

AU « CINQ »

Les grands débuts d'Eric Briffard

Eric Briffard (photo), nouveau chef du *Cinq*, restaurant du *Four Seasons Hotel George-V*, a fait ses grands débuts pour une soirée privée, « Les mots et les vins ». Invités d'honneur, la romancière Katherine Pancol, pour son livre *La Valse lente des tortues*, et Richard Geoffroy, l'incroyable chef de cave de Dom Pérignon. Débuts brillants pour le nouveau chef, patron de près de 100 personnes en cuisine. Son homard bleu « pêché au casier », cuit sur sel aux aromates, jus au naturel, enthousiasma les convives. La cuillère à sauce racla les derniers fragments d'un jus corsé et scintillant. Une sacrée trouvaille avait précédé ce plat phare. Un trio d'huîtres ; la belon 000, gelée de pomme verte, wasabi et caviar ; la Gillardeau en chaud-froid



à la citronnelle ; la spéciale Cadoret, sabayon au Dom Pérignon. Pour accompagner, des vins commentés avec brio par Richard Geoffroy : Dom Pérignon 2000 et 1999, Dom Pérignon rosé 1990 servi en magnum, Dom Pérignon Cenotheque 1990, également servi en magnum. Un dîner « Les mots et les vins » commenté par Eric Beaumard, directeur du restaurant le *Cinq*, et Olivier Barrot, directeur de la rédaction de notre confrère *Senso*. Prochaine soirée, le mardi 16 septembre 2008.

**Four Seasons Hotel George-V**, 31, avenue George-V, 75008 Paris (01.49.52.71.36).



La salle est confortable, mais la terrasse est bien agréable en juillet.

La viande en majesté

Les restaurants de viande ne sont plus légion. A Paris, « Meating » est ouvert en août.

Vrai et bon ! Il fut une époque où les restaurants de viande étaient agglutinés autour des abattoirs de la Villette. Il reste des rescapés. Mais on n'y fait pas revivre le passé... La démarche de *Meating* est différente. *Meating*, sur l'emplacement de l'ancien *Apicius*, est une création. Son inventeur, Robert Bouchard, a voulu en faire un temple de la viande. Et le but est atteint.

Pour y parvenir, un seul allié : la qualité. Robert Bouchard, grand amateur de viande, a beaucoup cherché avant de préférer l'angus. « Notre but est de faire découvrir les meilleures viandes existantes, explique-t-il. Notre choix s'est porté sur le bœuf black angus premium, élevé dans les plaines du Nebraska. Nous avons retenu deux qualités : le prime et le choice, que l'on retrouve à la carte des plus célèbres steak houses américains. »

Mais, avant l'ouverture, les recherches ne se sont pas arrêtées à la sélection des viandes. Robert Bouchard a pensé à la cuisson, en faisant l'acquisition d'un Broiler, véritable four à viande « à la technique irremplaçable », explique le patron. Susceptible de sublimer saveur et tendreté ! C'est vrai, la viande est superbe, et la cuisson correspond exactement à ce que vous avez demandé. On se régale d'entrecôte, os à la moelle, moutarde violette de Brive (31 €) ; de filet de bœuf, croustilles de foie gras et queue de bœuf (43 €) ; de pièce de bœuf (800 g, 44 €) ; d'un chateaubriand fondant choisi dans les têtes de filet (51 €). Il y a aussi l'onglet de veau, les queues de gambas, le filet de canard, etc. En entrée, tourteau en rémoulade, œufs brouillés, melon et mangue, sardines croustillantes, etc. En dessert, fruits rouges accompagnés de fromage blanc, meringues à la lavande, glace basilic. Egalement millefeuille framboises, tarte chocolat, pêches rafraîchies à la verveine. A signaler, deux menus à 34 €. Le premier avec un train de côte de bœuf angus, le second avec volaille jaune des Landes. Insolite, enfin, la vente à emporter : côte de bœuf, 1 kg : 64 € ; entrecôte, 280 g : 17 €. Belle carte des vins avec des bouteilles originales et abordables.

On peut affirmer, sans crainte d'être démenti, que *Meating* sert une des meilleures viandes de la capitale.

**M. B. Meating**, 122, avenue de Villiers, 75017 Paris (01.43.80.10.10). Menu : 34 €. Carte : à partir de 55 € (bœuf angus). Ouvert en août. Voiturier.

AU CŒUR DE LA CAPITALE L'hôtel-galerie de la rue Cambon

Rue Cambon, c'est le centre de Paris, près des poissons de *Goumard*, des tailleurs de Chanel, des gadgets de Colette, face à *Chez Flottes*, la brasserie chic. La chaussée à traverser, et le bar de l'*Hôtel Cambon* attend ses habitués. Un hôtel discret : 40 chambres, près de la place de la Concorde et des Tuileries, mais surtout un hôtel-galerie d'art. Depuis trente-cinq



ans, Jacqueline Simeon chine les toiles contemporaines pour les accrocher dans son hôtel. Les connaisseurs poussent la porte pour découvrir ses dernières acquisitions et boire un verre. Et réserver aussi une chambre avec terrasse privée. Jacqueline Simeon est une patronne qui s'occupe de sa belle maison dans le moindre détail pour y faire régner une ambiance chic et décontractée. **Hôtel Cambon**, 3, rue Cambon, 75001 Paris (01.44.58.93.93 ; info@hotelcambon.com).

SAUTERNES Les dames aux commandes

Bérénice Lurton, qui dirige le château Climens, vient d'être élue présidente des crus classés de Sauternes et Barsac, association regroupant 27 châteaux prestigieux. Quatre autres femmes figurent au bureau : Martine Langlais-Pauly (clos Haut-Peyraguey), Corinne Reulet (La Tour Blanche), Marie-Louise Schyler (Suduiraut) et Corinne Biarnes-Dubourdieu (Suau).