


L'EXPRESS

Ecole
Enfin une méthode
sans fautes

**SAVEURS : LES FEMMES CHEFS
À LA CONQUÊTE DES PALACES**

styles



Rencontre
DIANE KRUGER
*Une drôle
de nature !*

Mode
DU PODIUM
à la rue

Beauté
LES TENDANCES
CHEVEUX
de l'automne

Psycho
*C'est quoi,
AVOIR DU
CHARME ?*

Voyages
DE ROME À
NEW YORK
5 week-ends arty

MATT JONES/TRUNK ARCHIVE/PHOTOSENSO

L'EXPRESS n° 3197 semaine du 10 au 16 octobre 2012 • Cahier n° 2 •
Ne peut être vendu séparément

Virginie Basselot

*la gloire
de ses pères*

**L'ANCIENNE SOUS-CHEF
DU BRISTOL EST,
DEPUIS MAI, AU PIANO
DU SAINT JAMES.**

SON CV TIENT SUR UNE LIGNE : DEAUVILLE-PARIS. Après avoir écumé les cuisines de la station normande – Casino, Ciro's, Bar de la Mer... –, cette enfant de la balle a pris le train, direction Paris, histoire de courir les castings de brigades. De la figuration au Crillon, un rôle au Grand Véfour et surtout le Bristol, où, derrière une timidité apparente, elle finira premier sous-chef. Une expérience longue de neuf ans qui l'a profondément marquée : « Eric Fréchon est un vrai chef. Derrière des airs un peu froids, il est en réalité très accessible. Il nous montrait toujours comment faire. Je n'avais jamais vu ça. » Quand elle en est partie, c'était pour s'installer à son compte. Mauvaise idée selon le mentor Fréchon. Peut-être la peur de ne pas avoir les mêmes possibilités culinaires que dans les palaces. Ce sera donc l'hôtel et le XVI^e, où, sur les 12 postulants, elle est l'élue. En entrant pour la première fois au Saint James, elle fut saisie par les réminiscences de l'enfance. Le papa a longtemps cuisiné pour des particuliers dans un manoir normand. « La maison m'a tout de suite touchée. La complicité

des employés rappelle l'ambiance du personnel de maison. » Un environnement à la mesure de sa cuisine, bourgeoise et centrée sur la noblesse du produit : canard challandais, tourteau de Roscoff... Cette grande demeure à l'esprit club abrite désormais une redoutable chef, qui tient enfin son premier grand rôle.

43, avenue Bugeaud, Paris (XVI^e),
01-44-05-81-81.
Carte : 70-85 €.



**AÏOLI DE
CABILAUD**



« Un plat rustico-provençal sous des moulures parisiennes ?
Je me suis dit :
“Pourquoi pas !” »