

LE FIGARO et vous



JARDINS
À LA DÉCOUVERTE
DES TRÉSORS BOTANIQUES
DES SERRES PARISIENNES
PAGE 31



TÉLÉVISION
« BARBIE » : QUAND LA POUPÉE
ICONIQUE DÉBARQUE
DANS UN MONDE POST-METOO...
UN FILM DÉSOPLANT PAGE 32

Aix-en-Provence redécouvre une fresque de Cézanne

À l'occasion de travaux de modernisation, les vestiges méditerranéens d'une grande fresque du père de la modernité viennent d'être mis au jour dans son atelier du Jas-de-Bouffan.

PAGE 28

CLOUÏER RAVOÏHE - 2023 WARNER BROS ENTERTAINMENT INC. / BOITRAND REGIER / HENRIET / FRANÇOIS BOUCHON / LE FIGARO



Robert Finley, le bluesman qui a trouvé le succès à 70 ans

PAGE 30



« L'Amour chez les autres » : des liaisons tumultueuses

Nathalie Simon

Au Théâtre Édouard VII, ce vaudeville clownesque d'Alan Ayckbourn est monté avec brio par Ladislav Chollat.

On comprend mieux *L'Amour chez les autres* (*How the Other Half Loves*), comédie d'Alan Ayckbourn, en la voyant qu'en lisant l'argument. Sur le plateau divisé en deux, deux décors d'appartements, l'un plus moderne que l'autre (choix judicieux d'Emmanuelle Roy). C'est celui de Fiona et Franck Foster (Virginie Hocq et Jonathan Lambert). La table de la salle à manger se prolonge dans le logement de Terry et Bob Phillips (Julie Delarme et Arié

Elmaleh). On apprend vite que Fiona et Bob ont une liaison. Chacun est aux aguets quand la sonnerie du téléphone retentit. Soupçonnés d'infidélité par leurs conjoints respectifs, ils prétendent qu'ils ont passé la soirée à consoler un collègue, William Chestnutt (Andy Cocq), soi-disant trompé par sa femme Marie (Sophie Boulloux).

Soupçonneux, Terry et Franck invitent le couple à dîner. Branle-bas de combat chez ces bourgeois moyens dont les hommes travaillent dans la

même entreprise. Répliques efficaces, rebondissements et allers-retours des protagonistes qu'on ne découvre pas sous leur meilleur jour. Les portes claquent joyeusement. Il y a du Feydeau chez l'auteur anglais le plus joué dans son pays, après Shakespeare.

Une pagaille organisée

L'Amour chez les autres rassemble des malheureux qui tentent de sauver les apparences. Ou choisissent au contraire de lâcher prise. Mère d'un

bébé, chevelure désordonnée, abandonnée à son sort, Terry Phillips laisse la poussière s'accumuler. À l'inverse, Fiona Foster a toujours une chemise propre pour son époux. Chapeau à plume sur la tête, elle a l'air débordé, mais elle brasse surtout du vent. Comment elle et Bob sortiront-ils du pétrin ? Les mensonges des uns et des autres enveniment la situation, les alibis s'effondrent comme des châteaux de sable, la mauvaise foi est reine. Voici une pagaille organisée sans souci de

vraisemblance et c'est tant mieux. La tâche était compliquée pour Marie-Julie Baup qui a adapté à la sauce française la comédie d'Alan Ayckbourn, 84 ans. L'actrice s'en sort avec les honneurs. Quant à Ladislav Chollat, il a déjà monté plusieurs de ses pièces. Sous sa férule, le spectacle est mené à un train d'enfer.

Les comédiens vibronnent et amusent, ils se renvoient la balle sans temps mort. L'association de la grande Virginie Hocq au « petit » Jonathan Lambert

fait des étincelles. Il y a de la Pacôme et du Petit Blond dans leur comédie. À l'aise sous des costumes inhabituels, Julie Delarme et Arié Elmaleh n'ont rien à leur enlever. De même, derrière ses lunettes, Sophie Boulloux et Andy Cocq, avec son regard éperdu, jouent à ravir les êtres dépassés par les événements. Un divertissement aux petits oignons. ■

L'Amour chez les autres
au Théâtre Édouard VII (Paris 9^e).
Tél. : 01 47 42 59 92 ou
theatredouard7.com

