

Spécial  
18 pages

Junior

l'ARCHI à hauteur d'enfant,  
balades GOURMANDES... et GUIDE sorties

le nouvel  
**Paris Obs**  
Ile-de-France



QUARTIER PAR QUARTIER

*Les lieux secrets*

*de la*

**RÉSISTANCE**

N° 2241 du 18 au 24 octobre 2007

Ne peut être vendu séparément © DOISNEAU Robert/ Rapho / Yan

# Fête d'exception

**Un réveil en toute beauté du Pré Catelan, pour le plus grand plaisir des yeux et d'une cuisine à la perfection mythique.**

Fêter son centenaire et en reprendre pour cent ans ce n'est jamais banal car le risque est évident d'y laisser une part de son âme. Mais il faut croire que cette bonne vieille institution qu'était Le Pré Catelan il y a encore quelques mois avait de la ressource. Pierre-Yves Rochon, décorateur inspiré, lui a administré une potion magique qui a réveillé son panache un rien endormi sans rien lui en faire perdre. C'était



Claude Weber pour ParisObs

● Décoration inspirée, panache revivifié.

devenu pimpant et carrément contemporain, tout en restant l'un et l'autre. Ne manquent pas une frise de Caran d'Ache, un pilastre, une colonne, un miroir, une giran-

dole et la cheminée qui perséverent grand genre mais un environnement tout en finesse de gris légers et verts tendres, de faux marbres délicats, de voiles aériens les drape d'une douceur perverse.

Des mobiliers signés entre autres de Knoll et Warren osant le métal, l'effet Art déco, la commode néo grand style flashant de noir et d'argent et un extravagant somptueux lustre de Murano poussent comme des coups de gueule, racés et définitivement en prise. Un consensus exceptionnel 1900, Napoléon III et sixties qui époustoufle sans chercher à bluffer. Chapeau!

C'est le chef Frédéric Anton qui doit être content

car, somme toute, lui qui menait déjà la table du lieu à son meilleur, peut bien considérer qu'il et qu'elle le méritaient. Joliment surnommé l'« horloger de la cuisine », ayant déjà rafflé tout ce qui pouvait se rafler côté consécration, il persiste dans des plats de joie extrême frôlant la perfection jusqu'à en être devenus mythiques.

Ce qu'il fait d'un oursin, d'un os à moelle, d'une étrille, d'un turbot, d'un perdreau, d'un ris de veau laisse pantois mais non sans voix. On est averti pourtant par les savoureuses précisions déjà fournies par la carte : leur réalité va plus loin encore. La fête est là, éblouissante, d'exception, à son prix certes. Quoique le menu du déjeuner soit une « affaire ».

■ Ph. C.

- Déjeuner : 75 €.
- Menus : 140-180 €.
- Carte : 175-205 €.
- Cuisine : 19/20.
- Qualité-prix : 17/20.
- Déco : 18/20.
- Ambiance : 18/20.

Route de Suresnes,  
bois de Boulogne (16°);  
01-44-14-41-14.

## COMMUNIQUÉ

### ■ Plus près du paradis

Des senteurs, un feu d'artifice de saveurs et soudain vous êtes transportés... à Bali, dans un monde de douceur. Cette ambassade d'Indonésie, près du Louvre, joue la cuisine délicate avec des produits de première qualité. Optez pour la table de riz Bandung et vous verrez arriver une myriade de petits plats dont les satés Ayam (brochettes de poulet à la sauce cacahuète) et le bœuf mijoté au lait de coco. Superbe carte des vins. Les vendredis soirs, un spectacle de danses balinaises. Réservation fortement conseillée et bon voyage...

Menus dégustation de 20 à 45 €.

DJAKARTA BALI, 9, rue Vauvilliers, Paris 1<sup>er</sup>

Tél. : 01 45 08 83 11, M° Louvre-Rivoli.

www.djakarta-bali.com

### ■ La Brasserie culte

L'automne est là et le "Savy", ce bistrot culte des gens de radio situé face à RTL, vous accueille autour des grands classiques de la maison : Viande de bœuf, la blanquette et la tête de veau, évidemment, mais aussi l'incontournable aligot du mercredi. Pour un plat de gibier plein de chaleur, c'est le mardi que ça se passe... Si les habitués et le cadre Art Déco authentique participe joliment à l'ambiance, c'est aussi l'accueil et le service, sympathiques et professionnels, qui feront votre bonheur. Réservation conseillée.

SAVY - 23, rue Bayard Paris 8<sup>e</sup>

Tél. : 01 47 23 46 98 - Fermé le week-end.

### ■ Une table indienne exceptionnelle!

Yugaraj fête ses 36 ans ! La presse gastronomique est unanime : "Yugaraj est l'un des meilleurs et des plus authentiques indiens de Paris". Ses atouts : un grand chef et son savoir-faire, des produits nobles à la hauteur de sa réputation, un beau décor, un service attentionné, les vins les mieux adaptés est des plats inédits. Ici, l'on sort des sentiers battus : gibier en saison, cailles fumées au poivre rouge de Pondichéry, ananas Victoria rôtis aux épices...

Menu Dégustation 31 €. Formule à midi en semaine 19 €. Carte environ 40 €.

YUGARAJ - 14, rue Dauphine - Paris 6<sup>e</sup>

Tél. : 01.43.26.44.91. Fermé lundi et jeudi midi

### ■ L'Italie façon Findi

Dans un décor digne d'un palazzo italien, le restaurant FINDI s'affirme aujourd'hui comme l'un des hauts lieux de la restauration italienne. Impossible d'être lassé de la carte. Au gré du marché de nouvelles recettes italiennes du jour vous sont proposées quotidiennement. Une invitation au voyage que l'on peut dorénavant emporter chez soi grâce au service traiteur. Menu Carte 25 et 30 €.

FINDI - 24 Av. George V - Paris 8<sup>e</sup>

Tél. : 01.47.20.14.78 - www.findi.net

## MISES EN BOUCHE

### Un bon petit diable

● Typique des jeunes bistrotiers se posant en juste milieu de la tradition et du contemporain calme. Minuscule, en clin d'œil d'une décoration contemporaine, plutôt abordable (menus à partir de 22 €), il cuisine cool, goûteux et malin (11-12/20). Boudin noir au pain d'épices, gâteau de foies blancs aux écrevisses, cabillaud aux endives braisées, jarret d'agneau au four, figues pochées.

Les Diables au thym, 35, rue Bergère (9<sup>e</sup>); 01-47-70-77-09.

### Maximin, le grand retour

● Après un parcours de première grandeur, célébrité de la nouvelle cuisine, le très fantasme Jacques Maximin paraissait avoir découvert la sagesse dans sa bien jolie maison de Vence. Or on l'annonce pour bientôt aux fourneaux du Jules Verne, revisité, au deuxième étage de la tour Eiffel. Il est à espérer que Michelin ne remettra pas ses compteurs à zéro et lui laissera ses deux macarons, largement mérités par ses plats d'une belle pureté originelle, en attendant peut-être plus.

A suivre...



Retrouvez Philippe Couderc dans le magazine de Stéphane Grant « Chantons sous la couette » (le samedi matin à 8 h 50 sur France Musique).