

L'OPTIMUM

NOUVEAU 1 EURO - **M** **1 EURO**

LE MEILLEUR DE L'ANGLETERRE

FOOT-BIZ LA FOLIE PREMIER LEAGUE
FICTION LE JOUR OU HARRY DEVINT ROI
PLUS 40 PAGES DE GUIDE

EXCLUSIF

NEUILLY, LES CONFIDENCES DE MARTINON

PARIS, QUI ÊTES-VOUS MONSIEUR DELANOË ?

SPÉCIAL MODE

BRITISH CLASSICS, COSTUMES NÉO-RÉTRO OU FOLK ATTITUDE ?

ENQUÊTE

BILDERBERG, LE CLUB DES MAÎTRES DU MONDE

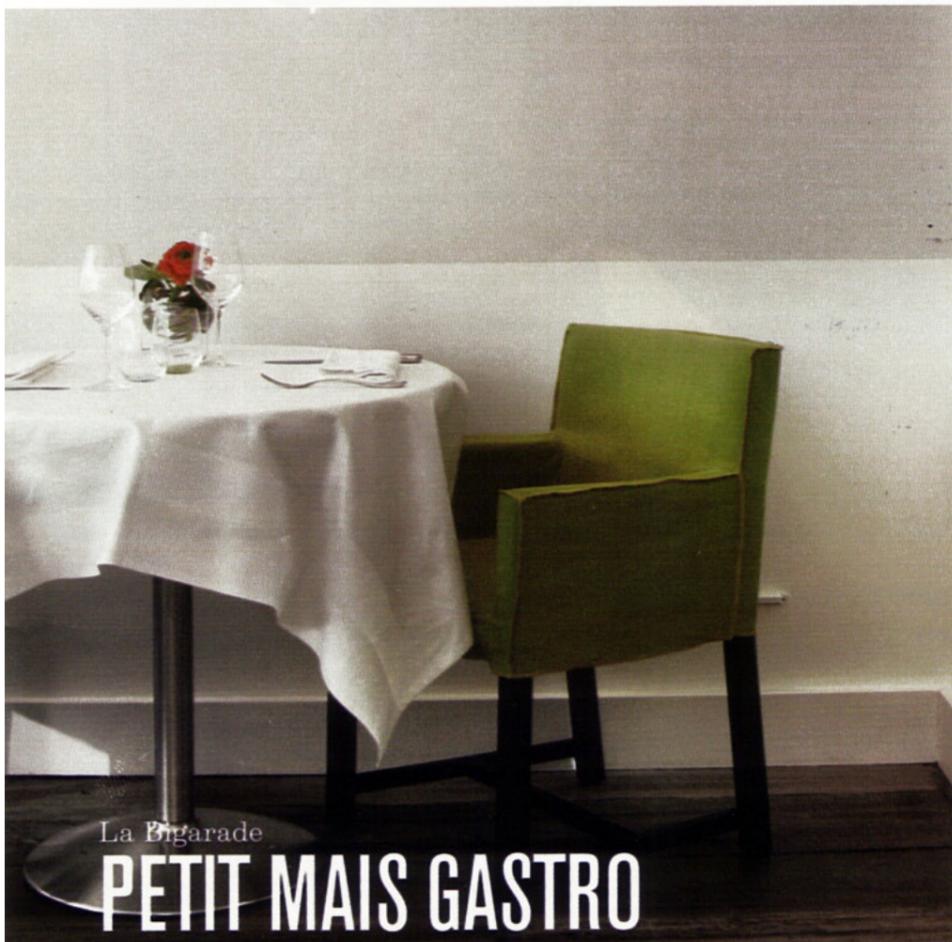
BUSINESS

LES CADORS DE LA CITY
LE TOP 10 DES TRADERS VOYOUS

Raphaël

Rencontre avec le chanteur phénomène





La Bigarade
PETIT MAIS GASTRO

C'est comme si vous passiez d'un gros Audi Q7 à une bonne petite Fiat 500. Du palace gourmet à la vie de quartier. Christophe Pelé a fait ce choix-là. Il y a quelques mois encore, il pilotait un navire amiral assez maousse : le Jardin du Royal Monceau. En moins de temps qu'il ne faut pour peler une truffe, le voilà qui déménage et atterrit dans le Boboland Batignolles : ça s'appelle La Bigarade, il n'y a pas de place et pas de menu. Enfin, juste une quinzaine de couverts et des plats imposés. Presque comme à la maison, quoi. Ou chez des amis. Vraiment ? D'abord, vos proches ne vous présentent jamais l'addition après vous avoir reçu. Et puis surtout, vos proches vous parlent. Ils sont, comment dire ? Justement proches ! Sur le papier, La Bigarade est effectivement un restaurant à taille humaine, pas guindé, direct. Sur le papier seulement. Car les codes, usages et autres tics des « grandes maisons » ont toujours cours dans cette salle à manger. Manque d'interaction entre les clients et les cuisiniers, personnel gentiment hautain derrière une jovialité qu'on n'imagine pas de façade, micro-assiettes : on a l'impression d'être traités en oisillons recevant la becquée. Qu'on se comprenne : cette becquée-là est formidable, à l'image de ce risotto safran-réglisse-coriandre délicieusement inattendu ou de ce rouget chou-fleur-câpres-amandes-orange à la fois viril et gracile. Mais il manque encore ce soupçon d'assaisonnement qui vous embarque dans l'aventure des complicités : le sel de la vie. — **SÉBASTIEN DEMORAND**
106, rue Nollet, Paris XVII^e, tél. : 01 42 26 01 02. Menus à 35, 45 et 55 €.

DESSOUS DE TABLE

TOP DU MOIS

MEILLEUR BLING-FOOD : le Dali, cantine mondaine du Meurice. 228, rue de Rivoli, Paris I^{er}, tél. : 01 44 58 10 10. Env. 100 €.

MEILLEUR BOBO-BISTRO : le Quai-Quai, 74, quai des Orfèvres, Paris I^{er}, tél. : 01 46 33 69 75. Env. 30-45 €.

MEILLEUR COME-BACK : Ghislaine Arrabian pour ses Petites Sorcières, son petit resto chic et ch'ti. 12, rue Liancourt, Paris XIV^e, tél. : 01 43 21 95 68. Env. 60 €.

MICHELIN

À la veille de la sortie de l'édition 2008 du *Guide Rouge*, deux cadors sont donnés favoris pour la troisième étoile : Jean-François Piège (Les Ambassadeurs, à Paris) et Thierry Marx (Cordeillan-Bages, à Pauillac). Normal, ils l'étaient déjà, l'an passé.

À VENIR

À PARIS, Christian Le Squer, triple étoilé au Ledoyen, orchestrera prochainement un bistrot dans le XVI^e. Côté XII^e, le comédien Edouard Baer lance un resto.

EN PROVINCE, Jean-Luc Tartarin ouvre un restaurant au Havre, quelques mois après avoir quitté la sublime Villa, désormais propriété du groupe Partouche. Michel Troisgros prépare, pour le printemps, un resto-hôtel écolo charmeur en Bourgogne tandis qu'une brasserie de luxe sera bientôt installée dans les dépendances des très chic Crayères à Reims.

BUSINESS IS BUSINESS. L'Americano-Franco-Asiatic Worldo chef Jean-Georges Vongerichten envisage de dupliquer son Spice Market new-yorkais à Istanbul, Dubaï, Miami et Barcelone.

EXIT

Au rayon fermetures, deux vieilles gloires mettent la clé sous la porte : Jean Bardet (Tours) et Jacques Maximin (Vence).