

# FIGARO SCOPE



## SYLVIE VARTAN FAIT SON NUMÉRO

### DANSE

Une histoire du rock  
au Rond-Point

p.28

### RESTAURANTS

Café ou caramel :  
les desserts déments

p.16

### NOTRE SÉLECTION

Expos - Cinéma  
Musiques - Théâtre

## CARNET GOURMAND

Sylvie Vartan le dit, les dîners d'après-spectacle furent son quotidien durant des décennies et elle a fait, au cours de sa carrière, tous les restaurants possibles et imaginables. Même si l'atmosphère et le décor comptent pour elle, elle recherche avant tout aujourd'hui des adresses aux menus variés et légers, proches de son domicile de l'Ouest parisien. Sur sa short list, figure Bon (25, rue de la Pompe, XVI<sup>e</sup>. Tél. : 01 40 72 70 00) pour l'originalité de sa salle avec les faux livres et ses trois plats fétiches : le tartare d'avocat, mangue et crevettes ; la dorade en feuilles de bananier, et la pannacotta litchi et rose. Sinon, elle apprécie particulièrement l'ambiance feutrée, les tables espacées et les jolies lumières de Chez Ly (3-5, rue Balzac, VIII<sup>e</sup>. Tél. : 01 45 63 88 68), tout en avouant que sa véritable cantine reste Le Murat (1, boulevard Murat, XVI<sup>e</sup>. Tél. : 01 46 51 33 17). ■ C. M.

### LE CAFÉ LIÉGEOIS CHEZ GRAINDORGE

MENU : 36 €.

CARTE : 50-60 €.

15, rue de l'Arc-de-Triomphe (XVII<sup>e</sup>).

Tél. : 01 47 54 00 28. Tlj sf sam. midi et dim.

**LE DESSERT.** Décliné sans panache dans les brasseries anonymes, il prend de la hauteur, revisité « à (sa) façon » par le chef Bernard Broux. Il est toujours servi dans une coupe mais ici la chantilly se fait sabayon (avec des œufs) et est elle-même aromatisée au café. Le tout recouvrant une bonne glace au café avec, pour le côté croquant, des grains de riz soufflé caramélisés et des tuiles croustillantes de gruë de cacao (éclat de la fève).

**ET SINON ?** Plein feu sur les Flandres pour la carte qui propose toutes les spécialités du cru : potjevleesch (viande de veau, lapin, porc et poule prise en gelée vinaigrée), excellent waterzoi de poissons (rascasse et daurade royale) anobli au homard, civet de lièvre mariné à la bière brune... Le tout dans un cadre de bistro resto propre sur lui.

**BRAVO.** Le rapport qualité-prix du menu. Les nombreuses propositions de bières.

**DOMMAGE.** Cadre et service un poil sages.

### LE TIRAMISÙ À L'EMPORIO ARMANI CAFFÈ

CARTE : 60-80 €.

149, bd Saint-Germain (VI<sup>e</sup>).

Tél. 01 45 48 62 15. Tlj.



Le Murat (XVI<sup>e</sup>), un des refuges cosy et chaleureux de Sylvie Vartan.

**LE DESSERT.** Passage obligé de la gastronomie transalpine, la douceur « remontante » est pourtant trop souvent négligée dans les nombreuses tables qui l'affichent à leur carte. Fréquemment en cause, le biscuit pas assez imbibé de café. Tout l'inverse ici, puisque l'arabica bien présent s'équilibre parfaitement avec une crème aérienne pas trop sucrée mais au fort goût de revenez-y et un cacao justement dosé. Servi dans un verre à tapas pour bien le maintenir, le tiramisù est surplombé d'une très agréable cuillère en chocolat glacée grand cru et accompagné de quelques fruits rouges. *Molto buono!*

**ET SINON ?** Accolée à la boutique du célèbre créateur depuis dix-sept ans, la première adresse de Massimo Mori – qui régale aussi au Mori Venice Bar – rivalise de produit sourcés de l'autre côté des Alpes (Culatello di Zibello, burrata des Pouilles, truffe d'Alba en cette

saison...) et déroule des spécialités de *trattoria* pour une clientèle aisée. Vitello tonnato, linguine alle vongole, spaghetti alla carbonara sont réalisés à la perfection, fidèles (trop ?) aux recettes traditionnelles. Décor gris et rouge sobre et chic (quoiqu'un peu daté) et terrasse (chauffée) sur le boulevard Saint-Germain pour voir et être vu.

**BRAVO.** Le service prévenant en VO, l'accueil en continu de 12h à minuit, les glaces turbinées minute.

**DOMMAGE.** Les prix très haute couture. ■

## LA SEMAINE PROCHAINE

Les nouvelles adresses du petit déjeuner.