

JACQUES & LAURENT POURCEL

UN PEU D'HISTOIRE...

1988 - Ouverture du restaurant *Le Jardin des Sens* à Montpellier (34).

1990 - (mars) Les frères Pourcel obtiennent 1 étoile au Guide Michelin.

1992 - (mars) Les frères Pourcel obtiennent 2 étoiles au Guide Michelin.

1995 - Le restaurant *Le Jardin des Sens* intègre la chaîne des Relais & Châteaux, comme Relais gourmands.

1996 - Ouverture de l'hôtel *Le Jardin des Sens* (13 chambres et 2 suites), Montpellier (34). Affiliation à la chaîne des Relais & Châteaux en 1998.

1997 - Les frères Pourcel sont élus meilleurs chefs de l'année au GaultMillau.

1998 - (mars) Les frères Pourcel obtiennent 3 étoiles au Guide Michelin.

Le Jardin des Sens entre dans le guide « Les plus grandes tables du monde » – Traditions & qualités.

1999 - Édition du livre « Cuisine en duo » aux Editions Hachette pratique.

2000 - Création du premier restaurant *La Compagnie des Comptoirs*, concept de brasserie haut de gamme, à Montpellier (34).

2001 - (janvier) Jacques, Laurent Pourcel et Olivier Château s'installent à Paris (8e) au restaurant *Maison Blanche*.

(décembre) - Création du deuxième restaurant *La Compagnie des Comptoirs*, en plein cœur d'Avignon (84). (2001-2007).

(avril) - Jacques Pourcel est élu Président de la Chambre Syndicale de la Haute Cuisine Française. Il démissionnera de cette fonction en mars 2003.

2002 - Création de l'*Atelier de cuisine* du Jardin des Sens (cours de cuisine), Montpellier (34).

Ouverture de *La Compagnie des Comptoirs – Effet Mer*, premier restaurant en bord de mer, sur la plage de La Grande-Motte (34). Activité saisonnière. (2002-2005)

Premier contrat de consultants en Asie avec le groupe Hiramatsu Inc., *Sens & Saveurs* à Tokyo au Japon.

Ouverture de la boulangerie-pâtisserie « *Saveurs sucrées* » du Jardin des Sens, à Montpellier (34). (2002-2005)

2003 - Création d'un concept de sandwicherie de luxe SENS EatNomad à Montpellier (34). (2003-2007).

Édition du livre « Destinations Cuisines » aux Éditions Hachette pratique (version française et dans une version anglaise « Pourcel brothers cookbook » aux éditions Hachette Illustrated).

2004 - Le trio développe ses activités de consultants en ouvrant plusieurs établissements dans le monde.

- *La Table d'Augusta* à Saint-Paul-Trois-Châteaux dans la Drôme provençale au sein du complexe hôtelier Villa Augusta. (2004-2007)
- *D'Sens* à Bangkok en Thaïlande, au dernier étage de l'hôtel The Dusit Thani.
- *Le Raffles Grill* au sein du célèbre hôtel Raffles à Singapour (contrat de deux ans). (2004-2006)
- *Sens & Bund* à Shanghai en Chine, dans le quartier du Bund. (2004-2008)
- *La Compagnie des Comptoirs* à l'île Maurice. (2004-2008)
- *La Compagnie des Comptoirs* Le Lodge, au Cap d'Agde (34). (été 2004)
- *W'Sens* by La Compagnie des Comptoirs à Londres (UK). (2004-2007)

Édition du conte culinaire pour enfants de 8 à 12 ans « Mon jardin gourmand » chez Romain Pages Éditions.

2005 - Développement toujours...

Le Château du Port, restaurant typique sur le port de Marseillan au bord du bassin de Thau (34).
Activité saisonnière. (2005-2011)

InSenSé, épicerie fine et cave à vins à Montpellier (34). (2005-2008)

Sens par La Compagnie des Comptoirs à Paris (8e). (2005-2009)

Édition du livre « L'Asie des frères Pourcel » aux Éditions Agnès Viénot. (Édition anglaise présente dans les trois restaurants des jumeaux en Asie « Asia by the Pourcel brothers »).

(mars) Les frères Pourcel, 2 étoiles au Guide Michelin, pour *Le Jardin des Sens*.

2006 - Développement encore...

AmeriKclub, restaurant bar plage, perché sur les falaises rocheuses à Sète (34). Activité saisonnière (avril-octobre).

La Compagnie des Comptoirs La Plage Rouge, Marrakech (Maroc) (contrat 1 an).

La Compagnie des Comptoirs Côté Plage, La Grande-Motte (34). Activité saisonnière. (2006-2007).

Édition du livre « Tapas & petites bouchées » aux Éditions de Lodi (version française).

2007 - *Sens, La Compagnie des Comptoirs* à Levallois-Perret (92). (2007-2008)

Insensé au musée Fabre à Montpellier (34).

La Compagnie des Comptoirs à Béziers (34). (2007-2009)

La Table d'Augusta à Saint-Paul-Trois-Châteaux (26) change de gérance et prend le nom de *Villa Augusta – Restaurant David Mollicone*.

Compilation « Sens - Repas contemporains », sélectionnée et mixée par DJ Rork.

Édition du livre « In'Sensé, recettes cocktails & snacking » aux Éditions Solar (bilingue français/anglais).

Sens, restaurant bar snacking-chic dans l'hôtel Eastwest à Genève (Suisse). (2007-2009)

2008 - Restaurant bar *Tiffany*, dans l'hôtel Tiffany à Genève (Suisse). (2008-2009)

Carré Blanc, plage aménagée, restaurant, bar à Villeneuve-lès-Maguelone (34). Activité saisonnière (avril-septembre).

