

LA LETTRE DU MUSICIEN

DÉCEMBRE 1991 - ISSN 0766 - 916X

20F - N°111



ALLA BREVE

DES SAVEURS QUI CHANTENT !

Il est à la fois haute-contre et directeur de la restauration d'un restaurant à Paris. On comprendra que François-Michel Duquet propose tous les jeudis soirs, au restaurant « Les Saveurs (maison des Centraliens), des soirées musicales « pleines d'humeur et de fantaisie », où il se produit lui-même en compagnie de pianiste Ivane Huber. Soirée, dîner inclus, à partir de 295F, rue Jean Goujon 75008 Paris.

janvier 1992

1

n°

Hommes & Ressources

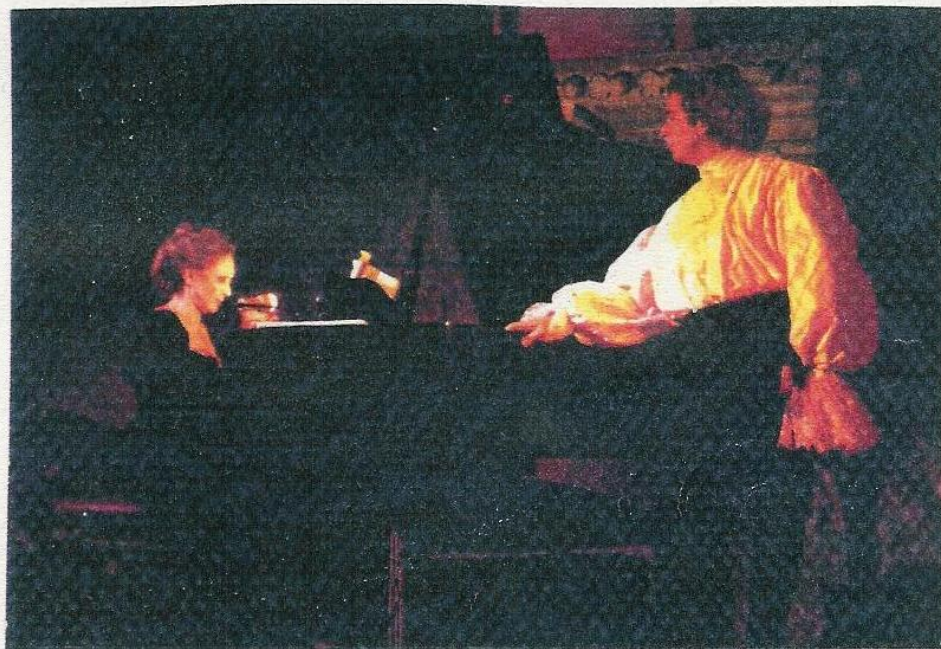
Le journal de la Caisse d'Epargne Ile de France Nord

Réception à Royaumont

Le 27 novembre dernier, dans le cadre prestigieux de l'Abbaye de Royaumont, Bernard Toublanc, Président du Directoire et Raymond Delion, Directeur Général, ont accueilli plus de 300 personnalités des mondes politique, économique et médiatique afin de présenter la "Caisse d'Epargne Ile de France Nord".



Vous pourrez découvrir prochainement le spectacle exceptionnel, spécialement créé pour symboliser la Fusion, qui a été présenté en avant-première, à cette occasion.



Opération prescripteurs pour la CAISSE d'EPARGNE Ile de France Nord

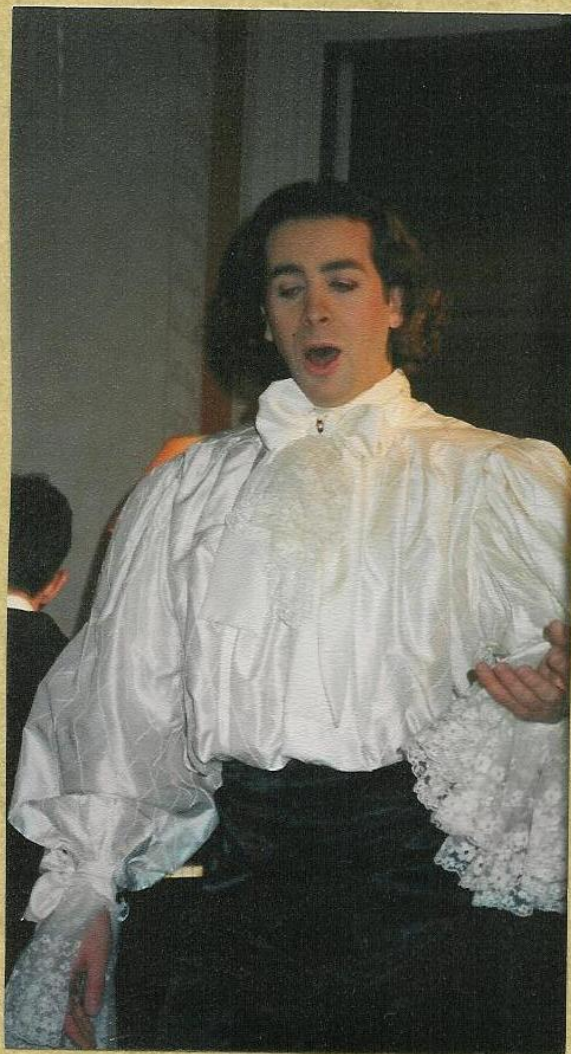
ABBAYE de ROYAUMONT -Mercredi 27 Novembre 1991

Présentation au cours d'un spectacle sons et lumières de la nouvelle entité Caisse d'Epargne Ile de France Nord, née de la fusion des Caisses d'Epargne et de Prévoyance "Est et Nord Ile de France" et Vallée de Seine.

La manifestation organisée par la 3ème Agence, conseil et communication fut très appréciée et l'on a pu découvrir un spectacle de qualité (orchestré par PORPORINO), un merveilleux Haute -Contre François-Michel DUGUET, accompagné par la talentueuse pianiste Ivane HUBER. Affaire à suivre.....

A.B

Cabaret Restaurant « La Poste » 1990/1991



Descloux, offre un menu pour moins de 200 F avec, par exemple, une rosace de saumon fumé en fenouillette, un coq au vin selon Auguste Escoffier et une marquise chocolat à la crème de menthe. Parmi les spécialités à la carte : l'escalopine de foie gras chaud - Bigourdane - et la cassolette de ris de veau - Bonne maman -.

A La Poste, la cuisine est forcément peu banale, puisque le - castrat - qui s'y produit, François Duguet, est aussi le directeur de

MAISON des CENTRAUX
GOFITEL

Mozart au menu

Le restaurant Les Saveurs de la Maison des Centraux, dirigée par Yves Pincé, a inauguré ses Jeudis musicaux avec les *Cantates savoureuses*. Haendel, Offenbach, Mozart, Vivaldi... se sont ainsi succédé de l'entrée au dessert, en parfaite harmonie avec le savoureux menu orchestré par le chef, Didier Lanfray. A l'origine de cette initiative, la personnalité hors du commun du directeur de la restauration de l'établissement, François-Michel Duguet (notre photo), doué d'une voix exceptionnelle de haute-contre. ●

Yaron Rosner



Synapse

ISSN 0762-7475

N°89

OCTOBRE 1987

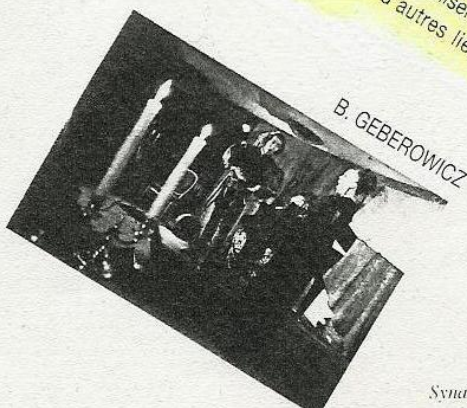
Spectacle

PORPORINO OU LES CANTATES SAVOUREUSES

A la "Maison des centraliens" (8 rue Jean Goujon - 75008 Paris) l'équipe Porporino innove en retrouvant un art de vivre du XVIII^e siècle. Elle propose, les jeudis, des soirées lyriques et gastronomiques dans une formule qui ne dessert aucun des deux versants du programme, bien au contraire. L'idée, simple mais rarement mise en pratique sans faute, est de permettre, lors d'un dîner, d'assister à un spectacle musical d'une grande qualité. Ici, contrairement à ce qui se passe dans d'autres lieux, les convives sont amenés à apprécier la cuisine tout en respectant les artistes puisqu'ils peuvent écouter les airs en silence entre les plats. Ainsi le rythme du dîner est satisfaisant, ni trop lent ni bousculé. Le programme musical change tous les jeudis : en ce 17 septembre il était très équilibré autour de Vivaldi, Haendel, Gluck, ainsi que Mozart et les maîtres italiens du XVIII^e siècle. D'autres soirs on écoute Saint-Saëns, Offenbach, Verdi etc. L'important est que les voix sont excellentes, les artistes jeunes et détendus tels que l'ambiance n'est jamais guindée ni trop sophistiquée. Ce soir-là ce furent autour d'Eglantine Chaffin violoncelle et de Ivane Huber au piano, la soprane colorature Myriam Lorimy, le ténor Philippe Biala et le rare Haute-Contre François-Michel Duguët. Il faut signaler par ailleurs que le groupe Porporino se charge d'organiser des soirées lyriques et dans d'autres lieux, sur demande.

ATMOSPHERE

Film
Théâtre
Livre
Musique
Peinture



B. GEBEROWICZ

95 ATMOSPHERES

- Bal masqué
- Porporino ou les cantates savoureuses
- Le guide des tranquillisants et autres psychotropes
- Mémoires d'Amériques



EN AVANT

IL VA DÉFILER AVEC 2 000 CUISINIERES À NEW YORK

Nouveau président de l'Association nationale de la restauration française, André Daguin (trois toques, à Auch) a décidé de frapper un grand coup : faire défiler 2 000 chefs français et américains le 11 juin sur la V^e Avenue à New York. Avant de les mettre aux fourneaux pour un énorme banquet autour de 52 buffets.

- Défiler sur la V^e Avenue à la tête de vos troupes, vous ne vous prenez pas pour le général Schwarzkopf de retour du Golfe ?

Pas totalement. Les cuisiniers ne se battent qu'à l'arme blanche – les louches – et je ne recommande pas le coup de fusil dans nos établissements.

- Alors, quel est le sens de cette manifestation ?

Notre association nationale représente 70 000 restaurateurs. Pour les réunir dans le même combat, je vais leur demander de signer une charte de qualité, tant sur l'accueil que les produits ou l'hygiène. Pour lancer l'opération, il fallait un grand coup médiatique.

- Mais pourquoi aux Etats-Unis ?

Ce n'est pas plus long, en 747, que d'aller en train à Toulouse puis à Auch, et nous serons les ambassadeurs de la cuisine française.