LES NOUVEAUX RESTOS



HACHÉ MENU PAR EMMANUEL RUBIN

MAISON JAUNE, RETOUR VERS LE FUTUR

Il faudrait peut-être penser à inventer un autre IGN, manière d'Institut géographique national en charge de cartographier les territoires de nos restaurants. On y trouverait bien évidemment le couloir rhodanien des bouchons, le bassin bistrotier parisien, le ballon des winstubs alsaciens. A bien se concentrer sur la capitale, chercher l'ouest à la boussole, puis lentement suivre les courbes de la Seine, on arriverait vers le 15^e, vers Suresnes, vers Issy, vers Boulogne. Jusqu'à tomber sur cette curieuse espèce à fleur de fleur : les restos de rive, les tables au quai, parfois en péniche parfois sur ponton. Chacun, chacune apparaît lorsque, aux années 90 du siècle déjà dernier, ces environs-là se rêvent en petit continent de la com rempli de pubards et de téléchards, de Franck Télé et de TFI. Midi, minuit, ceux-là avaient faim, perdaient leur temps à faire mine d'en gagner et couraient frimer au River Café, à La Plage, au Quai Ouest. Depuis quelques semaines, s'en désespérer de Billancourt et derrière ces hublots, cette nautique Maison Jaune s'essaye à les rejoindre.

Coucou, c'est nuu! Nous sommes en 2024 mais on se croirait entre 1988 et 1994 dans un de ces environnements d'entre loft et yacht qui cartonnaient alors à l'Audimat décoratif. La bible s'appelait CB News, l'animateur devenait idole, le pub valait culture. Séguela se prenait pour un penseur et l'esprit soufflait, paraît-il, sur Canal+. Du ridicule au pathétique, disons qu'à l'époque tout cela était aussi sûrement branché qu'aujourd'hui franchement pas « wesh ». Dans dix minutes, on prie pour que Dechavanne n'y tente pas un come-back et que l'internet ne nous promette pas l'enseigne «very lounge». Zut, dans l'oreillette, on nous assure que le premier est de retour sur les écrans du samedi soir et que le second a bien lâché le désormais gros mot.

Caméra clichés Va-t-on pousser le gag jusqu'à rediffuser les plats stars de ces années-là? Quand même pas! Quitte à la ramener du côté d'aujourd'hui, l'assiette chercherait plutôt à passer les épreuves du prochain « Top Chef ». Déjeuner de sitcom avec un butternut rôti, cacahuètes, mizuna (c'est quoi ça?) et graines de lin, un cabillaud râvéillé de chou et de carottes fermentées, piment et coriandre, une tatin de bananes emperlée de caramel siphonné, de beurre noisette et de gruë de cacao. Qu'en pense le jury, qu'en dit François-Régis Gaudry? Bah, sans grande conviction, le menu se qualifie pour la semaine prochaine! Une cuisine entre deux vagues où l'on ne sait plus où commence le néo, où finit le ringard. Un peu comme cette adresse finalement prise en sandwich entre deux époques, deux frimes, coincée entre les bucoliques de l'île Saint-Germain et le cimetière de Boulogne.

Le plus stylé Le marbré de Nèulo

PRIX : 30 € pour 4-5 personnes. 46, rue Sainte-Croix-de-la-Bretonnerie (4^e). Tél. 09 87 32 46 94. Tj sf lun. et mar.

LE LIEU. Les becs sucrés connaisseurs n'ont plus à pleurer le départ de Pierre-Jean Quinero, champion de France du dessert, ancien chef pâtissier de l'hôtel Le Burgundy, désormais au Four Seasons de Saint-Jean-Cap-Ferrat. Il est aussi cofondateur de Nèulo, une marque d'épicerie provençale qui a ouvert sa propre boutique en plein cœur du Marais. Un lieu qui régale aussi de gaufres - sucrées comme salées -, de cookies et de madeleines.

LE FLAN. Le chef avait fait du flan un emblème de son passage au Burgundy. Logique que celui-ci finisse par revenir sur le devant de la scène chez Nèulo. Le flan vanille et chocolat, à l'élégant marbrage au motif très seventies, est vite devenu la star des lieux, avec son goût de pot de crème au chocolat et son impeccable pâte feuilletée légèrement caramélisée au sucre.

Le plus réconfortant Le golden latte de Gido
PRIX : 4,50 € la part. 37, rue de l'Abbé Grégoire (6^e). Tél. 06 20 03 79 77. Tj sf dim.

LE LIEU. Guillaume Gil était déjà un pilier du 6^e arrondissement avec Colorova, son bistro-brunch-pâtisserie. Il vient d'ouvrir une seconde affaire, quelques numéros plus loin : le très hybride Gido. A première vue, une sandwicherie haut de gamme, servant des casse-croûte de très haut niveau, avec des pains maison. Ce serait passer à côté de son ouverture, dès le petit matin, autour d'une gamme serrée de petits gateaux réconfortants et de viennoiseries franchement bluffantes.

