuse, dans un cadre enchanteur, qu'il travaille tous ses pastels.
- Galeries réalisées par l'ébénisterie les Ateliers de la Boiserie
- Un portique de bois réalisé sur mesure magnifie la plus grande fourchette en argent du monde (2,12m, record Guinness 1989, année de naissance des Grands buffets), chef-d'œuvre d'orfèvrerie réalisé par l'orfèvre Meurget.



• Les lustres de la galerie sont l'œuvre de José Estève et réalisés avec des couverts anciens en métal argenté. Passionné par le métal et le bois, deux matériaux avec lesquels il cherche à susciter des émotions brutes, il crée des luminaires sur mesure avec un grand souci du détail.

# COLLECTIONS & CURIOSITÉS

Portrait de Jean de la Fontaine par l'atelier Mériquet-Carrère. GRANDS BUFFETS MAGAZINE I PRINTEMPS 2021 I 41







Et tous les Jeudis (ça fait plus de 10 ans que ça dure), des concerts live (gratuits) mettent le feu aux nuits narbonnaises!
Le Private Bowling Pub diffuse aussi en direct, sur écran géant, les plus grands événements sportifs (football, rugby, handball, volley...).
Bien sûr, tradition britannique oblige, la carte de bières est à se damner, tout comme l'éventail de whiskies, gins, rhums et autres alcools (à consommer avec modération, selon la formule traditionnelle).

Pour enrichir le décor, une collection d'objets sur le thème du sport, des maquettes de bateaux de course, un rameur de voyage venu d'Angleterre, diverses coupes et trophées sportifs... Sans oublier un ornement de bar Churchillien en laiton en forme de têtes de bouledogues, l'incontournable canapé Chesterfield, un piano mécanique qui joue tout seul, une table roulante en argent récupérée sur un paquebot du début du XXe siècle, une horloge monumentale et un mannequin de la garde royale anglaise!



# Des chiffres des maîtres

#### 5 Millions d'euros

c'est l'enveloppe totale des travaux et aménagements opérés aux Grands Buffets depuis la fermeture du restaurant au 15 mars 2020.

#### 18 000

c'est le nombre de feuilles d'or que l'entreprise Meriguet a utilisées pour les dorures du salon Doré et du Glacier.

**5 000 heures** ont été nécessaires pour les mettre en œuvre.

**3 500 heures** sur site et **1800 heures** dans les ateliers auront été passées par les **15** compagnons mobililisés par l'entreprise Delboca pour les moulages des staffs, corniches, moulures, poteaux, pilastres, chapiteaux...

**7 tonnes** de staffs mises en œuvre, le tout sous une charpente métallique de **70 tonnes**, y compris ses galeries d'entretien.

- 4 tonnes de marbres auront été utilisées par 3 entreprises qui ont œuvré en fonction de leurs spécialités, notamment, l'entreprise AGE possédant l'une des dernières carrières de marbre rouge de Caunes (Aude) très utilisé lors de la construction du château de Versailles et qui intervient encore lors des phases de restauration du château.
- Pour la superbe cheminée en marbre, les lustres, appliques, horloge et cartel, l'atablissement a également fait appel à **2** antiquaires spécialisés, les Galeries Marc Maison et Charpentier Antiquités de St-Ouen.

### 300 kg

c'est le poids de certains des lustres prestigieux faits de bronze, d'or et de cristal de la Maison Ombres et Facettes (Valérie Bouloche).

- Pour les ébénisteries et sculptures sur bois **4** entreprises spécialisées ont été sollicitées en fonction de leurs spécialités et savoir-faire : les Entreprises Régia Style et les établissements Martins pour les sculptures dans des chênes de plus de **20 ans** d'âge, l'Atelier de la Boiserie et l'entreprise Poudevigne pour les meubles, dessertes structurant le restaurant. Toutes ces réalisations sont en merisier.
- Pour l'ébénisterie, près de **30** compagnons ont œuvré, cumulant plus de **9 000 h** de travail!
- Près de **3000** ampoules mettent en valeur les décors et œuvres d'art à travers tous le restaurant.
- **420** points lumineux pour la mise en scène du plus grand plateau de fromages dans un restaurant au monde.
- Le cartel XVIIIe et les deux baromètres XIXème viennent de l'antiquaire Arnaud Catel du Marché Biron à Saint-Ouen.
- **4** presses à canard en argent.
- Collection d'une trentaine de cloches en argent issues des plus grandes Maisons.
- **30** carafes ou bouteilles en cristal.