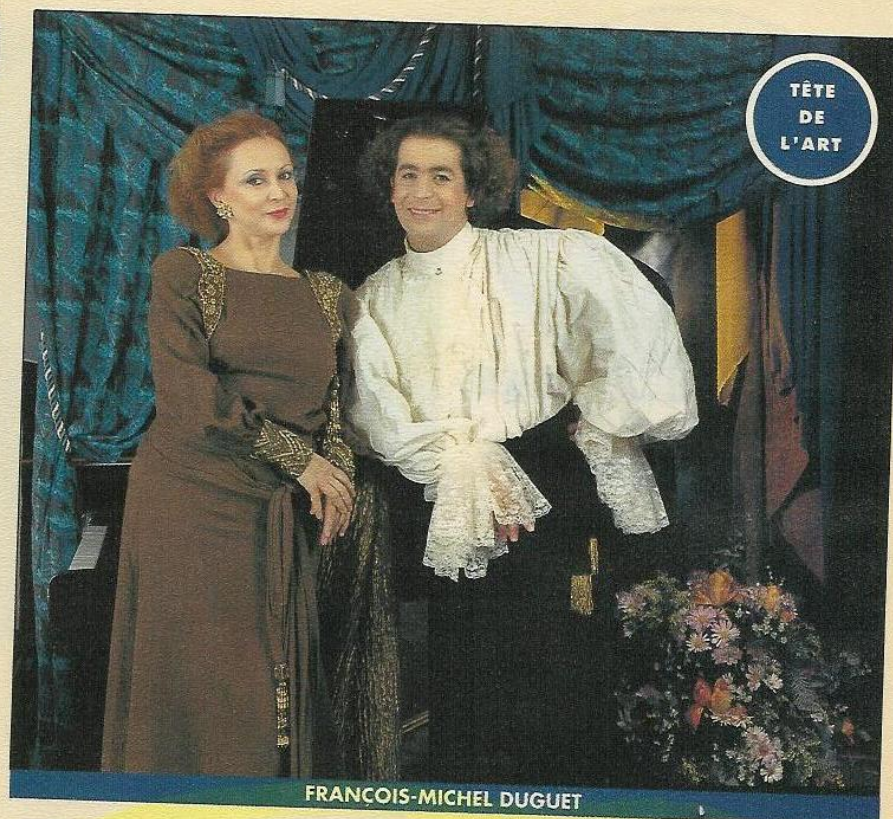
- Vous pensez vraiment que les Américains vont abandonner le hamburger et le Coca-Cola pour le foie gras et le vin rouge ?

Si Mickey vient à nous, d'Artagnan ira à eux. Selon de récentes études, on meurt beaucoup moins de problèmes cardio-vasculaires dans le Sud-Ouest consommateur de foie gras qu'aux Etats-Unis. Vous l'avez écrit et l'information a fait la une des journaux américains.

- Vous êtes aussi président de la chambre de commerce du Gers, c'est du cumul. Bientôt candidat aux élections nationales ?

J'ai déjà assez de boulot dans le Gers où les agriculteurs ne seront plus que 14 % dans dix ans. Il faut donc trouver des débouchés pour ceux qui restent ou qui s'en vont. Pour cela, nous avons créé un centre de recherche, d'innovation et de transfert de technologie, le CRIT.

- Et l'avenir du tourisme et de l'hôtellerie ? Il dépend de l'économie générale, mais il faut aussi se remuer, répondre à l'évolution des comportements. De nos jours, le client semble plus sensible à la vérité dans l'assiette et aux prix qu'à l'argenterie. Mais il demandera peut-être bientôt des draps jetables pour ne pas avoir l'impression de dormir dans le même lit qu'un autre... P. N.



TÊTE DE L'ART

FRANÇOIS-MICHEL DUGUET

CANTATES SAVOUREUSES

IL CHANTE ENTRE DEUX PLATS

Il se définit lui-même comme « issu d'une autre siècle ». Le XVIII^e, pour être précis. Le siècle des plaisirs et des lumières. François-Michel Duguet dirige à Paris la restauration de la Maison des Centraliens, dont Les Saveurs sont le porte-drapeau. Mais depuis toujours, l'autre passion de ce Bisontin distingué de trente-cinq ans, c'est l'art lyrique. Sa voix est rare, précieuse. Elle n'a quasiment pas mué, et lui permet d'évoluer dans le difficile registre des castrats de la musique baroque. Il l'entretient en suivant, une fois par semaine, les cours

du professeur de chant de Pavarotti et Julia Migenes, entre autres. Duguet mène ainsi une double vie, restauration et chant. Il ne veut surtout pas choisir. Mieux même, il réussit à marier les deux quand, le jeudi soir, Les Saveurs se transforment en théâtre gourmand, pour une formule unique à Paris qui recrée les dîners galants du XVIII^e siècle, prémices à l'amour. Entre le service des plats, la salle est plongée dans la pénombre, et François-Michel Duguet apparaît. Perruqué, poudré, vêtu de soie, tel un marquis Louis XV. Sa voix cristalline de haute-contre décline les grands airs de Haendel, Gluck, Mozart ou Vivaldi, généralement accompagné au piano et au violoncelle. Les convives écoutent religieusement dans une ambiance irréelle, hors du temps.

Pour le chanteur, en revanche, tout est bien réel. « J'ai toujours un trac fou le jeudi soir », avoue-t-il. Pourtant, à la fin du récital, c'est comme au théâtre : on a envie de bisser. Menu-carte : 295 F.

La Maison des Centraliens, 8, rue Jean-Goujon, 75008 Paris. Tél. : 43 59 52 41.

J.-P. G.

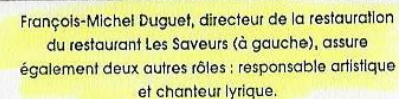
LA VALSE DES CHEFS

→ Michel de Matteis, MOF 1991, ex-Taillevent et La Tour d'Argent, devient chef du Château de Divonne à Divonne (Ain), dont le nouveau directeur est Fabrice Mercier.

→ Pascal Espinat, ex-second de Roland Durand au Sofitel Sèvres et au Camélia de Bougival, remplace Claude Queau à La Table d'Anaïs, restaurant de l'hôtel Les Charmettes à Pornichet (Loire-Atlantique).

→ Jackie Renard, ex-Moulin de l'Abbaye à Brantôme et Hôtel des Neiges à Courchevel, officie en tant que nouveau chef du Saint-Paul à Saint-Paul-de-Vence (Alpes-Maritimes).

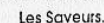
→ Marc Baudry, ex-deux toques au Château de Riell (Pyrénées-Orientales), désormais Chez Toutoune, rue de Pontoise à Paris (5^e) avec une carte créative dans un cadre plus raffiné.



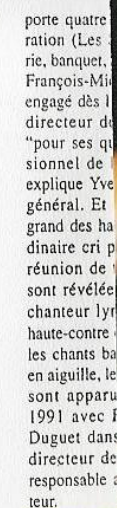
Leurs difficultés de gestion et de rentabilité liées au surcoût qu'engendre une programmation musicale de qualité, sont sans doute la cause de leur rareté. Dans des "registres" différents, Le Madigan et Les Saveurs sont deux de ces restaurants pas comme les autres, deux salles de concerts peu ordinaires.

Les Saveurs :
des dîners
musicaux, outils
de communication

La Maison des Centraliens a ouvert ses portes dans le huitième arrondissement de Paris sous sa forme actuelle le 1er mai 1991 après deux années de travaux. Elle a été confiée en gestion au groupe Accor par les anciens élèves de l'Ecole Centrale qui en sont propriétaires et porte l'enseigne Sofitel. Elle com-



Ces restaurants sont des églises où l'on célèbre pour le plus grand bonheur de chacun le mariage de la gastronomie et de la musique classique. Pour le bonheur de tous... sauf des financiers !



Cette "animation" peu ordinaire n'est pas sans contrainte. Elle impose une organisation du travail particulière. D'autant plus délicate à mettre en oeuvre que le chef travaille à la commande et que le repas n'est pas suivi du concert mais entrecoupé d'intermèdes musi-

Soupers musicaux pas comme les autres

Vous avez un directeur de la restauration, c'est bien : il est haute-contre et propose un répertoire du XVIIIème, c'est mieux. Votre restauration sera portée par l'art lyrique et affichera une originalité exceptionnelle. La Maison des Centraliens a décidé d'encourager et de mettre en scène la voix extraordinaire de François-Michel Duguet, recruté au poste stratégique de la direction de la restauration et vedette des soirées lyriques du jeudi soir. En plein coeur du triangle d'or, dans un hôtel au passé aristocratique, les sons du soprano, du baryton et du haute-contre surprennent et enchantent.



François-Michel Duguet n'est pas un directeur de la restauration tout à fait comme les autres.

FAIRE LA DIFFÉRENCE et offrir un service unique semblent de plus en plus difficiles dans une délicate où le marché très diversifié de la restauration se dispute

une clientèle un peu blasée. Avec la cantate savoureuse du restaurant de la *Maison des Centraliens*, le pari est gagné. De quoi s'agit-il ? Chaque jeudi, à partir de 20h30, *Les Sa-*

veurs, le restaurant de la Maison des Centraliens, recrée la musique, les costumes et l'atmosphère des soupers organisés dans le raffinement de la bonne société du XVIIIème

siècle. Entre les services, par trois séquences de 15 minutes, François-Michel Duguet, haute-contre, et sa troupe font entendre Vivaldi, Rossini, Haydn, Del, Giordani, Mozart ou Bizet à une salle qui déguste le menu préparé par le chef Didier Lanfray. La formule, dont le prix résolument promotionnel

possible, la création de concerts "privés" à la demande certains clients et dans les salons de la *Maison des Centraliens*... mais sans le haute-contre "nous avons trois concerts de ce type la semaine prochaine. Le prix tourne autour de 650 francs selon les menus choisis", explique Yves Pincé. Ce que clients apprendront s'ils posent des questions sur la carrière artistique de François-Michel Duguet c'est qu'il y a beaucoup de hasard dans la naissance des cantates savoureuses.

Une vocalise surprenante

"François a été recruté pour ses compétences professionnelles puisqu'il était devenu un spécialiste des ouvertures de prestige comme celles de la résidence Maxin's, le Saint James Club ou le Sofitel CNIT et que nous missions beaucoup sur la restauration" raconte Yves Pincé. Préparatifs, travaux, excitation de l'ouverture prévue en mai 1991 laissèrent inconnues les exceptionnelles qualités de chant du directeur de la restauration. Heureusement que les nouvelles lois de la politique des ressources humaines impliquent des réunions ou des séminaires ! En avril, Yves Pincé et son équipe partent à la campagne, près de Rambouillet afin de suivre un