LE FLAN. Guillaume Gil s'amuse depuis des années à décliner le flan avec tout ce qui lui passe sous la main - sésame noir, matcha, noisettes, cerises... Dernière riche idée en valant, un flan inspiré du golden latte, ou lait d'or, boisson hivernale par excellence parfumée au curcuma. C'est avec les excellents produits bio de La Main Noire qu'il a développé ce flan totalement magique, logé dans une pâte à croissant richement beurrée.



Fogo, très « chair » Brésil

Emmanuel Rubin
Le Brésilien étoilé Raphael Rego revient dans le 17^e avec une double table : le gastronomique Oka d'un côté et ce bistro à braise de l'autre. La première vraie sensation culinaire de l'année.

On n'a pas attendu les petits perroquets de la critique pour l'écrire, mais vrai que si le restaurant est un théâtre avec le public soudain sur scène, ce lui-là (comme d'autres, ces temps-ci) nous propose la corbeille et le pon-lailier. Attention, même adresse, deux tables, deux visions, deux additions!
L'une chère, l'autre aussi mais comme il n'y a pas loin, ici, de la première vraie sensation de ce début d'année, inutile de négotier au guichet. A votre gauche, le Fogo, bistro à braise. A votre droite, Oka, peinture de table bouddoir. L'un et l'autre voulus par Raphael Rego, l'un de ces chefs de « cuisine mêlée » qui font battre un peu plus vite le pouls de nos gastronomes. Lui qui a déjà prouvé que son pays brésilien pouvait grimper jusqu'à l'étoile Michelin. Lui qui invente une rencontre entre l'amazonien et le beau style parisien. Lui qui aujourd'hui, donc, se partage au 8, rue Meissonier.

Lequel choisir? Va pour le charbon promis ardent du bistro d'à gauche qui ne flamme pas à la flamme. Repaire épatant qui nous fait vivre l'appétit en double. D'abord au contact d'une salle pile-face, cette fois très opportune à lâcher les feux de son grill dans un décor chic, rieur, heureux comme on

imagine le Rio des années 1960. La carte, encore plus samba! Débranchée de partout. Les boulettes de bacalhau frites à plonger dans un sabayon de cajou mettent des pallettes aux papilles, le ceviche bariole son carnaval de poisson cru, kumquat cru et confit, gingembre et piment doux avant que les chairs ne s'en mêlent.
A la table voisine, un turbot entier. A l'autre, la côte de bœuf qui vient saigner sur une semoule de manioc. A la nôtre, double dose d'une haute rôtisserie de volaille (lire plus bas) et de bœuf wagyu tranché dans la largeur en façon picanba, suave, fondant, érogène comme un beurre, saisi entre l'originel sud-américain et le petit génie rôtisseur.

Jusqu'à cette dinguerie de dessert, saint-honoré tout en choux, en crème et noix amazonienne, qui offre comme un trampoline à la gourmandise. D'ici quelques semaines, promis, on teste la table d'a côté, histoire de s'assurer que Rego le Brésilien vaut bien de l'or.

AVEC QUI? Une flambeuse.
DANS LE VERRE? Une flambeuse. **UNE, DEUX, TROIS (ET MÊME QUATRE) ASSIETTES.** Tartare de picanba, os à moelle sur brioche, ail fumé, coquillages : ébouriffant. Volaille au thym, yaourt et juxuri d'Amazonie, carottes à la parilla, puz de volaille : ce que moelleux veut dire! Saint-honoré au caramel et à la castanha do para : du genre qu'on emporterait sur une île déserte.
DANS LE VERRE? Gave puissante laissant une forte impression bourgeoise dont on sortira ce maranges, Le Goty, domaine Elodie Roy, 2021. Également 12 crues au verre et quelques intrigantes cuvées portugaises.
SERVICE : des sourires, un MOF de maître d'hôtel, une sommelière entraînée, la brigade qui parfois s'en mêle depuis le balcon de sa cuisine, Rego lui-même en salle, tous radieux, soudés, charismatiques.
L'ATTENTION : sorti du fournil maison, le pain de gourmandise du boulanger François Massonnet.
ZUTI! Rien à reprocher, et on a pourtant retourné jusqu'aux coutures des serviettes.
L'ADDITION : de 62 € à 95 € sans les vins et hors les pièces à partager.
QUELLE TABLE? Au coin, côté fenêtre.



