

LE FIGARO

TV

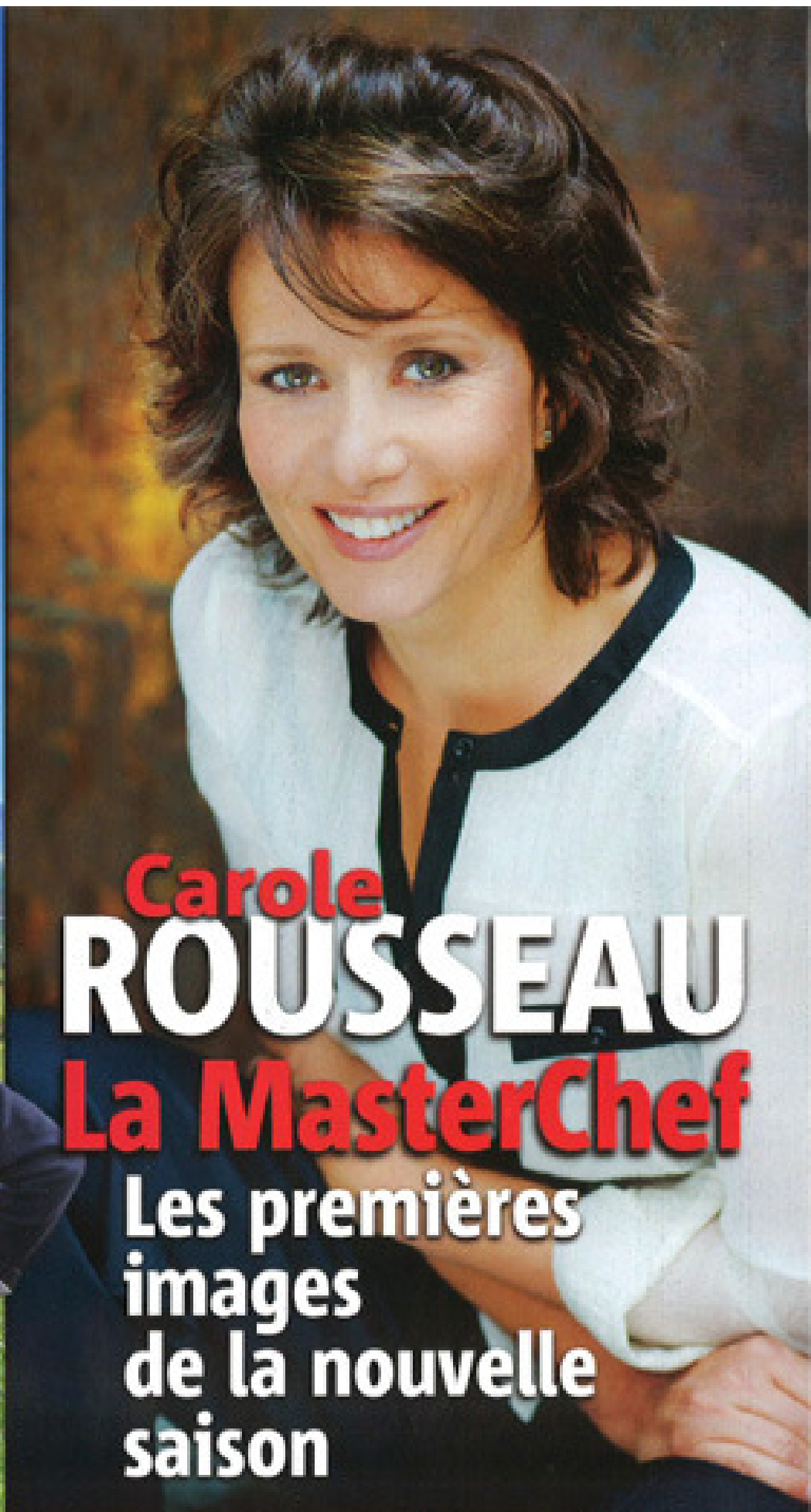
MAGAZINE

tvmag.com

www.lefigaro.fr

JULIE
ANDRIEU
Amour,
bébé et télé

Photo: J. L. / G. / A. / B. / C. / D. / E. / F. / G. / H. / I. / J. / K. / L. / M. / N. / O. / P. / Q. / R. / S. / T. / U. / V. / W. / X. / Y. / Z. / AA. / AB. / AC. / AD. / AE. / AF. / AG. / AH. / AI. / AJ. / AK. / AL. / AM. / AN. / AO. / AP. / AQ. / AR. / AS. / AT. / AU. / AV. / AW. / AX. / AY. / AZ. / BA. / BB. / BC. / BD. / BE. / BF. / BG. / BH. / BI. / BJ. / BK. / BL. / BM. / BN. / BO. / BP. / BQ. / BR. / BS. / BT. / BU. / BV. / BW. / BX. / BY. / BZ. / CA. / CB. / CC. / CD. / CE. / CF. / CG. / CH. / CI. / CJ. / CK. / CL. / CM. / CN. / CO. / CP. / CQ. / CR. / CS. / CT. / CU. / CV. / CW. / CX. / CY. / CZ. / DA. / DB. / DC. / DD. / DE. / DF. / DG. / DH. / DI. / DJ. / DK. / DL. / DM. / DN. / DO. / DP. / DQ. / DR. / DS. / DT. / DU. / DV. / DW. / DX. / DY. / DZ. / EA. / EB. / EC. / ED. / EE. / EF. / EG. / EH. / EI. / EJ. / EK. / EL. / EM. / EN. / EO. / EP. / EQ. / ER. / ES. / ET. / EU. / EV. / EW. / EX. / EY. / EZ. / FA. / FB. / FC. / FD. / FE. / FF. / FG. / FH. / FI. / FJ. / FK. / FL. / FM. / FN. / FO. / FP. / FQ. / FR. / FS. / FT. / FU. / FV. / FW. / FX. / FY. / FZ. / GA. / GB. / GC. / GD. / GE. / GF. / GG. / GH. / GI. / GJ. / GK. / GL. / GM. / GN. / GO. / GP. / GQ. / GR. / GS. / GT. / GU. / GV. / GW. / GX. / GY. / GZ. / HA. / HB. / HC. / HD. / HE. / HF. / HG. / HH. / HI. / HJ. / HK. / HL. / HM. / HN. / HO. / HP. / HQ. / HR. / HS. / HT. / HU. / HV. / HW. / HX. / HY. / HZ. / IA. / IB. / IC. / ID. / IE. / IF. / IG. / IH. / II. / IJ. / IK. / IL. / IM. / IN. / IO. / IP. / IQ. / IR. / IS. / IT. / IU. / IV. / IW. / IX. / IY. / IZ. / JA. / JB. / JC. / JD. / JE. / JF. / JG. / JH. / JI. / JJ. / JK. / JL. / JM. / JN. / JO. / JP. / JQ. / JR. / JS. / JT. / JU. / JV. / JW. / JX. / JY. / JZ. / KA. / KB. / KC. / KD. / KE. / KF. / KG. / KH. / KI. / KJ. / KK. / KL. / KM. / KN. / KO. / KP. / KQ. / KR. / KS. / KT. / KU. / KV. / KW. / KX. / KY. / KZ. / LA. / LB. / LC. / LD. / LE. / LF. / LG. / LH. / LI. / LJ. / LK. / LL. / LM. / LN. / LO. / LP. / LQ. / LR. / LS. / LT. / LU. / LV. / LW. / LX. / LY. / LZ. / MA. / MB. / MC. / MD. / ME. / MF. / MG. / MH. / MI. / MJ. / MK. / ML. / MM. / MN. / MO. / MP. / MQ. / MR. / MS. / MT. / MU. / MV. / MW. / MX. / MY. / MZ. / NA. / NB. / NC. / ND. / NE. / NF. / NG. / NH. / NI. / NJ. / NK. / NL. / NM. / NN. / NO. / NP. / NQ. / NR. / NS. / NT. / NU. / NV. / NW. / NX. / NY. / NZ. / OA. / OB. / OC. / OD. / OE. / OF. / OG. / OH. / OI. / OJ. / OK. / OL. / OM. / ON. / OO. / OP. / OQ. / OR. / OS. / OT. / OU. / OV. / OW. / OX. / OY. / OZ. / PA. / PB. / PC. / PD. / PE. / PF. / PG. / PH. / PI. / PJ. / PK. / PL. / PM. / PN. / PO. / PP. / PQ. / PR. / PS. / PT. / PU. / PV. / PW. / PX. / PY. / PZ. / QA. / QB. / QC. / QD. / QE. / QF. / QG. / QH. / QI. / QJ. / QK. / QL. / QM. / QN. / QO. / QP. / QQ. / QR. / QS. / QT. / QU. / QV. / QW. / QX. / QY. / QZ. / RA. / RB. / RC. / RD. / RE. / RF. / RG. / RH. / RI. / RJ. / RK. / RL. / RM. / RN. / RO. / RP. / RQ. / RR. / RS. / RT. / RU. / RV. / RW. / RX. / RY. / RZ. / SA. / SB. / SC. / SD. / SE. / SF. / SG. / SH. / SI. / SJ. / SK. / SL. / SM. / SN. / SO. / SP. / SQ. / SR. / SS. / ST. / SU. / SV. / SW. / SX. / SY. / SZ. / TA. / TB. / TC. / TD. / TE. / TF. / TG. / TH. / TI. / TJ. / TK. / TL. / TM. / TN. / TO. / TP. / TQ. / TR. / TS. / TT. / TU. / TV. / TW. / TX. / TY. / TZ. / UA. / UB. / UC. / UD. / UE. / UF. / UG. / UH. / UI. / UJ. / UK. / UL. / UM. / UN. / UO. / UP. / UQ. / UR. / US. / UT. / UY. / UZ. / VA. / VB. / VC. / VD. / VE. / VF. / VG. / VH. / VI. / VJ. / VK. / VL. / VM. / VN. / VO. / VP. / VQ. / VR. / VS. / VT. / VU. / VV. / VW. / VX. / VY. / VZ. / WA. / WB. / WC. / WD. / WE. / WF. / WG. / WH. / WI. / WJ. / WK. / WL. / WM. / WN. / WO. / WP. / WQ. / WR. / WS. / WT. / WU. / WV. / WW. / WX. / WY. / WZ. / XA. / XB. / XC. / XD. / XE. / XF. / XG. / XH. / XI. / XJ. / XK. / XL. / XM. / XN. / XO. / XP. / XQ. / XR. / XS. / XT. / XU. / XV. / XW. / XX. / XY. / XZ. / YA. / YB. / YC. / YD. / YE. / YF. / YG. / YH. / YI. / YJ. / YK. / YL. / YM. / YN. / YO. / YP. / YQ. / YR. / YS. / YT. / YU. / YV. / YW. / YX. / YZ. / ZA. / ZB. / ZC. / ZD. / ZE. / ZF. / ZG. / ZH. / ZI. / ZJ. / ZK. / ZL. / ZM. / ZN. / ZO. / ZP. / ZQ. / ZR. / ZS. / ZT. / ZU. / ZV. / ZW. / ZX. / ZY. / ZZ.