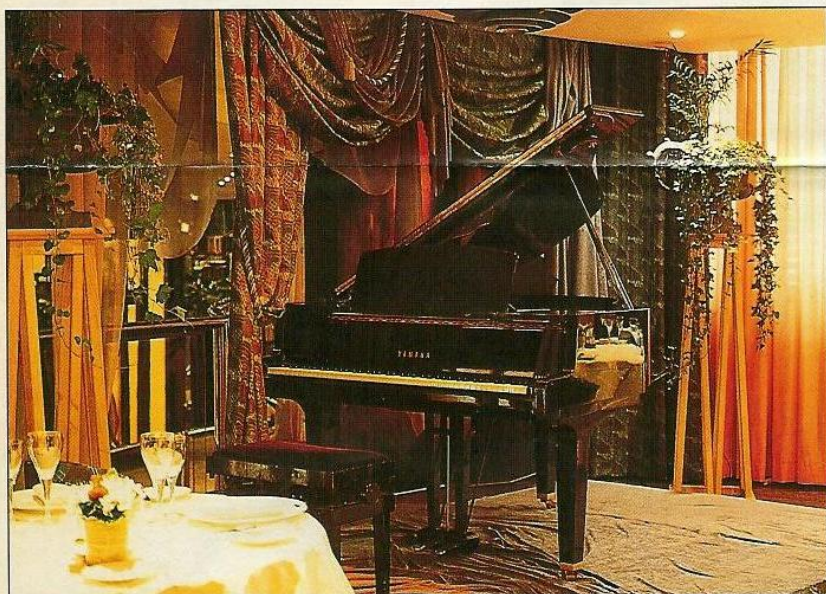
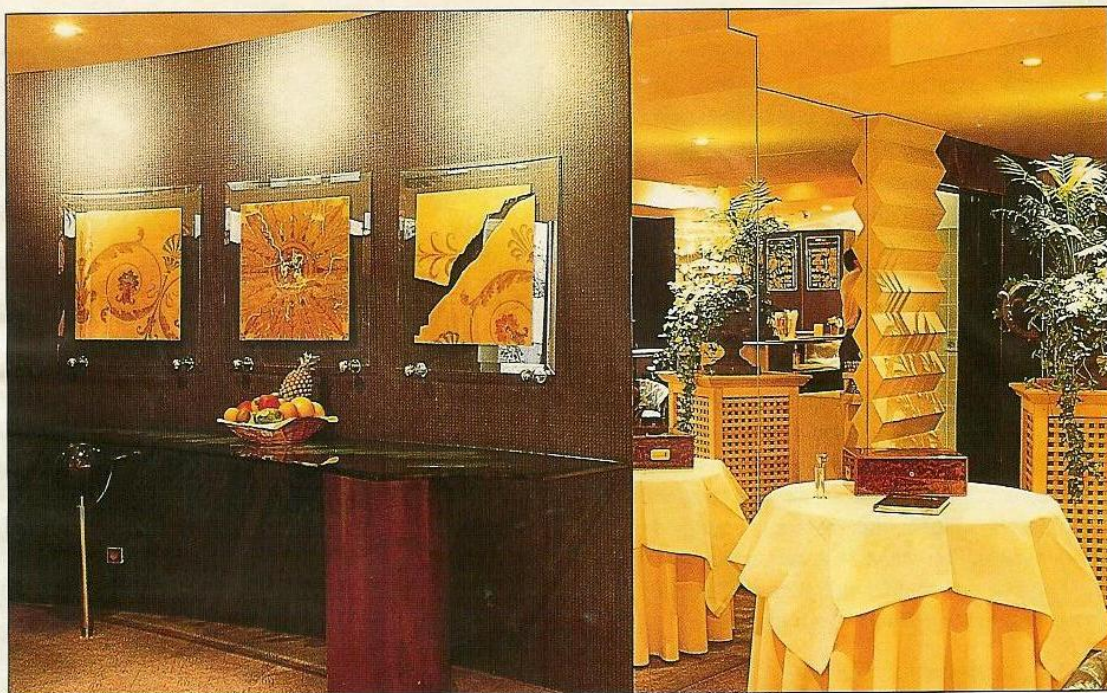
"JOURNAL L'HOTELLERIE 1992" Une animation originale LA MAISON DES CENTRALIENS

développement de cette cantate savoureuse. Seule extension

Des lambeaux du plafond originel (style Directoire) ont été récupérés in extremis par le décorateur Dominique Honnet qui les a collés sur des panneaux de cristal aux rives biseautées.

Débordantes de verdure, deux vasques (Domartin-Fonderie de Sommevoire) encadrent la scène où François-Michel Duguet se produit en concert.

Piano : Yamaha



composition florale ornant le milieu de la pièce aux "centres" de table, en passant par les plantes vertes d'un jardin d'hiver abrité derrière une grande baie vitrée, la nature est à l'honneur. Quant aux Centra liens eux-mêmes, épris des lois de la physique, ils pourront admirer la perfection d'un plafond concave incrusté de petits luminaires dont certains, recouverts d'un cache orange, diffusent sur les nappes une couleur de crépuscule d'été.

Des salons style Napoléon III

Par ailleurs, une modeste scène occupe une partie de la pièce : un tréteau, un piano et quelques draperies servent de cadre aux concerts offerts chaque jeudi par François-Michel Duguet, le directeur de la restaura-

tion, chanteur lyrique doté d'une exceptionnelle voix de haute-contre. Le reste du temps, l'ambiance sonore est assurée par un fond de musique classique. Une partition décorative sans fausse note, excepté des rideaux d'un rose saumon peu approprié, des gardes-corps en inox quelque peu clinquants et une impression générale sans doute trop hétéroclite, où l'œil a tendance à se perdre.

Ce dernier défaut disparaît totalement aux étages où certains des salons ont été rénovés dans un style Napoléon III avec des ciels à la Watteau.

Bref, du XIX^e siècle à l'an 2000, la Maison des Centra liens permet un surprenant voyage même si, en ajoutant à la décoration originelle, l'exploitant l'a quelque peu dénaturée. ●

Armand Chauvel

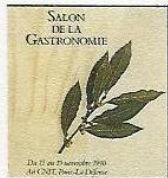
L'utilisation de fauteuils tripodes et de luminaires originaux confirme le parti pris moderniste des décorateurs.

Sièges : Tonon ;
Luminaires : Candle
et Soka-Disderot.

Photos : Christian Rausch.

VU AU CNIT

Les Français portent un intérêt croissant à la cuisine. Bien que les habitudes culinaires de nos compatriotes se soient considérablement transformées, on remarque que cette évolution est contrebalancée par le plaisir que les Français éprouvent à éduquer leur goût et satisfaire leur appétit de connaissances gastronomiques. C'est pour répondre à cette attente que le Salon de la Gastronomie a réuni les plus grands professionnels, sous le signe du « vrai goût », de « l'authentique ».



Médailles d'or du Prestige de l'hôtellerie et de la gastronomie pour Guy Boilleaut, directeur du Sofitel Cnit et Pierre Miecaze, le jeune chef du restaurant Les Communautés.

Ces suprêmes distinctions, remises par la princesse Yasmine d'Ouezzan, ont donné une fois de plus au Sofitel du Cnit l'occasion de mettre les petits plats dans les grands.

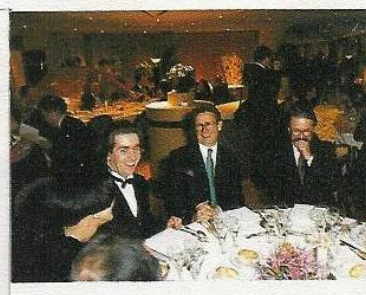


Félicitations d'un connaisseur — Jean-Hervé Lorenzi, directeur général du Cnit — au maître des lieux, Guy Boilleaut.

30 ans et déjà reconnu comme un grand chef : Pierre Miecaze ou le talent récompensé. Partageant cet honneur, Guy Boilleaut aux côtés de la princesse Yasmine d'Ouezzan.



Lorsqu'il quitte le Sofitel dont il dirige avec maestria la restauration, François Duguet redevient chanteur lyrique. On peut l'écouter tous les vendredis soirs, dans le restaurant parisien « La Poste », interpréter Haendel, Vivaldi, Gluck et Bizet.



Bonne humeur à la table de François Duguet, le directeur de la restauration du Sofitel, Alain Agenost, de la maison Mumm et Charles Madeira, directeur du Fouquet's Europe.

FIGARO
HADANE

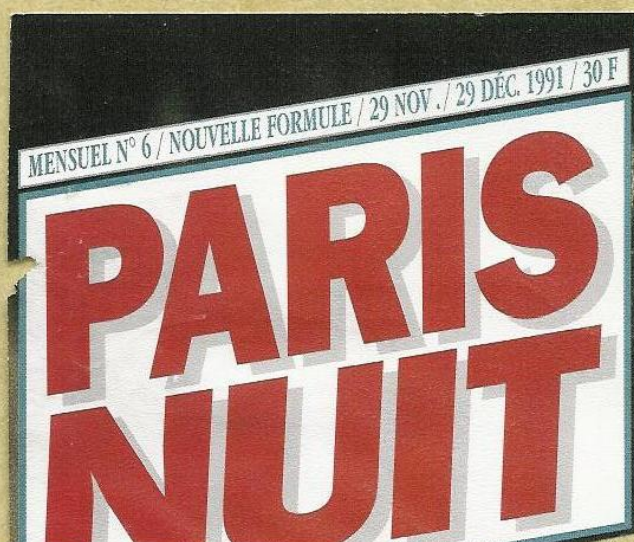
ACTU-ELLE TABLE



Le restaurant de la semaine : Les Saveurs, par Léo Fourneau. Quel plaisir de commencer l'année ainsi ! Il fallait pourtant de l'audace pour baptiser un restaurant comme ça. Eh bien, c'est gagné : non seulement la cuisine de Didier Lanfray est tout en saveurs, mais surtout la subtilité des goûts qu'il marie enchante le palais et laisse un souvenir impérissable. Prenez ses quenelles de haddock accompagnées d'une compote de lentilles roses et vous sentirez comment la pointe d'ail qui relève les unes s'abandonne dans la douceur des autres. Et les raviolis de foie gras au jus de truffe ? Quel formidable moment lorsque la fine pâte libère le foie gras. C'est dans les plats classiques, de ménage même, que Lanfray donne d'ailleurs la pleine mesure de son talent. Son mitonné de joue et de queue de bœuf, avec sa fondue aux aromates, est tout simplement délectable. Ce grand moment de gastronomie vous coûtera pourtant moins de 400 F (menu à 220 F). Et comme les sens sont ici à l'honneur, revenez donc un jeudi soir écouter François-Michel Duguet, haute-contre amateur, interpréter, avec ses complices, du Purcell, du Vivaldi et autres arias. Sa voix est aussi belle que la cuisine est bonne, ce qui se sait : ces soirs-là, il est préférable de réserver sa place et son menu (prix fixe à 295 F). (Les Saveurs, 8, rue Jean-Goujon, Paris-8°. Tél. : 43 59 52 41.)

1991

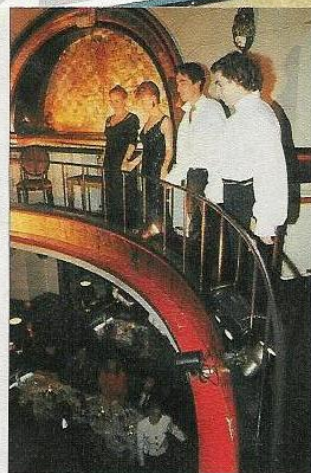
Paris nuit



PARIS C'EST ÇA

LES VENDREDIS LYRIQUES DU DÔMARAI

Faisant sans conteste partie des plus beaux restaurants de la capitale, le Dômarais, 53bis, rue des Francs-Bourgeois profite de son cadre exceptionnel pour proposer, chaque vendredi, des soirées lyriques. Témoin ce récent dîner organisé au profit de l'association AIDES. Au programme, Haendel (Rinaldo), Offenbach (La Périchole), Bizet (la Habanera), et Mozart, Poulenc, Saint-Saëns... magistralement interprétés par Andréa Goust (mezzo soprano) et Joël Mitchell (baryton basse), accompagnés par la talentueuse pianiste Ivane Huber et la violoncelliste Bernadette Menneson. Au menu : allegro de langoustines au caviar de mujol, traviatta de saumon, croûte au sel ou addadio de magret au vinaigre de cidre, concerto de chavignol en feuilleté et gourmandise point d'orgue Dômarais. Les autres vendredis, 3 menus lyriques sont au programme, à 265, 295 et 365 F ; menus lyriques concoctés par le chef



de cuisine Claude Lauzet. On retrouve également chaque semaine, entre autres interprètes, François-Michel Duguet (haute contre) qui peaufine avec ses complices de délicieuses pauses musicales pleine d'humour et de fantaisie. Cette rencontre savoureuse de la musique et de la gastronomie est donc servie par un cadre unique qui fut, par le passé, une simple salle des ventes. Le restaurant et son merveilleux dôme en verre gravé existe depuis 1981, créé par Julien Rispal, grand amoureux de l'endroit. C'est en 1987 que Dominique Razni reprend cette somptueuse salle pour en faire ce qu'elle est aujourd'hui ; un îlot grand siècle à découvrir.



