Où déjeuner avec votre banquier à Paris?

Autor(en): **Pudlowski, Gilles**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Revue économique Suisse en France**

Band (Jahr): **80 (2000)**

Heft 541: **La place bancaire du XXIe siècle**

PDF erstellt am: **28.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-889284

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Où déjeuner avec votre banquier à Paris ?

Gilles Pudlowski

Grand Reporter au « Point ». Critique gastronomique

Les grandes affaires se concluent souvent autour d'une table. Autant qu'elle soit bonne !

Pour les budgets lights

Au milieu du Carré des Champs-Elysées, le cercle Ledoyen joue son numéro de charme. Le décor sobre et distingué est signé Jacques Grange, la terrasse ombragée fait fureur aux beaux jours et la cuisine se veut résolument fine. Le chef, Christian Le Squer, est plutôt d'humeur changeante. Sa carte, il la compose tous les jours, selon le marché. Tartare de Saint-Jacques aux agrumes, carré d'agneau rôti en croûte d'olives noires, dôme au chocolat et caramel sont de passage. Pour 300.- FRF, on a l'impression de faire ici des économies.

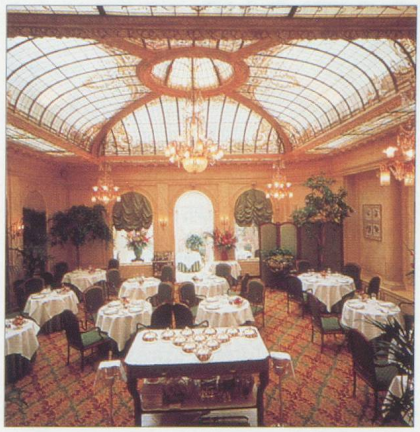
Le Cercle Ledoyen, Carré des Champs-Elysées, 75008 Paris. Tél. 01 53 05 10 02. Carte FRF 300.-/350.-

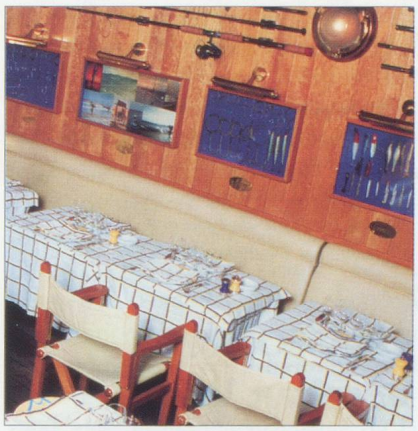
Pour faire sauter la banque

Pour inviter un client de prestige, ce grand restaurant provençal est tout indiqué. Le cadre de palace Riviera, avec coupole de verre signée Eiffel et Champigneulle, a le chic discret. Le service, sous la houlette du précis Alain Moser, connaît ses têtes. La cuisine brillantissime d'Alain Soliveres justifie les prix terrifiants : le risotto à l'épeautre avec sa râpée de truffe à 320.- FRF, le pot-au-feu de foie gras au poivre noir et gros sel à 300.- FRF, la cocotte de homard aux supions à 480.- FRF et la cristalline de rhubarbe aux fraises des bois et sorbet violette à 130.- FRF ne sont pas faits pour les « smicards ». Reste qu'il s'agit-là de quelques-uns des meilleurs plats qui se puissent man-

La terrasse du Cercle Ledoyen

De haut en bas
- Port Alma :
mis à la mode par Yvon Chotard
- Les Elysées du Vernet :
des additions élitistes
- Marius et Jeannette :
sans peur de l'addition, ni reproches





ger dans la capitale, cuisinés au petit point par un élève surdoué de Maximin et Ducasse. Ajoutez-y quelques-unes des plus subtiles douceurs du moment (comme cette compotée de coing au poivre de Séchuan, avec soufflé citron et sorbet au caillé de brebis) et vous comprendrez qu'il faille ici réserver absolument.

Les Elysées du Vernet à l'Hôtel Vernet,
25, rue Vernet, 75008 Paris.
Tél. 01 44 31 98 98.
Menus : FRF 350.-520.-.
Carte : FRF 800.-.