**7** chariots et voitures de tranche en argent

**200** cuivres exposés, parmi lesquels une collection de **33** moules à gâteau datant du XVIIIe au XXe siècle.

**400** pièces d'argenterie - dont une collection de près de **30** seaux à champagne - réunies grâce au concours de l'antiquaire Jérôme Chedmail, marché Serpette à Saint-Ouen.

- La collection de bronzes de l'artiste Max Le Verrier a été constituée avec le concours de Monsieur Damien Blanchet, arrière-petit-fils de l'artiste.
- L'argenterie contemporaine et l'habillage en argent de la fontaine en chocolat sont fournis par l'entreprise Felix de Toulouse.
- Tous les ornements en laiton des buffets sont également de la Maison Félix, réalisés par Monsieur Frédéric Pasche.
- Les deux très rares vases de marbre et bois doré ont étés achetés chez Fine Art Antiquaire de L'Isle-sur-la-Sorgue.
- Les panneaux en merisier sculptés sur le thème de l'abondance qui ornent la partie supérieure des buffets ont été réalisés sur mesure par l'entreprise de Monsieur Veaux, Regia Style à Mazamet dans l'Aude.
- Les éclairages sont conçus par Jean-Noël Cordonnier.
- L'ensemble de ces lumières a été mis en œuvre par Rose Musetti, électricienne éclairagiste de l'établissement.

# Des chiffres des maîtres

#### **Alain Bellanger**

Artiste précoce, Alain Bellanger expose partout dans le monde depuis 1987 : Paris, New York, Los Angeles... Sa passion pour les cucurbitacées l'amène en 1995 à leur consacrer une exposition intitulée "Naissance, Vie et Mort des citrouilles : l'Aventure Totale". C'est désormais au bord de la Creuse, dans un cadre enchanteur, qu'il travaille tous ses pastels. Les **40 pastels** qui ornent les murs des Grands Buffets représentent la plus grandes collection privée d'œuvres d'Alain Bellanger ouverte au public.

### **Ann Carrington**

Ann Carrington est une artiste sculpteur britannique de renommée internationale. Son œuvre unique, exposée dans la salle des Grands Buffets qui porte son nom, est composée de couverts en argent. Elle est extraire d'une série, "Bouquets and Butterflies". Cette œuvre a été exposée au Royal College of Art de Londres. Elle a notamment séduit des personnalités comme Issey Miyake, Elton John, Gwyneth Paltrow ou Paul Smith et possède une "sœur jumelle" au British Museum!

### **Patrick Chappert-Gaujal**

Cet ancien étudiant de l'Ecole des Beaux-Arts de Perpignan expose pour la première fois en 1988 à la Galerie GKM à Malmö (Suède). Cette exposition sera suivie de beaucoup d'autres, dans cette galerie mais aussi à travers toute l'Europe et les Etats-Unis.

Aujourd'hui installé à La Franqui sur les bords de la Méditerranée, le peintre puise son inspiration dans l'alternance des paysages doux et rugueux de la région. Ses œuvres ornent la cuisine des Grands Buffets permettant de faire entrer l'art dans des lieux de travail.

Avec les **26** créations installées en cuisine, les Grands Buffets exposent actuellement la plus grande collection privée d'œuvres sur inox de Patrick Chappert-Gaujal.

#### Jean-Noël Cordonnier

Issu de l'univers du spectacle vivant où la magie s'opère au travers de shows éphémères, Jean-Noël Cordonnier est à la lumière ce que le styliste est à la Haute-Couture. Sa démarche aux Grands Buffets à Narbonne a transfiguré les œuvres sculptées de Hervé di Rosa côté jardin, et installé côté salle une ambiance lumineuse plus feutrée où d'ingénieux contrastes font la part belle aux tableaux accrochés.