LE NOUVEL OBSERVATEUR

DU 19 AU 20 NOVEMBRE 1992

Les canons de la renommée

Jean-Claude Béton (Orangina), Pierre Richard, Guy Marchand, Gérard Depardieu, Antoine Riboud (PDG de BSN), Alain Dominique Perrin (PDG de Cartier), Jean-Louis Descours (PDG d'André), Paul Dubrille, Michel Guérard, Paul Bocuse, Colette et Gaston Lenôtre, Jean Tigana, Hélène Levieux (ingénieur agricole) ont un point commun : la vigne. Leurs vins sont sur la carte du restaurant Les Saveurs, 8, rue Jean-Goujon, Paris-8^e, et dans le « Guide Hachette des vins » 93, en compagnie d'autres patrons vignerons : Edouard Leclerc, Michel Albert, Pierre Guillem, Jacques Lehn, Alain Grill, Adélaïde Barbey...

LE NOUVEL OBSERVATEUR

29 OCTOBRE 1992

Passionnément

Le cas est unique dans un restaurant parisien, et sans doute ailleurs aussi : un directeur hautecouture n'y est pas un événement courant. Or celui-ci - François-Michel Duguet - en profite pour s'en amuser avec quelques complices, musiciens et chanteurs, pour ses dîners du jeudi. Soprano, baryton, ténor, mezzo-soprano y viennent chanter, une pianiste et une violoncelliste les accompagnant, le tout aussi avec une note d'humour.

La cuisine y est dans le ton et la salle à manger, très originale et cossue, d'être en mezzanine, s'y prend elle aussi au jeu, devenant presque scène à son tour. Tout se passant dans la Maison des Centraliens, je finirai par croire que ces gens-là sont plus drôles que leur réputation ne l'a jusqu'ici prétendu.

Maison des Centraliens, 87, rue Jean-Goujon, 8^e ; 43-59-52-41. Soirées du jeudi, dites « Cantates savoureuses », repas (sans fausse note) compris à 300 F.

Leurs difficultés de gestion et de rentabilité, liées au surcoût qu'engendre une programmation musicale de qualité, sont sans doute la cause de leur rareté. Dans des "registres" différents, Le Madigan et Les Saveurs sont deux de ces restaurants pas comme les autres, deux salles de concerts peu ordinaires.

Les Saveurs : des dîners musicaux, outils de communication

La Maison des Centraliens a ouvert ses portes dans le huitième arrondissement de Paris sous sa forme actuelle le 1er mai 1991 après deux années de travaux. Elle a été confiée en gestion au groupe Accor par les anciens élèves de l'Ecole Centrale qui en sont propriétaires et porte l'enseigne Sofitel. Elle com-

porte quatre activités : restauration (Les Saveurs), hôtellerie, banquet, centre d'affaires. François-Michel Duguet a été engagé dès l'ouverture comme directeur de la restauration "pour ses qualités de professionnel de la restauration", explique Yves Pincé, directeur général. Et c'est par le plus grand des hasards (un extraordinaire cri poussé lors d'une réunion de travail !) que se sont révélées ses qualités de chanteur lyrique, sa voie de haute-contre et sa passion pour les chants baroques. Et, de fil en aiguille, les dîners musicaux sont apparus en septembre 1991 avec François-Michel Duguet dans un triple rôle : directeur de la restauration, responsable artistique et chanteur.

Cette "animation" peu ordinaire n'est pas sans contrainte. Elle impose une organisation du travail particulière. D'autant plus délicate à mettre en oeuvre que le chef travaille à la commande et que le repas n'est pas suivi du concert mais entrecoupé d'intermèdes musi-

caux. Le restaurant étant complet (de 60 à 70 personnes) le jeudi soir, jour des dîners musicaux, la carte a été retirée et remplacée par un menu à choix qui facilite le travail en cuisine. Car le service s'effectue par à-coups. Les clients arrivent vers 20 heures 30. Après le champagne et l'entrée, le spectacle commence, vers 21 heures 40, avec douze à quinze minutes de chant lyrique. Puis le service reprend pour les plats chauds qui doivent être servis dans les meilleures conditions de service, de temps et de qualité : la cuisine et le service repartent sur les chapeaux de roue. Puis a lieu une nouvelle pause musicale, suivie des desserts. Enfin, dernière pause musicale. Le jeudi soir, l'effectif des Saveurs est donc au complet. Effectif complet, carte modifiée, organisation du travail plus complexe et directeur de la restauration absent toute la journée pour cause de répétition sont autant de raisons qui expliquent que Les Saveurs ne proposent qu'un seul soir par semaine (le jeudi) leurs dîners musicaux. Mais des dîners musicaux privés peuvent être organisés dans les salons avec d'autres chanteurs que François-Michel Duguet.

La programmation musicale donne une place d'honneur aux chants lyriques italiens baroques. Mais on peut parfois entendre des chants allemands ou de l'opérette française. Une programmation qui attire une

clientèle d'avertis : plus de quarante-cinq ans, cadres supérieurs et professions libérales essentiellement. Cette clientèle est également sélectionnée par l'argent, le prix moyen d'un dîner étant de 450 francs par personne, boissons comprises. Pourtant, pour le calcul de ce prix de vente, Yves Pincé ne tient pas compte du coût de revient de l'animation musicale : 200 000 francs par an, soit 18,2 % du chiffre d'affaires des dîners musicaux. En effet, il impute ce coût à son budget publicitaire. Car ces dîners ont pour vocation de créer l'image de la Maison des Centraliens et de provoquer des retombées dans la presse grand public. Aujourd'hui, l'objectif est atteint.

Les Saveurs

Contre-ut chez les centraliens.

Un petit morceau de Purcell ou de Vivaldi sur le foie gras de canard des Landes en gelée, un peu de Gluck ou de Donizetti sur le croustillant de cervelle de veau aux câpres. Cela ne se passe pas sur la scène de l'Opéra-Comique, mais dans la très sérieuse Maison des centraliens, un hôtel particulier ayant appartenu à la famille du maréchal Masséna, devenue, depuis que Gérard Pelisson (promotion 1955) en a la gérance, l'un des meilleurs restaurants des Champs-Élysées et des plus agréables. Imaginez une salle en mezzanine, ronde, coiffée d'une sorte de coupole et surplombant un bar à vin où l'on peut grignoter pour pas cher quand on est pressé, avec du bleu, de l'élégance, des fauteuils confortables.

En cuisine, Didier Lanfray, disciple de Delaveyne et de Guérard, interprète avec brio les grands classiques de l'irremplaçable cuisine bourgeoise : champignons sauva-



ges en terrine (120 francs) ; cervelle de veau ultra-traditionnelle, c'est-à-dire croustillante, avec vinaigrette et œufs durs (78 francs) ; lieu jaune au lard, délectable (137 francs) ; onglet de veau

accompagné d'une galette de tomates, courgettes, oignons, aubergines, parfumée au basilic ; filets de biche aux champignons des bois.

Les desserts sont dans le ton : crêpes au Grand Marnier (45 francs), pain d'épices fondant aux agrumes (50 francs). Le jeudi soir, le directeur, François-Michel Duguet, se transforme en haute-contre pour interpréter avec d'autres artistes des morceaux de Mozart, Vivaldi, Purcell, Giordani, Gluck.

Le vin le moins cher est un saumur-champigny (130 francs). Pour le foie gras et Purcell, le château-poujeaux 1986 m'a paru parfait (350 francs).

Victor franco
Les Saveurs, Maison des centraliens, 8, rue Jean-Goujon, 75008 Paris. Tél. : 43-59-52-41. Fermé samedi et dimanche.

17 NOVEMBRE 1992

Accor organise "les Etoiles de la Peinture"

*Cette action de soutien à la création,
qui s'adresse aux jeunes peintres, donne lieu à une exposition
à la Maison des Centraliens à Paris.*

● Le groupe Accor entreprend une action de mécénat avec le concours "les Etoiles de la Peinture 1992", ouvert aux peintres nés entre 1960 et 1974. Après une première sélection de 123 dossiers sur 656, 40 finalistes ont été choisis par un jury. Présidé par Olivier Debré, ce jury était composé de peintres

comme Valério Adami ou François Bouillon, de galeries et de collectionneurs. Parmi les 40 toiles sélectionnées, 19 proviennent d'artistes travaillant en région parisienne, 11 en province, 7 en Italie et un en Grande-Bretagne, en Espagne et au Portugal. Les trois premiers prix (50.000, 30.000 et 20.000 francs)

seront remis le 8 décembre. Les œuvres choisies seront acquises par Accor pour sa collection "Jeune Création Accor". Les 40 toiles finalistes seront exposées jusqu'à fin décembre à la Maison des Centraliens, rue Jean Goujon à Paris et dans plusieurs hôtels du groupe. Elles feront l'objet d'un catalogue.

ÉCLAIRS DE LUNE UN DÎNER EN CHANTANT



François-Michel Duguet conjugue l'art sous toutes ses formes. Directeur de la restauration des Saveurs, à la Maison des Centraliens, il anime tous les jeudis soirs l'établissement de sa voix haute et claire. Passionné d'art lyrique, il évolue dans le difficile registre des castrats de la musique baroque. Sa voix, rare et précieuse, n'a quasiment pas mué. Il l'entretient en suivant, une fois par se-

maine, les cours du professeur de chant de Pavarotti et Julia Migenes, entre autres.

Entre le service des plats, la salle est plongée dans la pénombre et François-Michel Duguet apparaît, perruqué, poudré, vêtu de soie, tel un véritable marquis. Son organe cristallin de haute-contre décline les grands airs de Haendel, Gluck, Mozart ou Vivaldi. Un régal.

PARIS NUIT

1ER NOVEMBRE 1992

LE QUOTIDIEN DE PARIS

24 OCTOBRE 1992

A la carte

La carte des vins des Saveurs, le restaurant de la Maison des centraliens, rue Jean-Goujon, mettra votre curiosité. Vous n'aurez que l'embarras du choix entre les vins de Guy Marchand, château fantin (108 F), le château bibian de Jean Tigan (150 F), le château de tigné, propriété de Gérard Depardieu (120 F) sans oublier le cellier de bel-air d'Antoine Riboud (140 F).

LE QUOTIDIEN

Directeur :
Philippe TESSON

N° 4 190 • 6 F

JEUDI
6 MAI 1993



PAR
PAUL WERMUS

VUS & CONNUS

Gens de vins

S'il existe, en effet, plus de 5 000 ouvrages consacrés aux vignobles, aux châteaux, en un mot au vin, aucun, avant le *Who's Who international du vin*, n'avait répertorié les hommes et les femmes qui le font, le vendent, le dégustent, et en parlent. On trouvera dans cet ouvrage de 650 pages, 3 000 biographies en français et en anglais. Cette bible des œnologues, des sommeliers, des viticulteurs et autres amateurs, à paraître en juin, est un second millésime, à utiliser sans modération. C'est le conseil de son président, Antoine Hebrard.

