

# **Embarquez sur le « Ducasse sur Seine »**



**Embarquez pour une croisière gastronomique sur le « Ducasse sur Seine », pour une expérience inédite, puisqu'il s'agit du seul bateau-restaurant au monde, 100% silencieux, propre et électrique.**



Le bateau « Ducasse sur Seine » accueille 100 couverts / service -DR

Dans le cadre de la 8e édition des **Trophées de l'innovation du Tourisme**, le bateau fait partie des trois nominés de la catégorie « Transport », un challenge écologique, conçu par l'armateur **Alain Ducasse** (avec **Citysurfing**, **Ducasse Paris** et la **Caisse des Dépôts**)

« Ce bateau préfigure de ce que sera la nouvelle mobilité urbaine, respectueuse de la planète », souligne **Alain Ducasse**. Propre et silencieux, les émissions CO2 de « Ducasse sur Seine » s'élèvent à 12g par passager par km comparés à 146g sur un bateau restaurant traditionnel thermique ou diesel électrique.

*Ducasse sur Seine - Le Point*

*Le Point est venu à la rencontre d'Alain Ducasse et du chef exécutif Francis Fauvel pour découvrir Ducasse sur Seine ! #DucasseSurSeine #Paris #MeilleurProduit #MeilleureRégion #MeilleureSaison*

*Publiée par Ducasse sur Seine sur Mardi 2 octobre 2018*

5 ans ont été nécessaires pour voir aboutir cette exclusivité mondiale. Il existe des restaurants-bateaux et des bateaux électriques, mais c'est le seul bateau-



restaurant électrique au monde de cette envergure, précurseur et innovant, un *prototype* qui a mobilisé pas moins de 4 ingénieurs et 11 millions d'euros d'investissements.

Selon le Commandant du navire, **Laurent Blanchet**, 10 tonnes de batteries alimentent le navire, avec deux moteurs et propulseurs électriques de 500 chevaux, d'une autonomie de 4 heures.

Quel défi technique et technologique ! Que se soit en termes organisationnels, logistiques, normes d'hygiène et de sécurité ! Imaginez la cuisine sous cale, complètement autonome, accueillant une brigade 30 personnes, qui quitte le quai pour la durée du service. Tout est cuisiné sur le navire !

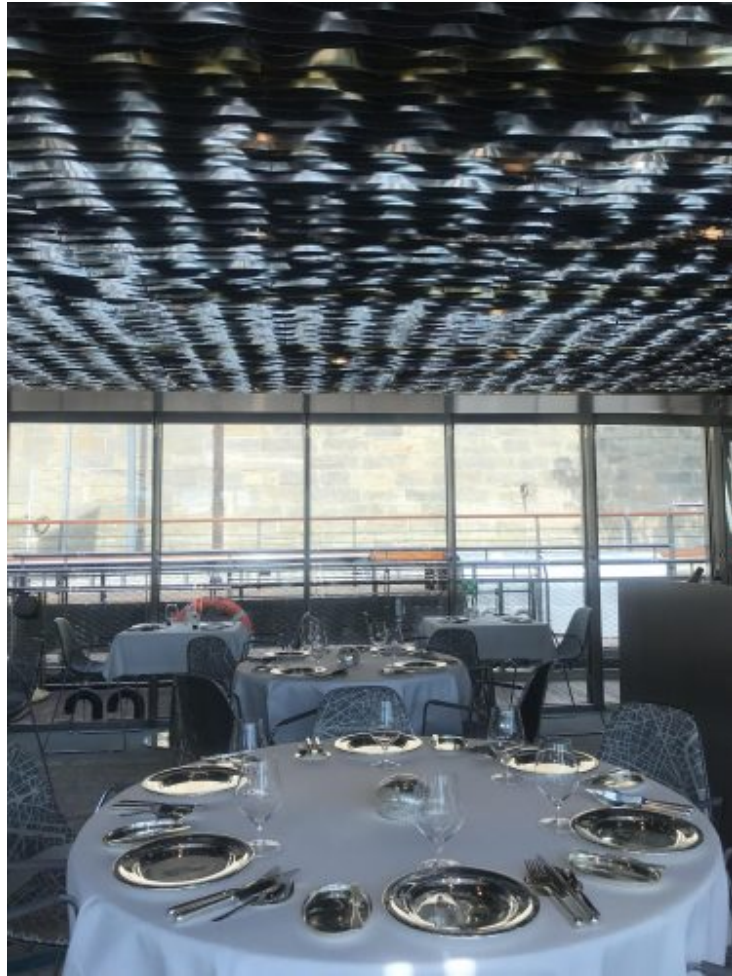


L'équipe avec Alain Ducasse, le commandant Laurent Blanchet et le chef Francis Fauvel -DR

Le ponton abrite un container qui sert de stockage, de décartonnage, mais aussi de frigo et de vestiaire.