Le Petit Beef Bar

Genre : à l'exact opposé de sa maison mère et des Champs-Élysées, l'annexe du Beef Bar, toujours aussi carrossière mais nettement moins snob. La première page du menu est, certes, bécasse quand elle propose une street food en salle mais les viandes servies « plat sur table » ne se ménagent pas et rattrapent vite l'affaire. Adresse finalement assez juste.
Prix : tranchants! Environ 60-80 €. Menu à 29 € (dél.). Pâté croûte (de chez Arnaud Nicolas) : l'un des meilleurs de la place mais servi trop frais. Filet au poivre, purée : le poivre qui monte au nez, la sauce en ruban, rien à jeter! Pain perdu, glace café : opulent.
Avec qui? Un barbaque.
Bonne table : la 22, salle du fond. Service au pas de course.
16, avenue Franklin-D.-Roosevelt (8^e). Tél. : 01 83 64 12 02. Tj jusq' à 23 h. Métro : Saint-Philippe-du-Roule.



Bistrot Djougo

Genre : tandis qu'un certain Paris végétal s'applique à désormais commander sa betterave bien saignante, un autre rappellerait plutôt pour courir dépecer de la côte de bœuf. Celle d'ici, du côté des Termes, bien sous tous rapports, dans son élément (matrée, charpentée) comme dans son décor (briques aux murs, chêne aux tables, persillée, accorte. Ananas rôti, caramel d'épices, gâche vanille : docile).
Avec qui? Un charnel.
Bonne table : la rangée en banquette. Bon hant de service. 15, rue d'Armaillé (17^e). Tél. : 09 86 18 45 50. Tj sf dim. Métro : Argenteuil.



La Piadineria

Genre : dernière nouvelle des appétits de zone piétonne, ce snack à malices et à piadina, galette transalpine (plus ou moins) surprise qui trotte sa Romagne originelle pour battre le pavé du quartier Sorbonne (après le 8^e, Vélizy, Mar-seille et Nice). Pas révolutionnaire!
Prix : environ 6-15 €. Pollorollo Avopollo (piadina roulée garnie de filet de poulet, laitue, tomates, mayonnaise, avocat) : bourratif. Piadina Leggenda (jambon cru, fromage frais squaque-ronne, roquette) : passe-temps à mâcher. Mini piadina crème à la pistache : régressive.
Avec qui? Un éternel étudiant.
Bonne table : moins dedans qu'au jardin du Luxembourg voisin, sur un banc. Service mécanique. 26, rue Soufflot (5^e). Tél. : 01 56 81 80 85. Tj de 11 h à 23 h. Métro : entre Odéon et Luxembourg.

ques où le déguster.



Le plus stylé Le marbré de Nèulo

PRIX : 30 € pour 4-5 personnes. 46, rue Sainte-Croix-de-la-Bretonnerie (4^e). Tél. 09 87 32 46 94. Tj sf lun. et mar.

LE LIEU. Les becs sucrés connaisseurs n'ont plus à pleurer le départ de Pierre-Jean Quinero, champion de France du dessert, ancien chef pâtissier de l'hôtel Le Burgundy, désormais au Four Seasons de Saint-Jean-Cap-Ferrat. Il est aussi cofondateur de Nèulo, une marque d'épicerie provençale qui a ouvert sa propre boutique en plein cœur du Marais. Un lieu qui régale aussi de gaufres - sucrées comme salées -, de cookies et de madeleines.

Le plus réconfortant Le golden latte de Gido

PRIX : 4,50 € la part. 37, rue de l'Abbé Grégoire (6^e). Tél. 06 20 03 79 77. Tj sf dim.

LE LIEU. Guillaume Gil était déjà un pilier du 6^e arrondissement avec Colorova, son bistro-brunch-pâtisserie. Il vient d'ouvrir une seconde affaire, quelques numéros plus loin : le très hybride Gido. A première vue, une sandwicherie haut de gamme, servant des casse-croûte de très haut niveau, avec des pains maison. Ce serait passer à côté de son ouverture, dès le petit matin, autour d'une gamme serrée de petits gateaux réconfortants et de viennoiseries franchement bluffantes.

LE FLAN. Guillaume Gil s'amuse depuis des années à décliner le flan avec tout ce qui lui passe sous la main - sésame noir, matcha, noisettes, cerises... Dernière riche idée en valant, un flan inspiré du golden latte, ou lait d'or, boisson hivernale par excellence parfumée au curcuma. C'est avec les excellents produits bio de La Main Noire qu'il a développé ce flan totalement magique, logé dans une pâte à croissant richement beurrée.