Air France grands crus

Air France enrichit sa cave. Les passagers de première classe pourront désormais déguster un *gevrey-chambertin* 90, et en classe économique, on vous proposera un *saint-veran* 91. L'ensemble des crus servis à bord sera présenté à une vingtaine de grands chefs, en présence de Bernard Attali, le 26 mai, lors d'un déjeuner à l'hôtel Méridien Etoile. Précisons qu'il ne sera pas servi exceptionnellement de plateaux repas !

Oh !

Françoise Rey, grande spécialiste du roman érotique, avec « la Femme de papier », « En toutes lettres », récidive avec « la Rencontre ». Certes, il y a du style, de la densité, mais décidément l'auteur ne pense qu'à ça. C'est fou ce qui se passe à bord de l'Orient Express Paris-Venise !

Très XVIII^e



G. RASSIGNIER

Verger change tout

Roger Verger, le patron du Moulin de Mougins, mais aussi de L'Amandier, a rendu volontairement son étoile au Michelin pour changer sa formule. Le décor comme la cuisine ont subi un lifting. Cette maison est devenue un café provençal dans l'air du temps. Sachez encore, et ce n'est pas le moindre, que chez Verger, vous dînez pour 150 F au lieu de 400 F.

Ecaillers : le combat

C'est le 9 mai qu'aura lieu le championnat de Paris du meilleur écailler. Cette compétition se déroulera à l'Ecole du vin, dans le cadre de la Foire de Paris. Dix concurrents écaillers des plus grandes maisons parisiennes participeront à cette épreuve. S'ils veulent battre le record du monde, il leur faudra ouvrir 954 huîtres en cinquante-quatre minutes.

Ce jeune homme, un brin précieux, n'est pas n'importe qui. Il s'agit de François-Michel Duguet, artiste lyrique talentueux dont la rareté est d'être un *haute-contre*. Cet adepte de la douceur de vivre d'un certain XVIII^e siècle a ses groupies puisque, depuis quelques jours, il a même son fan club.

A contre Chœurs

Les chanteurs de l'Orchestre de Paris et autres formations françaises sont en colère : et pour cause, le metteur en scène de « Aïda », Vittorio Rossi, (spectacle que l'on peut voir ces jours-ci à Bercy), a engagé pour cet opéra les Chœurs de Vérone. A les voir sur scène, ils paraissent très nombreux. Du coup, nos artistes se retrouvent sur le carreau.

La table au centre



S. TOUBON

M. Météo toujours là



Les déjeuners d'Edouard Balladur réunissant chaque mardi à Matignon les chefs des différents courants de la majorité font école. Le garde des Sceaux Pierre Méhaignerie a décidé de donner chaque mardi soir



DINING WITH US

Dining with us can be fun. We have two restaurants, the elegant Club Dining Room for lunch and dinner and our more casual Club Brasserie open daily for lunch.

Angus beef, fresh salmon and trout, prawns, scallops, lobsters, shellfish, pheasant, partridge, grouse, rabbit, pigeon, veal and lamb—all feature from time to time in Executive Chef Luc Moreau's nicely balanced "La Cuisine du Marché" menu. Popular Food and Beverage Manager François Duguet and his enthusiastic restaurant brigade are keen to ensure that you really do enjoy lunching or dining with us. A word of caution from him however; The restaurants are exceedingly popular, so do make your reservations well in advance. I am not surprised as both are very good. Orders for lunch are taken from 12.15pm and for dinner from 7.30pm every day.

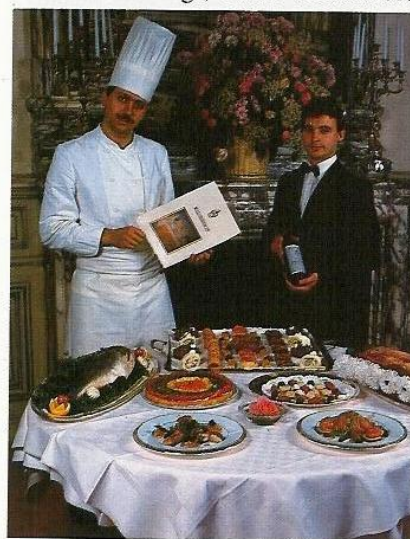
DINING AT ST. JAMES'S

The successful search for an exceptional Executive Chef bodes well for the appetites and palates of our members and guests. Angus beef, fresh salmon and trout, prawns, scallops, lobsters, shellfish, pheasant, partridge, grouse, rabbit, pigeon, veal and lamb—all feature from time to time in an innovative seasonal "La Cuisine du Marché" menu. All demonstrate the tremendous talents of Executive Chef Michel de Matteis, formerly at Taillevent, and one of the up and coming stars of French cuisine.

The popular Food and Beverage Manager François Duguet, formerly at Maxim's, Head Waiter Philippe Leharou and the attentive restaurant brigade, make dining at the Club a most agreeable experience. A word of caution; do make your reservations well in advance! Orders for lunch are taken from 12.15 pm and for dinner from 7.30 pm every day.

ENTERTAINING AT ST. JAMES'S

The Club's unique setting and splendid surrounds make it an ideal choice for private and corporate use. Two traditional private dining rooms (salons privés) each accommodating between 25-35 people are perfect for small intimate dinner or lunch parties, business meetings, small conferences,



Michel de Matteis, Executive Chef

LECTEUR

GASTRONOMIE



**LA CANTINE
DES BANQUIERS**

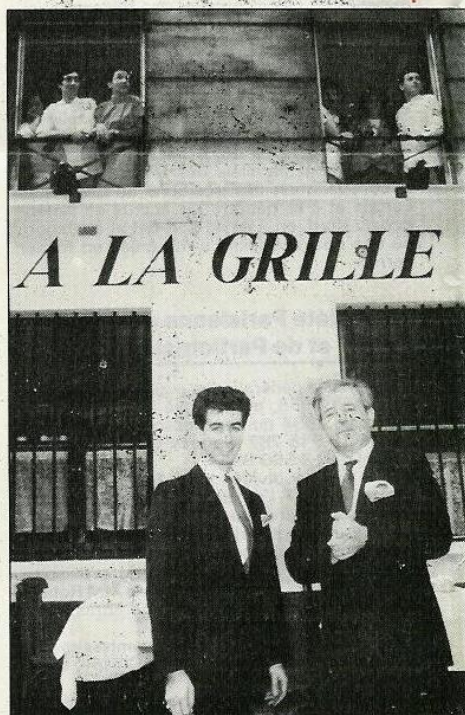
A LA GRILLE SAINT-HONORE

15, place du Marché-Saint-Honoré

75001 Paris. Tél. : 261-00-93.

Fermé samedi et dimanche
ouvert en août.

Cartes de crédit acceptées
American Express, Carte Bleue.



François Duguet et Bernard Charretton.

La maison est Louis XIII, les clients sont des banquiers de la Morgan et de Paribas venus en voisins, des stylistes, des habitués des galeries d'art. Le maître de céans est un personnage à facettes multiples. Lyonnais de Paris, Bernard Charretton a longtemps exercé le métier d'ingénieur, avant de faire huit ans de journalisme, de s'essayer dans l'édition (il publie encore quatre livres de cuisine par an, dont le tirage total avoisine 500 000 exemplaires). C'est lui encore qui tient, sur Canal Plus, une sorte de rubrique de cocktails : un mélange sans alcool, les lundis, mardis et mercredis, une recette explosive les jeudis, vendredis, samedis et dimanches. De La Grille, qu'il a reprise

voilà quelques années, Charretton a fait un établissement comme on en trouve peu, où l'on peut déjeuner et dîner très convenablement pour 145 francs (service compris).

Le chef qui officie dans les cuisines, Daniel Cassagne, a travaillé pendant cinq ans avec Joël Robuchon. Son style est « bourgeois modernisé », un mélange des genres, classique + ultramoderne, tels le navarin d'agneau (84 francs) agrémenté de cinq légumes ou le filet de dorade grillée, rajeuni avec des légumes frits (81 francs).

Ne craignez pas de commander le menu à 145 francs, composé d'une entrée (salade garnie aux idées du jour, terrine de canard à l'orange ou rillettes de poisson fumé), plat du jour, ou filet de dorade grillé aux légumes frits, ou magret de canard, fromage ou dessert. Si vous préférez « piocher » dans la carte, vous n'en serez pas ruiné pour autant.

J'ai trouvé fort rafraîchissante la terrine aux légumes d'été et aux volailles confites (44 francs service compris) : foie gras entouré de carottes, petits pois pris dans la gelée et accompagné de salade aux herbes, petites pommes d'amour et champignons sauvages. Autre entrée simple, mais savoureuse, les rillettes de saumon avec salade de fenouil (44 francs). Hésitation, ensuite, entre l'assiette de poissons aux deux cuissons (72 francs), dorade marinée légèrement dans une sauce soja et passée au gril, rouget cuit sur une face, et le méli-mélo de fruits de mer en croûte dorée (84 francs) : darne de saumon, dorade, moules, huîtres et langouste, cuits dans une soupière fermée par une pâte feuilletée, à la manière de la fameuse soupe aux truffes VGE de Paul Bocuse. J'y ai goûté : c'est très bon. J'ai pris ensuite la côte de bœuf grillée (98 francs), cuite dans une enveloppe de crépine emprisonnant laurier et sauge. A ne pas rater, comme le méli-mélo marin précédent.

Charretton a fait établir une véritable carte de desserts (à 29, 35 ou 59 francs). En vedette : la crème brûlée au caramel-citron (29 francs), la classique crème catalane, qui prend avec le citron un certain goût de cheese cake. La carte des vins est courte. Le reuilly 1983, blanc de Loire, produit par Claude Lafond, à 56 francs, se laisse boire avec une facilité déconcertante. Si vous voulez vous offrir une folie avec la côte de bœuf, goûtez donc le pommar d'Armand 1979 (246 francs), vous n'en serez pas déçu... **Victor Franco**



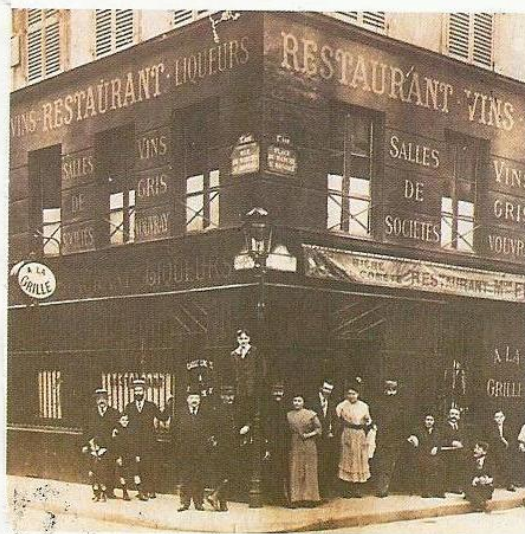
Restaurant

A LA GRILLE
Saint Honoré

ouvert
du lundi au vendredi
plats chauds à toute heure
cocktails

15, place du Marché St-Honoré
75001 PARIS
Téléphone : (1) 261.00.93

Parking



...AND ALREADY A LA GRILLE

At the end of the last century, « A LA GRILLE » was already a « drinking room », and at the same time, a sort of Work Exchange for the restaurant world. There one went to drink, to eat, but also to look for a job or propose a place as a cook, an aide, a maître d'hôtel.

This former Parisian bistro has been entirely renovated to become a true restaurant, where modern French cuisine still continues to leave a place for tradition.