Pour financiers marins dans l'âme

Les financiers, qui aiment parler lourd et manger léger, adorent les restaurants de poissons. Le plus régulier, au cœur des Champs-Elysées, est celui-ci auquel, à part les prix, il n'y pas grand chose à reprocher. Quoique le menu à 300.- FRF, vin et café compris, permette de s'en tirer avec les honneurs. Cela dit, tout le monde ici, notamment la clientèle d'affaires ou celle des palaces voisins, semble s'en moquer comme d'une guigne. Le personnel est aux aguets, le cadre de voilier revu par Slavik n'est pas mal. Quant aux produits de la mer, ils sont traités avec dextérité par le chef Laurent Audiot, présent ici depuis dix ans. Palourdes sautées aux épices, bar cru à l'huile d'olive ou proposé en croûte de sel, tartare de Saint-Jacques et de saumon, aïoli de turbot provençal, loup grillé à l'écaille, millefeuille poire-vanille et crème brûlée à la pistache passent comme une lettre à la poste.

Marius et Janette,
4, avenue George-V, 75008 Paris.
Tél. 01 47 23 41 88.
Menu : FRF 300.- (déj.).
Carte : FRF 400-500.-.

Pour des transactions discrètes

Ce restaurant bleuté, bourgeoisement cossu, sis sur les quais, au bas des Champs-Elysées, que mit à la mode Yvon Chotard, ex-grand ponte du CNPF, est l'un des meilleurs repaires de la gourmandise poissonnière à Paris. Paul Canal, le chef-patron, qui fut jadis au Dôme, connaît la musique. A coup d'huîtres chaudes en pomme de terre à la crème de caviar, langoustines rôties délicieuses, bar en croûte de sel à la cuisson impeccable et d'une superbe fraîcheur, soufflé au chocolat, grandiose pour amateur de vrai chocolat, il séduit sans mal les décideurs venus se sustenter chez lui avec sérieux et sans tapage. Excellent accueil et cave de choix.

Port-Alma, 10, avenue de New York,
75016 Paris. Tél. 01 47 23 75 11.
Menu : FRF 200.-. Carte : FRF 400.-.

Pour y croiser d'autres banquiers

La maison est moins connue. Pourtant le Maxim's Business Club, cercle de financiers jeunes et moins jeunes qui connaissent les bons usages, s'y donne toujours rendez-vous. Il faut dire que malgré le qu'en-dira-t-on, la maison va bien. Un nouveau chef, Bruno Stril, a remis la cuisine de la maison dans le bon sens, celui de la fraîcheur. Ce Bayonnais, qui travailla chez Laporte à Biarritz, la Galupe à Urt, a donné un coup de baguette à une carte qui s'endormait sur sa sole au vermouth et son homard au whisky. Une exquise pomme de saumon mariné à la rémoulade de granny smith, un épatant carpaccio de lotte à la crème de chou-fleur, un surprenant canon d'agneau rôti avec sa semoule façon couscous au fenouil et fruits secs, enfin une rustique capilotade de lapin à la sauge avec ses pommes de terre écrasées à la moutarde de Meaux : il n'en faut pas plus pour qu'on puisse parler d'une renaissance.

Maxim's, 3, rue Royale, 75008 Paris.
Tél. 01 42 65 27 94.
Carte : FRF 800.-/1500.-.

Pour les net-financiers

Le Buddha Bar est devenu, en quelques années, une des institutions de la vie parisienne branchée. La salle immense en sous-sol, le décor asiatique (avec la statue de Bouddha qui trône au milieu de la salle), la pénombre permanente : tout ça est plutôt réussi, rigolo même, et donc assez cher (quoique), comme tout endroit à la mode qui se respecte. Le service fait des efforts pour ne pas mélanger les commandes, l'accueil est presque souriant et la cuisine très honnête : salade de poulet à la chinoise, canard laqué aux fruits confits, crevettes sautées aux haricots noirs, assiettes tempura à la volaille, au poisson et à la viande grillée. Les desserts sont banals : tarte au citron et fondant au chocolat. Pour un financier voulant être de son temps, manger exotique sans se dépayser totalement, ce lieu à la fois mode et déjà institutionnel fait une adresse parfaite.

Buddha Bar,
8, rue Boissy-d'Anglas,
75008 Paris.
Tél. 01 53 05 90 00.
Menu : FRF 190.-
Carte : FRF 400.-.