Carole
ROUSSEAU
La MasterChef

Les premières
images
de la nouvelle
saison

Du dimanche 24 au samedi 30 juin 2012

Édition spéciale Île-de-France

L'Instant d'Or

Comme dans un palace

A la place du restaurant de Flora Mikula, qui vient de s'installer au 44 boulevard Richard-Lenoir (Paris XI^e), L'Instant d'Or a dévoilé ses coûteux atours au début de l'année 2012. Les éléments du décor ont été réalisés sur mesure par des artisans et des professionnels des métiers d'art.

Un vrai gastro sans faux-semblants

Dans la première salle toute blanche, aux boiseries laquées et lumineuses, brille un lustre sculptural. Dans la seconde, le rouge et le noir dominant, dans la troisième, le blanc laqué revient. Un petit salon, là où le vin se range dans des armoires vitrées, peut accueillir quatre couverts. Sur les nappes luxueuses, de grands noms des arts de la table : Christofle, Riedel, Baccarat... L'investisseur - qui serait un restaurateur bangladais, en France depuis une trentaine d'années - n'a pas lésiné sur les moyens pour créer un gastro de toutes pièces. Pas de faux-semblants mais du luxe, du vrai, comme on en trouve

dans les palaces, avec personnel au garde-à-vous.

Médailles de homard bleu

Le chef Frédéric Duca fignole les présentations et sa cuisine, aux saveurs méditerranéennes, flirte avec les produits nobles. Dans une longue assiette, les médailles de homard bleu pris dans un consommé de crustacé au curcuma s'accompagnent de quelques rondelles de crudités, copeaux de poutargue, crème de raifort. Avec les asperges vertes rôties et en velouté à boire, des cuisses de grenouille habilement parées en délicates bouchées et panna cotta de parmesan. Les filets de sole sont « tartinés » de limquat (variété de citron), escortés par une déclinaison de fenouil (branche, râpé, en purée) et condiments. Terrasse de quelques tables pour un verre ou un cigare. ○

► 36 avenue George-V, Paris VIII^e. Tél. : 01 47 23 46 78. Fermé dimanche et lundi. Au déjeuner : formule à 36 € et menu à 42 €. Menus dégustation à 68 € et à 98 €. Carte à 90 € hors boissons. Voiturier.



Communiqué

ZEN GARDEN

C'est, bien sûr, un restaurant. L'un des tout premiers restaurants chinois au monde. Shiming Chen, le patron, participe régulièrement aux plus grands concours internationaux. En 2006, il remportait trois médailles d'or à Shanghai : pour la Fleur de Zen aux noix de Saint-Jacques et crevettes grillées, pour le Si Xiang, un croustillant de thon et d'aubergine, enfin pour son fameux Fo re yi sur lequel on laissera planer un mystère gourmand.

Un restaurant, disions-nous. Mais aussi un lieu dédié à la culture chinoise, à travers la découverte de ses traditions culinaires variées et... millénaires. Un art culinaire qui reflète l'harmonie des forces de la nature, dont l'homme ne saurait s'éloigner sans péril. Ainsi, Zen Garden propose une large variété de recettes dédiées au bien-être. Une cuisine « zen », somme toute, faite du mariage subtil et raffiné des mets et des saveurs.

La porte de cet élégant temple de la rue Marbeuf une fois poussée, vous découvrirez que la philosophie de Zen Garden repose sur trois principes : sérénité, authenticité et bonne chère. Le décor, imaginé par le grand architecte Sheng Tang Guoyi, évoque le cadre d'une demeure chinoise, placée sous le regard protecteur de La Hu, le maître du thé célébré par ses compatriotes pour sa sagesse.

Alors, à table... avec quelques savoureuses suggestions



Pour les amateurs de douceurs végétariennes, le mini rouleau de Printemps offrira le croquant d'une bouchée de légumes accompagnée d'une petite sauce légèrement relevée de notes sucrées

C'est d'abord une belle surprise pour l'œil. Ces moelleuses pinces de crabe farcies aux crevettes témoignent de l'inventivité de la cuisine chinoise, lorsqu'elle sort des sentiers battus pour associer le beau et le bon. Les pinces farcies sont accompagnées d'une sauce aux notes douces qui font ressortir la texture de la chair de crabe.



Ce sont de pimpantes noix de Saint-Jacques sagement assises sur un coussin de riz gluant et recouvertes d'une belle marille. Effet visuel garanti ! Leur nom ? Chan yan yu di. C'est l'histoire de la rencontre de trois produits à la noblesse exceptionnelle

FORMULE MIDI : 21 € - FORMULE SOIR : 32 €
BOUCHÉES GOURMANDES ZEN : 49 €
A LA CARTE : 30 € - 50 €. Salons privés (de 8 à 40 pers.)

Zen Garden

15 rue Marbeuf 75008 Paris
tél : 01 53 23 82 82 - fax : 01 53 23 01 00
www.restaurantzengarden.com

Ouvert tous les jours. Voiturier le soir sauf le dimanche

Autre établissement

LYS D'OR 2, rue de Chaligny 75012 Paris
Res : 01 44 68 98 88 - www.lys-d'or.com

巴黎中国会