Fine bouche...

La Resserre

« Là, tout n'est qu'ordre et beauté, luxe, calme et volupté ». Ma chronique de cette semaine ne sera qu'un long développement de ces vers de Charles Beaudelaire. Comment croire qu'à côté du « monstre » de modernité que représente le Centre G. Pompidou, il puisse exister un havre de paix et de raffinement merveilleux ! Telle est la Resserre, qui, grâce à ses somptueuses caves du XIV^e et à sa base de décor Grand-siècle, nous transporte un instant dans le domaine de l'harmonie. Harmonie qui suppose un subtil équilibre entre l'extrême distinction du service (remarquable sans être pesant), la qualité de l'accueil et la créativité culinaire qui ne tombe jamais dans le piège du tape à l'œil. Guidé par un maître d'hôtel aux conseils précieux, j'ai parcouru une carte sobre mais superbe, témoin de la volonté du chef de cuisine, Renald Weber, de pratiquer une cuisine inspirée mais restant liée à des tendances classiques, et j'ai choisi pour commencer un foie gras de canard poêlé, aux poireaux et vinaigre de Xérès (68 F, tous les prix sont nets), d'une finesse extrême : on commence par croquer une fine peau, légèrement salée, puis plus rien, un vide que l'on devine délicieux, un plaisir diaphane presque complètement abstrait, et l'on revient sur terre avec les petits poireaux croquants et le vinaigre qui ajoute en dernier lieu sa note d'esprit acidulée. Dans le domaine du léger et du délicat, vous pourrez ainsi commencer par une salade tiède de langoustines et foie gras (75 F), ou choisir un autre plat dans l'encart évolutif de carte. Après avoir longuement hésité entre un millefeuille de saumon au coriandre (68 F) et un blanc de volaille de Bresse à la vapeur de sauge et crème de poireau (48 F) c'est finalement le second que j'ai choisi. Une composition qui s'annonce superbement par un bel effort de présentation (général !) axé sur des oppositions de couleurs et qui ne déçoit pas grâce à une très forte mise en place des « senseurs d'herbes » (sauge, poireaux, lit d'épinards) qui sont équilibrées par la présence rassurante de la crème et de la chair ferme de la volaille. La carte des vins participe également de l'harmonie générale : construite solidement, sans prétention, abordable, mais pimentée par la présence de quelques grands vins. Selon votre envie, vous pourrez passer d'un chiroubles 81 (45 F) à un bourgogne rouge Aloxe-Corton 72 (300 F). Moi, j'ai cédé à ma préférence du moment, un pouilly fumé. Je ne chercherai pas à vous décrire exactement mon dessert, une galette chaude soufflée au chocolat avec sauce vanille (35 F), sachez seulement que cette île noire posée sur un lac de vanille vous fera passer avec délice du moelleux au cristallisé. Pour ceux d'entre vous qui aiment le chaud-froid, choisissez une variante des profiteroles : des choux glacés au miel sauce cacao (28 F). Vous verrez : quand, comme moi, vous en serez arrivé au terme de ce voyage au pays du « bon goût », vous ne vous sentirez plus une âme de client, mais une âme d'invité ! Sachez également que vous pouvez vous réunir dans plusieurs salons particuliers splendides et que pour Noël, Christian Bertuzzi prépare une soirée dont je peux déjà vous dire qu'elle ne sera pas triste du tout !

LA RESSERRE. Service uniquement le soir à partir de 20 h, jusqu'à 1 h (dernière commande), fermé le dimanche.
94, rue St-Martin. Tél. : 272.01.73.

JULIEN

RESTAURANTS



« La Resserre »

« La Resserre » : Raffiné et étudié

Christian Bertuzzi est un artiste de spectacle et il fallait un certain courage pour prendre à bras le corps un ancien cabaret, près de Beaubourg, pour en faire un haut-lieu culinaire. Voilà qu'il est aujourd'hui en passe de devenir un artiste dans le domaine de la gastronomie et les gourmets goûteront avec plaisir dans son établissement, « La Resserre », le feuilleté de moules aux épi-

nards, très fin, ou le mignon de boeuf accompagné d'une succulente mousse de champignons. Son chef de cuisine, Renald Weber, a encore d'autres plats à son actif, de la même veine, pour un prix somme toute modique, dans un cadre étudié et raffiné. On peut finir la soirée dans la salle d'artistes pour lesquels on gardera toujours une petite place : les choux glacés au miel sauce cacao, la galette chaude soufflée au chocolat avec la vanille ou encore les rois au...

au passage la fille d'un ambassadeur de France qui pouvait me servir de mot de passe (j'avais oublié sur le *Belem* mon carton) et j'acceptai de grand cœur le verre de Jameson pur que me tendait M. Pierre Joannon, consul général d'Irlande, président du Jameson Irish Club. Maurice Casanova étant souffrant, c'est sa ravissante fille qui le représentait avec une tranquille douceur. Bons discours pas trop longs. Juste ce qu'il faut. Anthony Burgess plus irlandais que nature. C'est son côté Manchester. Dîner plus que convenable pour ce genre de cérémonie : assiette de saumon d'Irlande mariné au citron vert. Aiguillettes de canard aigre-doux aux poires. Vieux cheddar d'Imokilly. Gourmandises au chocolat amer et, bien sûr, irish coffee. Si le champagne Pol Roger Réserve spéciale 1975 était sans problème, le château Talbot 1976 n'était pas ce que l'on aurait pu en attendre. Une grande année. Un quatrième grand cru. Un saint-Julien. Ce n'est pas la première fois que je note cette défaillance chez Cordier. A ma table: Jean-Paul Aron dont la tête comme issue du *Cousin Pons* me séduit toujours. Paul Guimard, retour des Antilles, etc. Les restaurants du mois ?

- Lipp.** Encore Lipp. Jamais déçu. Bon Rausan-Ségla (151 boulevard Saint-Germain, 6^e, tél: 548.53.91).
- L'Aquitaine** (54 rue de Dantzig, 15^e, tél: 828.67.38). Mes Saint-Jacques, mon rognon et mon cabécou étaient parfaits. Le Cos d'Estournel 79 était servi trop frais. Garçon maussade.
- Au 94 rue Saint-Martin, 4^e, tél: 272.01.73, **La Resserre**, un restaurant de charme tenu par un ancien comédien, ce qui n'est pas toujours une référence. C'est immense. Ça flotte un peu comme dans des habits trop larges. Mais un jeune chef sérieux, compétent permet de penser que l'aventure finira bien. Bon foie gras de canard poêlé aux poireaux et vinaigre de Xérès (68 F), et blanc de volaille de Bresse à la vapeur de sauge (48 F) un peu passe-partout mais fort honnête. Le sancerre rouge était glacé et donc sans goût. Le chef de cuisine s'appelle Renald Weber. Sur le petit Munster fermier, un marc d'Alsace s'imposait (et soupers seulement).

Bernard Frank

«LA RESSERRE»

CETTE maison, qui a un très beau passé, se prépare un bel avenir.

Ce fut «La Resserre aux Diables», puis «Le Coupe-chou Beaubourg»; restaurant avec café-théâtre en sous-sol, où l'on trouvait, chaque soir, autant de célébrités internationales que de Parisiens connus, autant d'intellectuels et d'artistes que d'hommes d'affaires, autant de jolies femmes que dans une «cabine» de mannequins, autant de personnes d'un âge certain que de jeunes couples : en un mot, le Tout-Paris. C'est toujours un des plus beaux restaurants de la capitale, si ce n'est le plus beau, d'un charme exceptionnel, qui peut se réclamer du Grand Siècle tant pour son origine, que pour son décor en trompe-l'œil.

C'est, maintenant, depuis huit mois, le fief de Christian Bertuzzi, un habitué des établissements en vogue à Paris comme ailleurs, qui a eu l'idée et l'envie de s'installer restaurateur et d'exercer, par vocation, un métier qui n'était, jusque-là, qu'un plaisir. Il trouve, dans sa pratique, l'ambiance qui lui convient, tant en cuisine que dans la salle.

Il a engagé un très jeune chef, mais la valeur attend-elle le nombre des années ? Renald Weber, un futur grand maître, qui est passé en cuisine, pour se parfaire dans son art, à «L'Hôtel-Château d'Isembourg», «Chez Gavroche», le grand restaurant de Londres, aux «Célestins», quai de la Tournelle. Il y a aussi un non moins jeune maître-d'hôtel de grande classe, fort distingué, Francis Duguet.

Bien que courte, la carte est suffisamment variée pour que l'embarras du choix soit grand. Personnellement, je me suis réjoui de l'émincé de saumon frais mariné aux herbes et citron vert, puis d'un cuissot de lapereau rôti à la vieille moutarde, sauce estragonette, commandé après avoir longtemps hésité à choisir le pigeonneau à l'ail avec son petit feuilleté de chou vert, tandis que ma voisine faisait ses délices d'une aiguillette de canard aux échalotes rôties, qui faisait suite à un mille-feuilles de saumon à la coriandre et que le troisième convive appréciait le filet de sole à la vapeur d'algues et au coulis de langoustine, puis un mignon de bœuf poêlé avec sa mousse de champignons. Je ne me souviens pas du dessert de mes voisins, tant j'ai été séduit par le mien : une galette chaude, soufflée au chocolat amer et à la crème vanille, absolument sublime. Du nanan ! A la carte, il faut compter dans les 200 F environ. Il y a un menu à 75 F, prix net. La carte des vins est riche en bordaux, en vins de Loire, en côtes-du-Rhône, en vins de Provence et en quelques grands flacons bourguignons. C'est ouvert tous les soirs, sauf le dimanche. Pour réserver, il faut demander le 272 01 73.

Paul de MONTAIGNAC
de l'Académie nationale de cuisine

Septembre 82

ART DE VIVRE

31

nos bonnes adresses

par Roland Escaig

Un grand chef sans titre

J'ai découvert Ronald Weber, un jeune chef (26 ans), bourré de talent, sans titre ni carte de visite, si ce n'est celle du *Grand Méricourt*, ouvert depuis avril dernier dans le XI^e, à proximité de la République et de la Bastille.

(service compris) avec un choix de 3 entrées dont la terrine de Barbarie, 3 plats dont 1 viande, le poisson du jour, les fromages et les desserts de la carte.

● *Le Grand Méricourt*
22, rue de la Folie-Méricourt, 75011 Paris
Tél. : 700.43.87.
Fermé les samedis midi et dimanches.

Il a su transformer l'esprit bistrot initial en restaurant assez cossu, mais gai, avec tentures bordeaux, petites tables fleuries, musique d'ambiance classique discrète... Tout pour séduire une clientèle bon ton mais pas triste. De toute façon, les petits feuilletés chauds servis en amuse-bouche donnent déjà la mesure de la grande cuisine équilibrée de Ronald Weber.

À la carte (environ 200 F) qui change tous les trois mois, je vous recommande dans les entrées : la délicieuse vinaigrette de brocolis et ris de veau à l'huile de noisette, le foie gras chaud de canard à la vinaigrette et ciboulette. Dans les poissons : les filets de soles à la vapeur d'algues et coulis de homard, l'excellent saumon sauvage aux huîtres et poireaux. Dans les viandes : les rognons de veau rôtis à l'estragon, la véritable volaille de Bresse au vinaigre de cidre. J'ai également goûté au plat du jour, un perdreau accompagné d'un extraordinaire feuilleté de choux pochés au foie gras qui justifierait un plat à lui tout seul. Dans les desserts, une superbe et légère mousseline de vanille au coulis de framboise, la soupe d'oranges et d'ananas aux zestes confits.