Imaginez le cahier des charges pour le voir naviguer sur la seine en toute sécurité et accueillir 100 couverts / services distribués à l'avant et à l'arrière du bateau,

sans oublier la salle de réunion sur pont supérieur, qui abrite le salon privé et loge la timonerie.



La salle du restaurant © Sandrine Kauffer-Binz

Les courbes élégantes du bateau ont été conçues par **Gérard Ronzatti**, architecte naval et président de l'agence d'architecture flottante et d'ingénierie navale **Seine Design**. L'aménagement intérieur, qui allie chaleur et transparence, a été confié au duo de couturier-designers **Maurizio Galante** et **Tal Lancman** qui assureront la direction artistique et culturelle du bateau. **Franck Franjou**, plasticien lumière, a conçu et réalisé l'éclairage qui évolue en fonction des rythmes diurne et nocturne.

Admirez le plafond de la salle du restaurant, telle une myriade de vaguelettes ondoyantes, la moquette reproduit le tracé de la croisière et toute la vaisselle est siglée et porte les « armoiries » de « Ducasse sur Seine ».



La vaisselle est siglée Ducasse sur Seine -DR

Depuis fin 2018, muni de votre carte d'embarquement, rendez-vous au port Debilly pour une croisière culturelle et gastronomique, qui fait la part belle aux beaux monuments historiques et touristiques de Paris.



Le chef Francis Fauvel -DR

Le chef **Francis Fauvel** propose une cuisine française, raffinée et moderne, entièrement préparée sur place. Fidèle collaborateur **d'Alain Ducasse**, passé par le **Louis XV à Monaco, Aux Lyonnais**, (bouchon parisien), puis le **Meurice**, Francis Fauvel prend les commandes de la cuisine de « **Ducasse Sur Seine** ».





Daurade royale rafraichie, concombre et courgette acidulée ©Sandrine Kauffer-Binz

Le menu (3 plats avec des choix) est annoncé dès la réservation ; 100€/personne hors boisson ou 150€ toutes boissons comprises. Un clé en main.

Au choix (en juin 2019) artichauts violets, celtuce et lard paysan, daurade royale rafraichie, concombre et courgette acidulée, cookpot de petit épeautre, lieu jaune de ligne naturel, fenouil cru et cuit, en passant par la pièce de veau au sautoir et ses légumes farcis, proposant également une sélection de trois desserts, dont le fameux Paris tout chocolat au croustillant de pralin.



Asperges blanches, cresson et champignons Sylvestre ©Sandrine Kauffer-Binz





Blanc-manger à la vanille, rhubarbe, arlette croustillante ©Sandrine Kauffer-Binz

**Par Sandrine Kauffer-Binz**

**Crédit-Photos ©Sandrine Kauffer-Binz et ©Ducasse sur seine**

## **INFORMATIONS PRATIQUES**

Embarquement et débarquement: 19 Port Debilly, 75116 Paris

Arrivée recommandée entre 12h et 12h30 et 19h et 20h

Départ du bateau à 12h45 précises et 20h30 précises

**<https://www.ducasse-seine.com/>**



Sous le ponton, les zones de stockages, frigos et vestiaires -DR



Le parcours de Ducasse Sur Seine



Le commandant Laurent Blanchet dans la salle des machines ©Sandrine Kauffer-Binz

## **RELIRE**

Cucina Byblos d'Alain Ducasse ouvre à Saint-Tropez

Ducasse Restaurant s'installe à l'Hôtel Drouot à Paris

La Manufacture d'Alain Ducasse ouvre à Paris

Alain Ducasse ouvre le restaurant Spoon à Paris

Alain Ducasse Avec Tous au restaurant, les chefs font preuve de générosité

Les Collectionneurs Ducasse Paris annonce un projet de cession à Xavier Alberti XA Holding

Alain Ducasse présente son livre « Cuisine de roi à Versailles »