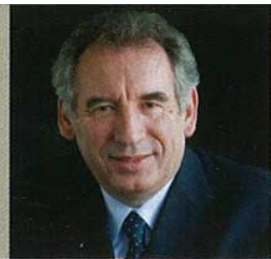


INTERVIEW
Spielberg :
"Je suis un
spectateur"



REPORTAGE
La neige
est leur
métier



EXCLUSIF
Bayrou,
la bio qui
dit tout

LE FIGARO

MAGAZINE

Samedi 25 février 2012



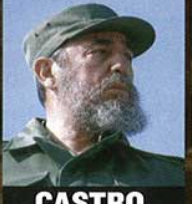
HITLER



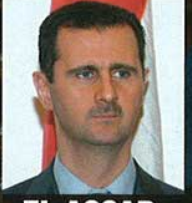
STALINE



KIM JONG-IL



CASTRO



EL-ASSAD

MARTIN MAUTCS/MAXPPP - VIGNETTES : ANG-CAMERA/PRESS-RAPHO-RUE DES ARCHIVES



Femmes de dictateurs

Les extraits
 du livre
 événement de
 Diane Ducret

Asma el-Assad,
 épouse du dictateur
 syrien Bachar el-Assad.

Supplément - LE FIGARO N° 21016 du samedi 25 février 2012 - Commission paritaire n° 0416 C 83022 www.figromagazine.fr

M 00134 - 225 - F: 4,50 €



Maurice
Beaudoin



**Tout nouveau,
très beau, très bon**

Un décor chic, moderne, réussi. *L'Instant d'Or*, avenue George-V, face à l'Hôtel Prince de Galles. Le dossier de presse s'enflamme : « *A l'image de la haute couture, chaque détail a été*

pensé pour que L'Instant d'Or devienne un écrin élégant dédié au plaisir des papilles. » Vérification faite, tout cela est vrai. Trois petites salles ; trois ambiances différentes, et la classe partout. Sur les murs, des panneaux de laque ivoire d'où s'échappe la lumière, faux plafond de forme irrégulière dans la troisième salle. Sur les murs et le plafond, un satin rebrodé par Gérard Trémolet évoquant la toile de Jouy. Raffinement : assiettes et couverts Bernardaud et Christofle, verres Riedel et Baccarat.

Si vous recherchez un lieu parisien de belle allure, pas d'hésitation, optez pour *L'Instant d'Or*, ses fauteuils de cuir blanc au dessin surprenant, son lustre sculpture réalisé par Géraud de Torsiac, feu d'artifice de verre soufflé. Les architectes décorateurs Marc Hertrich et Nicolas Adnet ont un sacré talent...

Et le jeune chef marseillais, Frédéric Duca, n'est pas mal non plus. Ex-pensionnaire de bonnes maisons, sa cuisine, contemporaine et inventive, ne tombe jamais dans les excès.

Les plats sont bons, beaux, racés, comme le décor. Dans un tel lieu, les tarifs font preuve de modération : 98 € un menu dégustation dont les plats sont issus de la carte, c'est raisonnable. Successivement : bar de ligne en fin carpaccio, crème d'huître au caviar de France ; raviole de champignons au lard de Colonnata, jus de volaille ; noix de saint-jacques de Normandie, fine croûte noisette, romarin, topinambours, iberico bellota ; agneau fermier : canon rôti, côte grillée, épaule confite aux aromates ; baba imbibé au vin rouge, compote de poire, sorbet cassis et crème légère vanille ; biscuit fondant au chocolat, parfait praliné et crumble noisette, crème chocolat caraïbe.

Inutile d'énumérer les autres propositions. Tout ici est beau et bon. Frédéric Duca réussit donc une cuisine inspirée axée sur la qualité du produit. Le turbot sauvage laqué au suc de laurier, écrevisse sauce vin jaune est une réussite.

Un hiatus, cependant : peu de bouteilles abordables, trouvailles inexistantes. Quant au prix du champagne, passez votre chemin...

L'Instant d'Or, 36, av. George-V, 75008 Paris (01.47.23.46.78 ; www.linstantdor.com). Menu : 42 € et 49 € (déjeuner), 98 € (dégustation). Carte : environ 95 € (sans boisson). Fermé dimanche et lundi. Voiturier.



PHOTOS : MANOLO MYLONAS

REQUIEM
**Un triste
déclin**

Tout fout le camp... Entrecôte de qualité médiocre, refus de servir une purée « réservée aux plats du jour », pommes de terre de remplacement pas cuites, donc immangeables, personnel débordé, limite désagréable, sourire totalement absent, accueil inexistant. Mais restaurant complet comme à la grande époque. *Chez Georges*, rue du Mail, où se ruiaient les journalistes du *Figaro*, du *Nouvel Obs*, de l'AFP, du grand *France Soir*, a perdu ses patrons fondateurs et son âme. *Chez Georges*, une institution considérée comme le meilleur bistro de Paris, est devenu, c'est vraiment dommage, un banal restaurant de quartier. Johnny, qui y avait fêté l'un de ses concerts avec Daniel Tribouillard, patron du couturier Léonard, qui l'habillait, chercherait en vain ses souvenirs.

Il reste des vestiges, mais c'est insuffisant. Il manque cruellement un patron, un chef d'orchestre, l'œil à tout, au service des clients, accédant à leurs demandes. Et puis, les frites calibrées, ça ne fait pas rêver. Mieux vaut aller se régaler au *Gavroche*, rue Saint-Marc, de pommes de terre coupées à la main au couteau. Frites tordues, mais authentiques. Les tables y sont aussi serrées pour moins cher et l'onglet y est toujours tendre.

M. B.
Chez Georges, 1, rue du Mail, 75002 Paris (01.42.60.07.11).