La carte des vins propose avec intelligence quelques bons petits crus comme le Valençay (Loire) ou le Bourgogne Pinot Noir, sans oublier les bouteilles plus prestigieuses comme le château Lynch Bages Pauillac 77 dont le prix est encore sage.

Ensemble, un menu intéressant à 90 F

France-Soir

19 Avril 1984

-Gastronomie-

Vive les jeunes

VOICI deux excellentes maisons fort peu connues, que je vous recommande chaleureusement. Elles ont en commun d'être jeunes et tenues par des jeunes. Si la nouvelle génération de restaurateurs s'engage dans une aussi bonne voie, c'est un avenir prometteur qui nous attend, nous autres gourmands.

Ouvert la nuit

Notez-le tout de suite, les Pavés Tiquetonne ne servent que le soir, de 20 heures jusqu'à 2 heures, et l'on prendra votre dernière commande à minuit et demi. C'est donc de diner qu'il s'agit, et, croyez-moi, de bien diner. La jeune femme qui est aux fourneaux a su créer, à partir de recettes classiques une cuisine généreuse, inventive et séduisante. Tout ici est frais, léger et pourtant substantiel.

Deux entrées que j'ai goûtées m'ont semblé remarquables : un panaché de poissons mariniés au curry et au vinaigre de framboise joliment accompagné d'algues dont j'ai découvert qu'elles pouvaient être d'une consistance et d'une saveur parfaitement appétissantes. Autre entrée : la salade multicolore de had-dock où l'on a ajouté avec mesure et discernement quelques fruits qui en relèvent le goût par un amusant effet de contraste.

La carte présente chaque jour deux ou trois plats de poissons qui dépendent du marché. L'escalope de saumon à la fondue de poireaux, la blanquette de sole à la

convaincront à tour de rôle du talent de Denise Leconte-Ducroux.

De la même façon, elle équilibre son choix de viandes entre les préparations mitonnées et les plats faits à la demande. J'ai apprécié d'exquises noisettes d'agneau au coriandre et aux fèves ainsi qu'un mignon de veau poêlé accompagné de pâtes fraîches parfumées à la cannelle : un plat que je ne suis pas prêt d'oublier.

Le plateau de fromages vient pour l'essentiel de la Normandie et les desserts sont dignes des recettes classiques : le fondant au chocolat, la tarte maison tiède à la pâte d'amandes et aux pommes conclueront très élégamment un repas dont je crois franchement que vous vous ferez.

Le décor des Pavés Tiquetonne, avec ses poutres et ses pierres brutes, est dans le goût de ce vieux quartier. Le service est aimable, mais vous devez savoir que le type de cuisine pratiqué ici ne permet naturellement pas un service accéléré. La cave est honnête et l'addition aussi : 180 francs par personne environ.

Méricourt sans folie

Le Grand Méricourt est une petite maison intime et raffinée qui existe depuis un an à peine. Elle a su s'attacher une clientèle de fidèles qui apprécie la cuisine moderne mais très raisonnable du chef Renald Weber.

13/20

Le Grand Méricourt

● 22, rue de la Folie-Méricourt - 700.43.87
M. Adib. F. sam. à déj., dim. et août. Jusqu'à 22 h 30. Sal. part. : 15 couv. Carte de crédit : CB

Débarqué du château d'Isenbourg, un jeune chef de 25 ans, Renald Weber, vient de transformer d'un coup de baguette magique la cuisine endormie de cette bonbonnière un peu défraîchie. Des plats légers, inspirés, imaginatifs, mais parfois un peu trop cuits (vinaigrette de ris de veau et de brocoli, feuilleté de cèpes, aiguillettes de canard aux légumes aigres-doux) et plusieurs jolis desserts, jettent un radieux coup de soleil sur la grisaille de ce quartier lointain. Le maître d'hôtel est stylé, le patron enjoué, la cave bien remplie et les additions sans mollesse.

Carte : 200 F.

grés, servis avec des pois gourmands un peu croquants. C'est un bon début qui rivalise avec une nage de langoustines au gingembre ou avec la hure de lapereau aux herbes.

Parmi les poissons, j'accorderai la préférence à la lotte rôtie sur un paillason de pommes de terre et parfumée d'un coulis de persil. Bonne note également pour la blanquette de sandre aux artichauts et pour une belle préparation classique : le saumon aux concombres.

C'est pourtant parmi les nourritures terrestres que j'ai trouvé un petit chef-d'œuvre qui est un plat de ris et de rognons de veau aux fèves fraîches (quelle bonne idée que de remettre en service les antiques fèves !). Citons encore pour leur finesse le filet d'agneau poêlé au jus de truffes garni d'un risotto aux champignons et une crêpinette de volaille au foie gras et à la compote de poireaux. C'est là une cuisine qui montre que le chef fait la routine tout en sachant maîtriser son imagination.

Le plateau de fromages et les desserts sont de bonne tradition et vous trouverez sur la carte des vins de bons bordeaux, une sélection de bourgognes et quelques crus de propriétés à des prix sympathiques. Votre addition avoisinera quand même les 200 francs.

DODIN

Les Pavés Tiquetonne, 1^{re} rue Tiquetonne 75002 PARIS. Tél. : 236.18.93. Fermé le dimanche. Le Grand Méricourt, 22, rue de

IL Y A TOUT JUSTE UN AN, SOPHIE BEAUGÉ VENDAIT SA JEUNE SOCIÉTÉ D'IMPORT-EXPORT 8 MF...

Comment cette battante de 34 ans s'est retrouvée dans la peau d'une cédante

A L'ÂGE OÙ CERTAINS CADRES COMMencent À SE DIRE QU'IL SERAIT TEMPS POUR EUX DE VOLER DE LEURS PROPRES AILES, SOPHIE BEAUGÉ, ELLE, SORTAIT PAR LA GRANDE PORTE D'UNE PREMIÈRE AVENTURE ENTREPRENEURIALE : CELLE QUI FAIT RIMER PÉRENNITÉ AVEC PROSPÉRITÉ. RETOUR SUR LE PARCOURS MÉTÉORIQUE DE CETTE FONCEUSE DE L'IMPORT-EXPORT QUI A PRIS UNE RETRAITE TOUT AUTANT ANTICIPÉE QUE PRÉMÉDITÉE...



Sophie Beaugé, cédante de la société Prodis

"A 33 ans, j'ai eu le choix entre m'associer ou vendre mon entreprise"

Comment se sont passés les premiers contacts avec l'intermédiaire?

Nous avons tout de suite été en phase sur les forces et les faiblesses de l'entreprise. Notre seul point d'achoppement était le prix que j'espérais de la vente de mon entreprise. J'étais très arrêtée sur mon prix et, au fil des discussions, je crois être parvenue à les convaincre du bienfondé de cette valeur. En tout cas, que nous arriverions à trouver un acquéreur prêt à payer ce prix.

Justement, quelle idée vous faisiez-vous du profil de votre acquéreur?

Dans ma tête, le profil de mon acquéreur était une société étrangère exerçant des activités complémentaires à la mienne. De son côté, Synercom France a souhaité sonder la piste des repreneurs individuels par le biais de vos petites annonces. Et c'est ainsi que notre acheteur s'est manifesté.

Il est rare que le premier postulant soit le bon. A quel moment avez-vous eu la certitude d'avoir tiré le bon numéro?

Immédiatement, j'ai eu la certitude que c'était lui. Et lui, de son côté, a tout de suite été convaincu qu'il était l'homme de la situation. Il avait la crédibilité financière, la connaissance de l'Asie et, à 45 ans, il souhaitait se relancer dans l'import-export après une carrière de cadre dans un grand groupe. Notre volonté commune d'aboutir nous a permis d'aplanir beaucoup d'obstacles et d'aller très vite : nous nous sommes rencontrés en septembre et la signature définitive est intervenue en janvier 2002.

Le prix a-t-il posé problème?

Il n'y a pas eu d'atermoiements sur le prix car il a été annoncé d'emblée non négociable.

Un an plus tard, avez-vous le sentiment d'avoir fait le bon choix?

Absolument. Je pense qu'inconsciemment j'avais atteint mon seuil d'incompétence. La meilleure preuve, c'est qu'en un an mon succes-

C'est au sortir d'une première expérience professionnelle concluante en tant que responsable marketing d'une PME, que Sophie Beaugé décide de tenter sa chance, un beau jour de septembre 1996. A peine âgée de 28 ans, elle crée Prodis, une SARL spécialisée dans la commercialisation de produits - montres, petit électro-ménager, textile chauffant... - importés de Chine et des Etats-Unis. Très vite, son expérience acquise dans le commerce international fait merveille et la progression rapide de son chiffre d'affaires - 5 MF en 1998 - lui vaut le soutien des banques. "A tout juste 30 ans, les banques m'autorisaient déjà jusqu'à 6 MF d'escompte Daily", se souvient la jeune créatrice d'entreprise. Une confiance qu'elle va mettre à profit pour accélérer

son développement jusqu'à réaliser 25 MF de CA en 2001. En 2001, à 33 ans, Sophie Beaugé sent qu'elle est à la croisée des chemins : "soit je m'associais pour continuer à me développer sur le même rythme, soit je vendais." Et, très vite, c'est cette idée qui s'impose.

Pour organiser la cession de son affaire, la directrice générale trentenaire se met en chasse d'un cabinet de rapprochement, et c'est sur Internet qu'elle découvre l'existence du Groupe Synercom France en septembre 2001. Ensuite, les choses s'enchaînent très rapidement et grâce à un heureux concours de circonstance - le premier candidat, recruté par l'intermédiaire des petites annonces de R&T, fut le bon ! - il faudra à peine 4 mois au dossier pour se boucler. Explications.

seur a déjà augmenté le chiffre d'affaires de 25%.

De quelle façon avez-vous appréhendé la dimension patrimoniale de votre cession et à quel moment vous en êtes-vous préoccupée?

J'ai découvert les choses en avançant et sur le conseil de mon intermédiaire, je me suis entourée de spécialistes. Pendant les négociations, j'ai d'abord opté pour un apport à une société soumise à l'IS pour bénéficier du report d'impôt sur la plus-value. 20% de mon patrimoine professionnel a été conservé ainsi dans l'outil de travail, le reste basculant dans le patrimoine privé. Sur un plan juridique, l'entreprise était passée d'une SARL à 50 000 francs à une SA à 500 000 francs avec des actionnaires familiaux et un co-fondateur. Au niveau de la trésorerie, nous n'avons pas été confrontés au problème

de la distribution de dividendes dans la mesure où j'avais opté pour la rémunération en salaire et l'intégration au capital des réserves.

Une fois l'affaire vendue, qu'avez-vous fait de vos liquidités?

J'ai géré mes capitaux de façon prudente, c'est à dire en les plaçant en Sicav monétaires à 3% et en ouvrant un contrat d'assurance-vie. Et bien m'en a pris quand je vois la dégringolade de la Bourse durant toute l'année 2002! Afin de sortir une partie de mon patrimoine de l'assiette de l'ISF, j'ai également acheté une maison à la campagne qui a vocation à être louée.

Quel bilan tirez-vous de cette initiation à la gestion de fortune?

