

RESTAURANT

Un dimanche à Paris, le nouveau « concept store » de Pierre Cluizel



C'est un projet d'envergure que vient de réaliser Pierre Cluizel autour du chocolat dans l'ancienne maison de Catalogne. Dans la Cour du Commerce Saint-André, face au Procope et au Pub Saint-Germain, le « concept store » dispose de près de vingt mètres de façade et occupe 800 m² répartis sur quatre niveaux. Le nouvel ensemble, baptisé Un dimanche à Paris, intègre une boutique, une pâtisserie, un bar à chocolat, un salon de thé, des ateliers de cuisine et de chocolat et même un restaurant de haut niveau dirigé par Williams Caussimon, l'ancien chef des Bouquinistes (Guy Savoy). Le fils du célèbre chocolatier Michel Cluizel, a mené là une réalisation personnelle sur un thème qui lui est cher. Il a cependant évité de mentionner les mots « cacao » ou « chocolat » dans l'enseigne préférant miser sur un « lieu offrant des instants de liberté et de bonheur ».

Dans cet établissement de 45 places assises, Williams Caussimon propose

une cuisine où le chocolat est distillé par petites touches, agissant à la manière d'une épice. On remarque sa trilogie de foie gras, son filet de veau et raviolis d'automne au chocolat du Venezuela ou encore ses saint-jacques et langoustines rôties au chocolat de l'Equateur.

C'est l'entreprise Frega, conseillée par Yvan Raphanel et l'architecte cuisiniste Patrice Orcel, qui a réalisé les cuisines en sous-sol. Un travail au



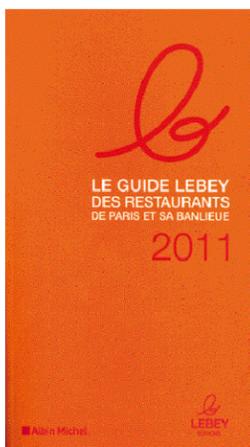
La laveuse Lamber à condenseur de buées présente pour la première fois en France.

millimètre tant il a été compliqué d'installer une cuisine aux normes dans ces anciennes caves biscornues. La tâche a été menée à bien grâce à l'atelier d'inoxier de Frega qui a conçu de nombreux meubles sur mesure. Il faut noter l'implantation pour la première fois en France d'une laveuse Lamber à capot relevable (L305 CV) qui est équipée d'un système de condenseur de buées. Ce dispositif limite de manière spectaculaire la diffusion de vapeurs d'eau dans la cuisine.

Le cabinet d'architecture Dragon Rouge a réalisé le décor intérieur tirant merveilleusement parti du vestige de la tour d'enceinte datant de Philippe Auguste qui trône au milieu de la salle. Côté boutique, on peut regarder travailler en direct le chef pâtissier Quentin Bailly dans un atelier vitré. À l'étage, on trouve un salon de thé avec 9 variétés de café et 25 sortes de thés. On pourra également associer les pâtisseries avec des champagnes ou même des vins. Enfin, une école de pâtisserie devrait prochainement voir le jour. ♦

Le Guide Lebey 2011

C'est Désormais sous la direction de Pierre-Yves Chupin que vient de paraître l'édition 2011 du guide Lebey des restaurants de Paris et sa banlieue. Claude Lebey, présent lors du lancement du guide au Musée de la Chasse, a accompagné de ses vœux son successeur. Signe le plus notable du changement, la 24^e édition est désormais sur internet (www.lebey.com). Dans ses choix et sa présentation, l'ouvrage conserve le souci de précision qui le caractérise avec toujours le prix du repas consommé lors de l'inspection mais aussi, nouveauté cette année, la mention des parcs de stationnement les plus proches. Au chapitre des coups de cœur de Claude Lebey et Sylvain Vérut, on note la présence du Meurice, du Saturne, du Passage 53, de Claude Colliot, de l'Ami Jean, du Plaza Athénée, du Mini Palais, des Petites Sorcières, de la Bigarrade et de la Fourchette de Printemps. ♦



BLAYE
L'INCONTOURNABLE DES BORDEAUX

TOP 10
L'appellation Blaye Côtes de Bordeaux (ex Premières Côtes de Blaye) fait partie du Top 10 des AOC les plus vendues en France.

1ÈRE
L'appellation Blaye Côtes de Bordeaux est la 1^{re} AOC sous régionale du bordelais en volumes commercialisés.

50%
Avec un excellent taux de notoriété de 50%, l'appellation Blaye Côtes de Bordeaux bénéficie de la meilleure performance de toutes les appellations des côtes de Bordeaux.

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX, PROGRESSONS SANS MODÉRATION

Linda Lê reçoit le prix Wepler-Fondation la Poste

Lundi 22 novembre, le treizième Prix Wepler-Fondation La Poste a été remis à l'écrivain Linda Lê pour son roman Cronos, paru aux éditions Christian Bourgois. Le jury décrit ce livre comme « une fable politique, tragédie explorant les mécanismes de la dictature, Cronos est aussi le chant d'amour d'une Antigone, résolue au sacrifice, où seule la force des mots l'emportera sur la barbarie ». Cette remise du prix a eu lieu à la Brasserie Wepler. Elle met en valeur une romancière née au Vietnam en 1963 et arrivée en France en 1977, deux ans après la fin de la guerre du Vietnam. Elle a publié son premier roman à l'âge de 23 ans. Cette distinction s'assortit d'une dotation de 10 000 €. Au cours de cette manifestation, un prix spécial du jury a également été attribué à Jacques Abeille pour son roman Les Jardins statuaires, paru aux éditions Attila. Il a reçu à cette occasion un chèque de 3 000 €. ♦



De gauche à droite, Michel Bessière (Wepler), Marie-Rose Guarnieri (Librairie des Abbesses), Jean-Paul Bailly (La Poste), Linda Lê et Jacques Abeille.

Rectificatif : Dans notre numéro n° 6 438, page 6, nous avons annoncé que Michaël Tan qui a procédé au tirage des épreuves des MOF était élève de Lycée Hôtelier. Il est en fait élève apprenti au CFA de Villepinte en alternance avec les cuisines du Ritz.