

Que dit l'économie cette semaine ?

# Challenges<sup>S</sup>

[www.challenges.fr](http://www.challenges.fr)

« La grande distribution, c'est le musée des horreurs »

JEAN-CLAUDE VOLOT,  
MÉDIATEUR  
INTERENTREPRISES



**CES PME  
QU'ON ASSASSINE** p.54

Les pratiques de la distribution, de l'automobile, du luxe...

**EXCLUSIF** 120 grandes entreprises et 10 banques notées

**LA MÉTHODE MONTEBOURG** p.16

N. 305 DU 14 AU 20 JUIN 2012 BELGIQUE 2,80 € / ALLEMAGNE 3 € / CANADA 4,50 \$ / MAROC 3,00 DH / ANTILES-REUNION 3,20 € / ZONE CFA 2000 CFA / TOM 330 CFP



A Paris et alentour

## Terrasses et jardins

PAR PHILIPPE COUDERC



*Gaz d'échappement et poussière de la rue sont les deux mamelles des restaurants scotchés aux trottoirs. Elles participent activement aux assaisonnements de tout ce qui s'y mange. Le succès indéniable de leurs terrasses ne m'en laisse pas moins rêveur : quoique, après tout, chacun trouve son plaisir où il peut. Il en est d'autres qui pour être parfois entre les quatre murs d'une cour n'en touchent pas moins le ciel et font de l'écologie sans le savoir. J'en sors une de ma besace. Deux autres passent au jardin : on y parle plus bas pour en savourer les grands silences.*

### Les Collections

Qualité-prix : 15/20

Cuisine : 17/20.

Décor : 15/20.

Ambiance : 14/20.

Déjeuner : 1+1 à 40 euros.

Carte : 63-74 euros

(dîner : 72-89 euros).

« S'il vous plaît, Grimod de La Reynière, c'est là ? » – « Circulez, y a rien à voir ! » me répondent les archers du guet postés devant l'ambassade des Etats-Unis. Cet hôtel particulier du XVIII<sup>e</sup> fut entre les deux guerres acheté, puis détruit par les Etats-Unis pour y installer leur ambassade, puis reconstruit avec une façade à l'identique sur injonction de la ville de Paris, histoire de retrouver celle imposée en 1770 en symétrie à celle de l'hôtel bâti en 1767 à l'angle des rues de Rivoli et Saint-Florentin. La demeure fut en son temps de Grimod de La Reynière, connu de tout gastronome bien fait.

Plus avant la rue Boissy-d'Anglas, porte dérobée du numéro 13 : plongée dans une cour-jardin exotique, rafraîchie du babil de plusieurs fontaines. Grandes tables permettant de prendre ses aises. Keigo Kimura, remarquable cuisinier, y pratique en japonais le français culinaire comme peu. Qu'il ait lu et compris Escoffier ne m'étonnerait pas. Technique parfaite, richesse d'imagination, effets délicieux, brillants, présentés avec retenue : une très,

très belle réussite. Hélas, tendance aux portions échantillons : ça doit pouvoir se corriger ! Inventaire qui n'en dira jamais aussi long que ces superbes réalités : terrine de rougets-poivrons confits, graines de céleri-sauce safran ; foie gras de canard mi-cuit-confiture d'algues ; pressé de dix légumes et herbes ; filet de saint-pierre croûte d'épices-émulsion de chèvre-riz torréfié ; gigot d'agneau de lait rôti. Y aller dans l'heure !

Sofitel Le Faubourg,

15, rue Boissy-d'Anglas, Paris VIII<sup>e</sup>.

Tél. : 01-44-94-14-14.

### Les Pailotes des Etangs de Corot

Qualité-prix : 12/20

Cuisine : 11-12/20.

Décor : 15/20.

Ambiance : 13/20.

Carte : 49-66 euros.

Entre-deux d'un continu d'arbres en rideau de scène : il s'entrouvre sur un étang. Horizon forestier au-delà de ses eaux placides : une famille de canards en V processionnel les paraphe de leur léger sillage vite effacé. Loin et proche que celui de Ville-d'Avray. Emouvant et confus sentiment d'une retrouvaille : la faute à Corot qui d'une toile en a fait la notoriété. En premier rang de balcon sur ses berges, les deux galeries superposées d'une guinguette bucolique, chic et néocampagnarde comme le XIX<sup>e</sup> a aimé en inventer aux portes de la capitale. Elles délivrent en un vif et jeune service les nourritures bien élevées qui sont de son usage et de ses bonnes manières. Gaspacho de poivrons ; pressé de foie gras-jarret de veau-chutney ; filet de bœuf-frites de polenta ; turbot-pâtes à l'encre de seiche ; salade de fruits.

55, rue de Versailles,

92410 Ville-d'Avray.

Tél. : 01-41-15-37-00.

Vendredi au dimanche seulement.

### Et aussi...

**Saint James Paris** : troublant parc d'une luxueuse demeure du début XX<sup>e</sup> où fait retour une bien bonne cuisine de maison bourgeoise (72-96 euros) préparée par une jeune cuisinière normande. J'y retourne ! 43, avenue Bugeaud, Paris XVI<sup>e</sup>. Tél. : 01-44-05-81-81.

## LA BORDEAUXTHÈQUE

DU LAFAYETTE GOURMET PRÉSENTE SON VIN DU MOIS

CHÂTEAU LANESSAN 2007

14,40 € la bouteille au lieu de 16,00 €

Cru typique et valeur sûre du Haut-Médoc, Lanessan est un des rares grands vignobles girondins qui soit resté dans la même famille depuis le 18<sup>ème</sup> siècle. Ce vin complexe et élégant a une belle structure en bouche, des tanins charnus et une finale persistante. Ses vieilles vignes de Cabernet Sauvignon lui confèrent une bonne aptitude au vieillissement.

Lafayette  
GOURMET

1<sup>er</sup> étage Lafayette Homme - 48 bd Haussmann 75009 Paris

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