Très sollicité, il a appliqué son savoir-faire en matière de conception lumière au Parc Astérix à Paris, à l'illumination des façades du Musée des Beaux-Arts à Carcassonne. Son talent de scénographe s'est aussi exprimé pour la chaîne TV M2 au Maroc, lors d'événements sportifs à Barcelone, et plusieurs festivals majeurs comme celui de la Cité à Carcassonne, le festival de Prades, Jazz à l'Hospitalet, Nîmes, etc...

#### Hervé Di Rosa

représente, aux côtés de Robert Combas, François Boisrond, et Rémy Blanchard, une figure de proue de la Figuration Libre. Il a rencontré et exposé avec Keith Haring à New York. Il invente les personnages de la Diromythologie. En 2000, après avoir exposé partout dans le monde et participé aux expositions les plus prestigieuses, il fonde à Sète son Musée International des Arts Modestes (MIAM). Lors d'un séjour au Cameroun en 2003, il côtoie les bronzes du Foumban, qui lui inspirent des **9 sculptures** monumentales que vous pouvez découvrir sur les terrasses des

Grands Buffets, qui s'ajoutent aux **3 bouteilles** zoomorphes à l'entrée du restaurant.

Élève de l'École nationale Supérieure des Arts décoratifs (mais non diplômé!), Hervé Di Rosa commence à vendre ses peintures dès 1979. À tout juste vingt ans, il exposa à Paris, Amsterdam et New York. En 1981, il cofonde le mouvement de la Figuration libre, ainsi dénommé par l'artiste Ben. Il diversifie ses approches artistiques au contact d'artisans dans un tour du monde qui le mènera en Tunisie, en Bulgarie, au Ghana, au Bénin, au Vietnam, en Afrique du Sud, à Cuba, au Mexique, aux Etats-Unis, au Cameroun, en Israël...

En développant un univers narratif bien à lui, peuplé de personnages récurrents, il a pratiqué toutes les techniques de création : peinture, laque, sculpture, bande-dessinée, tapisserie, estampe, fresque, argent repoussé, céramique, dessin animé, images numériques... Il est également l'auteur ou le sujet de plus de 150 livres d'art et publications entre 1978 et 2019. Concepteur de l'Art Modeste, il expose de nombreux artistes venus du monde entier et crée des expositions qui questionnent les frontières de l'art contemporain. Depuis 1981, son œuvre a fait l'objet de plus de 200 expositions personnelles et est présente dans d'importantes collections publiques et privées en Europe, en Amérique et en Asie. Il vit et travaille actuellement à Lisbonne.

#### José Estèves

Les **10 luminaires** des Grands Buffets, réalisés avec des couverts anciens en métal argenté, sont l'œuvre de cet artisan. Passionné par le métal et le bois, deux matériaux avec lesquels il cherche à susciter des émotions brutes, il crée des luminaires sur mesure avec un souci du détail très poussé.

### **André Gayraud**

En 60 ans, André Gayraud a créé plus de 1000 jardins en France, en Suisse et en Angleterre, dont l'aménagement des terrasses des Grands Buffets. Ses réalisations d'exception ont construit sa réputation de maître dans l'art des jardins. André Gayraud a architecturé quelques-uns des plus beaux jardins d'Europe. C'est dans son "ermitage" de Romanèche (commune d'Hautecourt-Romanèche), loin du bruit et de la fureur des villes, qu'il imagine ses créations... Un humus créatif si fertile qu'il n'a pas cessé, la retraite venue, de répondre aux demandes de tous ceux qui rêvaient d'un jardin griffé "Gayraud." Insatiable, l'homme rêve toujours à de nouveaux projets et de donner vie et contours au jardin extraordinaire que Charles Trenet a planté dans une chanson.

### **Max Le Verrier**

Aux côtés des **7 œuvres** sculptées présentes au cœur de la salle à manger, dont une de Fayral, **5 esquisses** de Max Le Verrier sont exposées, qui illustrent le travail préparatoire des œuvres sculptées de cet artiste au style si caractéristique des années 20.