Édition du livre « Transparences en duo » aux Éditions Solar.

2009 - Restaurant *Insensé*, au Kenzi Menara Palace à Marrakech (Maroc). (2009-2010)
Restaurant *Sens by Jacques & Laurent Pourcel*, au Kenzi Tower Hôtel à Casablanca (Maroc).
Restaurant *Le Continental*, au Sofitel Algiers Hamma Garden à Alger (Algérie).
Édition du livre « À Table, par Jean Follain » aux Éditions Fata Morgana.

2010 – Jacques & Laurent Pourcel représentent la gastronomie française sur le *Pavillon France* de l'*Exposition Universelle de Shanghai 2010*, du 1^{er} mai au 31 octobre 2010, avec le restaurant brasserie de luxe *6Sens* (Chine).

(juillet) Ouverture du restaurant gastronomique *Maison Pourcel* à Shanghai (Chine).

Édition du livre « Une plume, deux toques » aux Éditions Glénat (versions chinoise, anglaise et française).

2011 - (juin) Ouverture du restaurant *SeaSens* à Cannes (06) au sein du boutique-hôtel « Five Hôtel & Spa ». (Contrat de consultants).

(juillet) Ouverture du restaurant *Yazhou*, esprit asiatique, à Beyrouth (Liban) en partenariat avec les propriétaires de l'hôtel Albergo, Relais & Châteaux au Liban.

À VENIR...

2012 - agrandissement de l'hôtel Le Jardin des Sens, Montpellier.

2014 - développement d'un complexe hôtelier/restauration/loisirs à Odysseum, Montpellier (34).

Des projets à l'étranger en cours : Shanghai et des perspectives sur Washington.

UNE COMMUNICATION ÉDITORIALE

Et si la gastronomie devenait un formidable espace de jeu dont créativité, échange, complicité, harmonie seraient les maîtres mots.

Dans la carrière d'un cuisinier, un livre est important pour apposer une signature sur les recettes qu'il a créées et laisser ainsi une empreinte.

Tout a commencé en 1998, après avoir obtenu la troisième étoile au Guide Michelin, Jacques et Laurent Pourcel ont été sollicités pour la réalisation d'un livre.

«Pour un établissement comme Le Jardin des Sens, un livre est le meilleur outil de communication dont on puisse disposer. Le livre retrace notre parcours, notre façon d'appréhender la cuisine. Il transmet notre façon de concevoir l'art de vivre qu'est la gastronomie. Par ailleurs, les clients qui se rendent dans notre établissement aiment bien repartir avec un souvenir, les recettes des plats qu'ils ont mangés, une dédicace des chefs.»

LEURS RECETTES EN LIVRES

Éditions Hachette

« Cuisine en duo » - 2001 (version française)

« Destinations cuisines » - 2003 (versions française et anglaise)

Romain pages Éditions

« Mon jardin gourmand » - 2004 (version française)

Agnès Viénot Éditions

« L'Asie des frères Pourcel » - 2005 (versions française et anglaise)

Éditions de Lodi

« Tapas & petites bouchées » - 2006 (version française)

Éditions Solar

« In'Sensé - Recettes cocktails & snacking » - 2007 (bilingue - français/anglais)

Éditions Solar

« Transparences en duo » - 2008 (version française)

Éditions Fata Morgana

« À Table » - 2009 (version française)

Éditions Glénat

« Une plume, deux toques » - 2010 (versions française, anglaise et japonaise)

LEURS RECETTES EN COMPILATION

« SENS - Repas contemporains », sélectionné et mixé par DJ Rork - 2007

www.sens-compil.com

16 ÉTABLISSEMENTS DANS LE MONDE

Restaurants gastronomiques

Le Jardin des Sens Montpellier . France . t. +33 (0)4 99 58 38 38 -
reservation@jardindessens.com

Maison Blanche Paris . France . t. +33 (0)1 47 23 55 99 - info@maison-blanche.fr

Sens & Saveurs Tokyo . Japon . t. +81 (3)5220 2701 - ss@hiramatsu.co.jp

D'Sens Bangkok . Thaïlande . t. +66 (0)2200 9000 - dtbdsens@dusit.com

Crystal Marrakech . Maroc . t. +212 2438 8480 - crystal@pachamarrakech.com

Sens by Jacques & Laurent Pourcel au **Kenzi Tower** . Casablanca . Maroc

Le Continental au **Sofitel Hamma Garden** Alger . Algérie

6SENS au Pavillon France de l'Exposition Universelle 2010 de Shanghai . Chine

Exposition du 1^{er} mai au 31 octobre 2010

Maison Pourcel à **Shanghai** . Chine . t. +86 6215 8777

SeaSens au boutique hôtel 5 étoiles **Five** à **Cannes** . France . t. +33 (0)4 63 36 05 05 -
reservations@five-hotel.com

Yahzou à **Beyrouth** . Liban

Autres restaurants

La Compagnie des Comptoirs à Montpellier . France . t. +33 (0)4 99 58 39 29 -
cdc.montpellier@jardindessens.com

Insensé au **musée Fabre** Montpellier . France . t. +33 (0)4 67 58 97 78 -
insense@jardindessens.com

AmeriKclub Sète . France . t. +33 (0)4 67 53 02 37 - contact@amerik.fr
Activité saisonnière avril . septembre 2011

Carré Blanc Villeneuve-lès-Maguelone . France . t. +33 (0)4 67 42 06 96 -
info@lecarreblanc.fr

Activité saisonnière avril . septembre 2011

Autre enseigne

L'Atelier de cuisine Montpellier . France . t. +33 (0)4 67 79 07 68 -
atelier@jardindessens.com