J'ai une règle : quand je ne comprends pas, je ne

fais pas. Je crois qu'il faut prendre ce qui vous intéresse dans la dizaine de gestionnaires de patrimoine que vous rencontrez. Beaucoup portaient de schémas inadaptés, c'est à dire qui ne prenaient pas en compte ma situation particulière de femme célibataire de 37 ans qui doit pouvoir vivre des revenus de son capital et faire face au paiement de l'ISF.

Comment envisagez-vous votre avenir professionnel?

Je m'imagine reprendre une affaire avec l'objectif de franchir la barre des 50 MF de CA, y compris dans le cadre d'une association. Mais je mets aujourd'hui deux conditions à mon retour à une vie active : la semaine de 4 jours et un environnement professionnel où l'affectif soit moins envahissant. Propos recueillis par Marc Chamorel

50 à 60 opérations / an 16 consultants spécialisés

MBA
CAPITAL

MBA CAPITAL réunit des spécialistes du rapprochement d'entreprises et de l'ingénierie financière. Ses consultants partagent la même déontologie dans l'exercice de leurs missions :

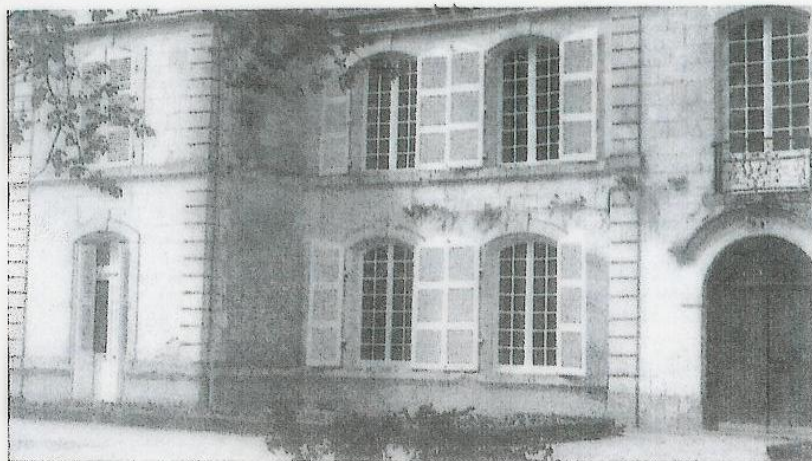
- transmission d'entreprise par cession majoritaire,
- désengagement d'activités non-stratégiques,
- montage de lbo et mise en place des financements,
- levée de fonds,
- acquisition dans le cadre d'une croissance externe, ...

CONTACTS

BORDEAUX : Francis Arnaud - Entreprise et Patrimoine - tél. : 05 56 79 24 24
CAEN : Philippe Brotons - CFEI - tél. : 02 31 86 03 30
LILLE : Florent Charlet - Financière Faidherbe - tél. : 03 20 15 97 97
LYON : Dominique Malandrin - DM Conseil - tél. : 04 72 86 09 09
PARIS : Michel Le Blay - Cabinet Le Blay - tél. : 01 45 77 34 64
Yves Billardon - Cofire - tél. : 01 44 71 97 00
RENNES : Jacques Baux - Jacques Baux Consultant - tél. : 02 99 85 94 94
TOULON : Jean-François Husson - Cabinet Husson - tél. : 06 86 55 85 78
STRASBOURG : Rodolphe Muller - RMPE - tél. : 03 90 20 82 50

**En 2002, MBA CAPITAL a conduit avec succès 49 opérations
(152 depuis le 1er janvier 2000)**

Références, charte, dossiers ... : www.mbacapital.com



RESTIGNÉ

La Platerie

Un peu à l'écart du bourg, le vaste ensemble de la Platerie s'enfermait dans une enceinte protégée à l'angle sud-ouest par une tour cylindrique qui subsiste à cent mètres du manoir.

Le portail d'entrée et la porte piétonne sont percés en retrait dans le mur bordant la route qui réunit deux pavillons. L'un d'eux abritait une chapelle voûtée sur lambris qui était sous le vocable de saint Laurent. Signalée dès 1669, elle fut à nouveau bénite le 6 janvier 1753 par Mgr Germain Chateigner de la Chateigneraye, aumônier de l'abbé commendataire de Bourgueil, ce qui indique peut-être une reconstruction à cette époque. La façade du corps de logis, très classique, d'une rigoureuse symétrie, a été élevée au XVII^e siècle. Il présente au centre un avant-corps en très légère saillie et à fronton courbe, avec une porte-fenêtre munie d'un balcon en fer forgé au-dessus de l'entrée en plein cintre qui a gardé ses ferrures d'origine. Deux ailes de tympan triangulaire et chaînage d'angle, s'avancent à chaque extrémité. Toutes les ouvertures à linteau cintré ont des huisseries à petits carreaux. Un bandeau plat, court au niveau des allèges et de chaque côté le toit est percé d'une lucarne à ailerons. Au XVIII^e siècle, la maison fut agrandie au couchant et au levant par deux ailes comportant seulement un rez-de-chaussée et un comble à la Mansard. Dans leur prolongement, la cuisine actuelle avec sa cheminée à hotte serait le vestige d'une construction plus ancienne du XVI^e siècle. A l'intérieur l'escalier est à rampes droites inégales, l'avant-dernière travée conduisant au grenier est couverte d'une voûte en pierres de taille.

La façade donnant sur la cour intérieure est flanquée de deux tours quadrangulaires dont le seul ornement est une petite lucarne circulaire. Au nord s'alignent les communs d'époques différentes. La partie la plus remarquable est une orangerie du XVIII^e siècle avec trois arcades en plein cintre appareillées en bossage et un toit mansardé avec un fronton triangulaire. Elle

est comprise dans l'arrêté du 20 avril 1971 qui a inscrit cette maison remarquable à l'inventaire supplémentaire des Monuments Historiques.

Un escalier à vis, témoin probable de l'édifice primitif, permet d'accéder à une magnifique cave voûtée. Une autre située sous une dépendance s prolonge par une galerie souterraine passant sous la route en direction du bourg. Des éboulements la rendent aujourd'hui impraticable.

La Platerie, qui relevait de la baronnie de Saint-Michel-sur-Loire, était un fief qui, sur le rôle de 1639, est indiqué sur la paroisse de « Benays pour un revenu annuel de 10 livres (1). Il appartenait dès la fin du XVI^e siècle à la famille de Lesme. Florent de Lesme, seigneur de la « Platerve » est parrai à Restigné le 16 mai 1589 (2), sa femme, Françoise de Housseault, est marrain le 24 février 1593. Demoiselle Aymée Darmoyen remplit la même fonction le 16 juin 1602 : elle est dite alors « épouse de noble homme René de Lesm sieur de la Platerye ». Devenue veuve, elle se remaria avec Mathieu de Guie « sieur de Montegu » le 25 août 1617. Il y avait à Restigné au Moyen Âge une viguerie appelée plus tard « la mairie de Restigné » que Pierre de Lesn possède en 1637-1639-1643. Il s'était uni en 1623 avec Aimée, fille de Jul de Quétier, écuyer, seigneur de Lerbillère en la paroisse de « Saint-Cyre du Gc en Touraine » (Loir-et-Cher). Il vivait encore le 20 février 1651 et avait plusieurs enfants dont Jules, baptisé le 30 novembre 1625.

Cependant, dans la seconde moitié du XVII^e siècle, le fief changea de possesseur. En effet, un acte du 5 mars 1669 est ainsi conçu : « Mariage de la chapelle Saint-Laurent de la Platerie par noble et discret M^r Guillaud Guesdier, prêtre, chanoine et sous-doyen de Saint-Martin de Tours, seigneur de la Platerie, la Philberdière, oncle de l'épouse, de François de Montplat écuyer, seigneur du dit lieu, paroisse de Bourg, avec demoiselle Marie, fille de René Guéniveau, conseiller du roi, élu en l'élection d'Angers et de François Guesdier. » C'est cette alliance, sans doute, qui explique que la famille Montplac ait eu le domaine par la suite.

En 1750, un nouveau seigneur de la Platerie apparaît dans les registres. Le 20 août de cette année on célébra le baptême d'Augustin Clément, fils d'André Berthelot, seigneur de la « Platterie » et d'Angélique Sourdeau Beauregard qui mourut en 1780. Ce sont eux qui firent bénir à nouveau la chapelle le 6 janvier 1753. Leur fils André François Berthelot de Villeneuve est dit mousquetaire noir dans la maison du roi en 1749, puis ancien officier au régiment d'Auvergne en 1776. Il épousa en premières noces Marie Pétronie de Gargan dont il eut au moins un fils, Théodore François, né en 1776, puis Angélique Louise de la Rue Ducan de Champchevrier. Le 27 janvier 1782, enterra un enfant né de cette union qui fut simplement ondoyé. André Berthe comparut en personne à l'assemblée électorale de la noblesse de Touraine en 1789 en tant que seigneur de Vauricher (3), mais fut également représenté à l'assemblée de l'Anjou à la même époque (4). Théodore François fut maître de Restigné en 1801, 1807 et 1812 (5). Philippe Berthelot démembra la propriété en 1858 et le château fut vendu à une famille dont les descendants le légèrent aux « Orphelins d'Auteuil » qui l'utilisèrent de 1935 à 1949. Après deux nouvelles mutations, la Platerie fut acquise par les propriétaires actuels qui l'ont magnifiquement remise en valeur.

1/ Rôle des Fiefs de Touraine, page 78. — 2/ Tous ces actes sont extraits des registres paroissiaux de Restigné : Archives départementales : série supplémentaire 199 à 209. — 3/ Mémoires de la Société archéologique de Touraine, tome 10, page 84. — 4/ Armorial de Touraine, page 136. — 5/ Dictionnaire d'Indre-et-Loire. Carré de Busserolle, tome 5, page 290.

In habitué des ouvertures

Démarche de qualité et ouverture au public, tels sont les objectifs de François Michel Duguet, qui vient de prendre la direction de la restauration de la Maison des Centraliens.

Après Maxim's Résidence, le Saint-James Club, le Sofitel CNIT et maintenant la Maison des Centraliens, François Michel Duguet peut se considérer comme un spé-

cialiste des ouvertures! Ancien hôtel particulier de Masséna, repris aujourd'hui en management par Accor, la Maison des Centraliens va devenir un lieu avant tout ouvert au public et principalement à une large clientèle d'affaires. A 35 ans, François Michel Duguet possède déjà un itinéraire riche et varié. Ses différentes expériences, en France, à l'étranger et même sur des bateaux de croisières, lui permettent d'évoluer dans la restauration tant de quartier que de luxe.

Aujourd'hui directeur de la restauration en titre, François Michel Duguet remplit

en fait le rôle de directeur général adjoint au sein d'une Maison des Centraliens entièrement rénovée. L'ancien foyer devient désormais hôtel, avec 760 m² de salons et un restaurant



gastronomique, les Saveurs, où la cuisine à la fois traditionnelle et allégée est signée Didier Lanfray. Les objectifs d'ouverture sont de 60 à 80 couverts par jour avec un ti-

cket moyen de 320 F boisson comprise. S'y ajouteront 400 places de banquets et une cinquantaine de petits déjeuners. Seize jours de formation ont été prévus pour une partie du personnel. Quant à l'encadrement, il suit François Michel Duguet depuis six ans! Une dynamique politique commerciale devrait dissiper rapidement ses quelques inquiétudes quant aux diners. Chanteur lyrique à ses heures, il aimerait en outre organiser soirées à thème et concerts. Bref, que ce soit à la salle Gaveau ou dans un hôtel-restaurant, il est aussi à l'aise dans les "premières"! ●

J.Ch. S.