

LE FIGARO magazine

VENDREDI 9 ET SAMEDI 10 FÉVRIER 2018

ANNE HIDALGO

L'ÉCHEC

EMBOUTEILLAGES, PROPRIÉTÉ, LOGEMENT :
LA MAIRE DE PARIS
RATTRAPÉE PAR SON BILAN



LA MAISON NOURA FAIT REVIVRE LES BEAUX SOIRS DE BEYROUTH

Entre une enseigne à succursales multiples Galeries Lafayette, Printemps, Institut du monde arabe, Opéra, Beaugrenelle, Montparnasse, avenue Marceau, plateaux-repas, traiteur, etc, n'empêche pas de rêver de quartiers de noblesse et, pourquoi pas, de grimper sur le podium des étoilés, au travers d'un établissement luxueux, intime, proposant une cuisine



EMILIE ALBERT

raffinée, exécutée par un chef talentueux. C'était le pari du restaurant libanais Noura qui vient d'ouvrir. Pari gagné.

En fermant les yeux, après deux gorgées d'un arak laiteux propice au rêve, on s'imagine dans le Beyrouth de toujours, lorsque, invité à déguster le fameux grand mezza, le déjeuner se terminait à 19 heures, au moment de repasser à table pour dîner. La magie de Pierre-Yves Rochon, l'architecte-décorateur, c'est d'avoir réussi, à travers son décor cocon, ses banquettes de cuir clair, ses fauteuils confortables, ses

tables cernées de fresques de métal ajouré, de la maison Tarazi, à Beyrouth, à apporter la quiétude, dans ce bow-window, planté sur l'avenue Marceau. Ici on savoure le bien-être d'un lieu intime où la musique orientale doit être murmurée. Le décor de celui qui a réalisé les Ateliers de Joël Robuchon et l'hôtel George V est un exemple de délicate douceur, avec ses moucharabiehs et ses discrètes appliques en écaille. La cuisine libanaise demeure une succession de surprises. Elle peut être adaptée, parfois modernisée, mais jamais trahie. Non seulement la chef de la Maison Noura est jeune et jolie, mais elle apporte du dynamisme dans sa cuisine. C'est bon et on voudrait bien tout goûter. A noter, le personnel qui a été rudement bien choisi. Pas d'apprentis hésitants pour porter les assiettes. Les maîtres d'hôtel, valeurs sûres, ont du métier et s'inscrivent parfaitement dans ce cadre paisible. Et la carte des vins libanais affiche des prix raisonnables.

Bravo, mille bravos, à la chef Nadia Michaud, au parcours d'exploratrice de belles maisons, qui réalise avec brio cette cuisine délicieuse et dépaysante. Beyrouth, désormais, vibre chic à deux pas des Champs-Élysées.

Lire ci-contre un aperçu de la carte...

Maison Noura, 21, avenue Marceau, 75016 Paris (01.47.20.33.33). Menus : 31 et 39 € (déjeuner), 44 €. Carte : environ 50 € (sans boisson). Ouvert tous les jours, jusqu'à minuit. Voiturier.



TOUS LES PLATS DU LIBAN

A la carte, 12 mezza à partager, dont de remarquables petites feuilles de vigne au riz, tomates et persil, mascarpone, pignons rôtis, et des ailes de poulet fermier croustillant sésame et miel ; 3 croustillants Noura, dont le rikakat, langoustines, kebbe de poisson, safitia aux olives ; 9 sortes de salades, dont la betterave-thym et feta. Neuf plats permanents : rouget papillon, épinards frais, pignons et pois chiches (photo) ; crevettes au sumac, fettuccine à la poutargue ; dorade de petit bateau cuite au four, herbes fraîches et pommes fondantes ; saint-jacques et langoustines plancha à l'arak, crème de corail ; côtes d'agneau de lait au thym, boughour aux pistaches et safran, etc. Les desserts sont très réussis, en particulier les mini-baklavas et le fromage roulé à la crème de lait. M. B.

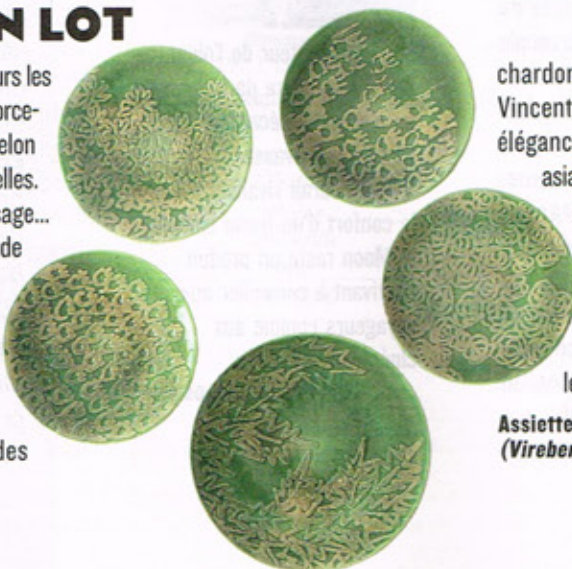


BERNARD BAZDANER

ARTS DE LA TABLE MADE IN LOT

Si manger, c'est voter, la façon de dresser une table peut aussi témoigner d'un certain engagement comme lorsqu'il s'agit de soutenir les maisons françaises labellisées Entreprises du Patrimoine vivant. Depuis 2007, la Porcelaine du Lot Virebent compte parmi ces institutions distinguées par l'Etat pour leur savoir-faire artisanal d'exception. Dans la manufacture ouverte par Henry Virebent, en 1924, à Puy-

l'Evêque, on travaille toujours les trois familles de terre - porcelaine, grès et faïence - selon des techniques traditionnelles. Coulage, calibrage, pressage... Chaque pièce est réalisée de A à Z, à l'exemple de la collection 3D composée d'assiettes en grès façonnées à la main. Sur chacune s'y dessinent des roses, des azalées ou des



chardons nés sous le crayon de Vincent Collin. Un service d'une élégance contemporaine, un rien asiatique, parfaitement dans la tendance du moment qui privilégie les motifs champêtres, les matières naturelles et les teintes douces comme le beige, le rosé ou le vert d'eau. L. H.

Assiette Collection 3D, 34 € (Virebent.com).