



W  
E  
E  
E  
P  
P  
A  
H

35  
ANS

**LE GEORGE**  
**AU FOUR SEASONS**  
**HOTEL GEORGE V**  
 31 avenue George V – Paris 8<sup>e</sup>  
 Tél : 01 49 52 72 09  
[www.legeorge.com](http://www.legeorge.com)



Dans un superbe décor signé Pierre-Yves Rochon LE GEORGE est l'une des trois signatures gastronomiques du palace de l'avenue George V, probablement l'un des plus étoilés au monde. 3 Etoiles pour le CINQ où officie Christian Le Squer, 1 pour l'ORANGERIE de David Bizet ouverte en 2016, 1 pour Simone Zanoni, le magicien du GEORGE. C'est à 18 ans qu'il s'envole pour Londres où sa rencontre avec Gordon Ramsay sera déterminante. Il sera Chef dans son restaurant 3 étoiles londonien puis prendra les rênes du restaurant Gordon Ramsay à Versailles. Depuis 2016 il nous offre ici une symphonie aux accents méditerranéens et italiens, une cuisine de partage qui permet de goûter à plusieurs spécialités en petites portions : « mi-cuit de thon rouge et pétales de truffe », « poulpe au feu de bois », « langoustine rôtie, sauce moutarde de Crémone », « tarte Tatin d'oignon, glace Parmesan » (un classique), « ravioli del Plin de pintade à la truffe et crème de Parmesan », « sole rôtie, sauce vinaigre au basilic », « bar de ligne poêlé et son jus iodé », « côte de veau à la milanaise », « tagliata de bœuf au feu de bois ». Les desserts complètent ce repas enlevé de façon époustouflante « déclinaison de noisettes et citron », « crème brûlée au fromage, sorbet mandarine »... Un service impeccable, un professionnalisme à toute épreuve, une vue imprenable sur la Cour de Marbre, le GEORGE est une référence absolue. ■



**SAINT JAMES PARIS**  
 43 avenue Bugeaud – Paris 16<sup>e</sup>  
 Tél : 01 44 05 81 81  
[www.saint-james-paris.com](http://www.saint-james-paris.com)

Un endroit unique et inclassable à Paris, mi-château, mi Maison de Maître, à la fois grandiose et intime ce club privé s'ouvre aux non-membres du lundi au samedi pour le dîner et le dimanche pour le brunch. Avec sa

décoration « crazy chic » signée Bambi Sloan qui revisite le Second Empire avec une exceptionnelle maîtrise et inventivité cet hôtel d'une élégance folle avec ses escaliers grandioses, sa bibliothèque-bar majestueuse dans un parc magnifique où s'élèvent trois montgolfières-tonnelles pour rappeler l'emplacement du premier aérodrome de Paris est également une excellente Table depuis l'arrivée de Jean-Luc Rocha. Après avoir fait les beaux jours du Château-Bages à Pauillac où il a gagné 2 Etoiles il propose un nouveau style de cuisine dans l'esprit du lieu, une cuisine de partage, légère, gourmande et pleine d'émotions : « cœur de saumon mi-cuit et caviar Baeri », « queue de langoustine rôtie au beurre de crustacés, endives glacées aux agrumes et banane plantain », « escargots rissolés sur une tranche de courgette grillée, cromesquis en persillade », « suprême de pigeon fumé au bois de hêtre, réduction de betterave rouge et petit chou farci », les desserts d'Anthony Chenoz participent à cette fête du palais : « crémeux chocolat, mousse légère au café, crème glacée Baileys », « croustillant au sésame, confit et crème de citron jaune, granité citron limoncello, sorbet shiso vert ». La directrice générale Laure Pertuisier règne avec maestria sur ce domaine en plein cœur de la capitale où Visconti aurait pu tourner la scène de bal du Guépard. ■