

# TENTATION

A white dove is shown in flight, carrying a large, dense bouquet of Swarovski jewelry. The bouquet is composed of various pieces of jewelry, including necklaces, earrings, and bracelets, all featuring intricate designs and sparkling crystals. The dove is positioned in the upper left quadrant of the cover, with its wings spread wide. The background is a dark, gradient grey, which makes the white dove and the colorful jewelry stand out prominently.

6€ Trimestriel n°69 - Hiver 2008

LE MAGAZINE DE CEUX QUI BOUGENT

## Swarovski

Cristal et design

## Lybie

Sur les pas de l'Histoire

## Christian Estrosi

24H Chrono

# Les grands paris 2008

Three white spheres of varying sizes are arranged in a descending line from left to right. The largest sphere is at the top, and the two smaller spheres are below it. They are positioned in the lower right quadrant of the cover, adding a sense of depth and balance to the overall composition.



## PARIS

# Wanted for 2008

Le grand et le tout petit resto qui ont quand même un tronc commun : leur direction assurée par des "têtes" de la restauration. Avec Alain Ducasse et Charles Madeira, on grimpe au sommet (différemment) de la gourmandise. Dans le luxe et la simplicité.



© Eric Laperd

La magie des lumières de Paris offerte pour le dîner au Jules Verne

### Le Jules Verne : 125 m au-dessus des autres

Il fallait s'appeler Alain Ducasse pour aller oser défier la Tour Eiffel. Pari déjà gagné depuis la fin décembre 2007 quand l'ascenseur grimpe jusqu'au 2ème étage (à 125 m) a rouvert ses portes. Repensé par le designer Patrick Jouin, la déco se veut délibérément plus intimiste dans la modernité. Fini le grand espace qui croulait sous l'acier, le Jules Verne s'est divisé en trois grandes salles à manger raffinées s'articulant autour des cuisines. Mais le film n'a pas la même saveur selon l'option choisie. Au déjeuner, la luminosité inonde la salle et les fauteuils en fibre de carbone ou la paroi en nid d'abeilles qui entoure la cuisine révèlent toute leur subtilité. Au dîner, on plonge d'avantage vers la magie des lumières de Paris, même si la table assez épurée ne manque pas de charme avec ses jolis couverts d'apparat, semblables à des baguettes en argent. Coup de chapeau pour l'excellence du service en salle, discrètement toujours présent mais d'une élégance rare. La grande question reste la cuisine, pilotée par Pascal Feraud, formé à l'école du Louis XV - Alain Ducasse à Monte-Carlo. On goûte une très grande cuisine classique revisitée où les jus, les sauces et les produits sont remarquables. Du velouté de potimaron aux truffes et châtaignes en amuse-bou-

che, aux saint-jacques à la plancha avec sommités de chou fleur en fine crème, d'autres crues, ou homard céleri truffe noire traité comme une rémoulade, ou même ces deux petites endives au jambon-truffe-gruyère et émulsion amère... Dans les plats, le bar en filet retrouve toute sa vérité, tout comme les langoustines aux légumes verts sautés et truffe noire, la noisette de chevreuil aux poivres rôtis en cocotte avec ses légumes et fruits d'hiver et sa sauce grand veneur... Un agréable retour aux sources de la cuisine, car on a vraiment envie de saucer avec les pains qui sont délicieux. En dessert, le soufflé de pamplemousse au goût légèrement amer est d'une légèreté inouïe. Une très belle partition culinaire française classique qui est pourtant d'une étonnante modernité. C'est là tout le secret de la réussite d'Alain Ducasse, qui a su aussi imposer une belle carte de vins français (avec une sélection de vins au verre). Avec le menu déjeuner à 75€ (sauf week-end) et le menu-dégustation au dîner à 155€ (entrée, poisson, viande et dessert), le Jules Verne reste la bonne affaire parisienne. Bien au-dessus des autres. Voiturier au pied du pilier sud. Menus : 75€ (déjeuner), 150€ (déjeuner week-end), 155€ (dîner) et 190€ (dégustation en 7 services). Carte 180/250€.

Tour Eiffel - Pilier Sud - Av. Gustave Eiffel (7<sup>ème</sup>)  
Tél. 01 45 55 61 44 - [www.lejulesverne.com](http://www.lejulesverne.com)

### Les Symples de l'Os à Moelle : à votre bon cœur Messieurs Dames !

Les symples, ce sont tout simplement des herbes aromatiques méridionales. Mais pas de toubib en vue dans ce bistrot vraiment au coude-à-coude, avec tables en bois... On est dans le copier-coller des tables de grand-mère qui en faisait parfois trop. Et la formule unique à 22€ est impressionnante et pantagruélique. Une dizaine d'entrées dont la grande terrine à l'ancienne, la tomate mozzarella, les pâtes épicées, la salade de pommes de terre aux filets de harengs, la délicieuse soupe du jour... le plat du jour (excellent onglet de veau, thon mi-cuit aux petits légumes, gibier en saison...), le plateau de fromages et la ribambelle de desserts (salade de fruits, poires au sirop à la badiane, riz au lait, pain d'épices...) ! Hyper copieux mais très bon avec plein de saveurs. Avec un vin à l'ardoise en pichet ou un rouge de propriétaire (10€), la vie est très agréable et la communication fuse de table en table. Un bistrot hors normes à quelques pas de la Porte de Sèvres dans le triangle d'or de la télé : France 5, TPS, TF1, tenu de main de maître par Charles Madeira, ex-lieutenant de Joël Robuchon !

18 av. de la République

92130 Issy-les-Moulineaux - Tél. 01 41 08 02 52

Fermé les samedi midi et dimanche.



Charles Madeira dans son nouveau resto "Les Symples de l'Os à Moelle", tout en générosité