

TOUS LES
VENDREDIS

Le Parisien

leparisien.fr

MAGAZINE

ÉGALITÉ DES SEXES
ON S'EST INVITÉ
DANS UNE CLASSE
DE MATERNELLE

Images télé, secourisme,
surveillance...

Les drones débarquent

MARION COTILLARD DOUBLE « TERRE DES OURS »
SA VOIX VAUT DE L'OR



MISSION PARITAIRE N° 015 C 85979
VENDREDI 21 FÉVRIER 2014 - SUPPLÉMENT AU PARISIEN N° 21602 - NE PEUT ÊTRE VENDU SÉPARÉMENT - DISPONIBLE EN FRANCE MÉTROPOLITAINE - COM

PAR PHILIPPE TOINARD

Pour une grande occasion

Le Lulli, à Paris



A deux pas du Palais-Royal (Paris 1^{er}), le restaurant niché au sein de l'hôtel a des allures de jardin d'hiver.



Ci-contre A 34 ans, Jean-Yves Bournot a atteint des sommets.

Ci-dessous Feuille de cabillaud en vapeur iodée (à g.) et burrata de lait de vache, pesto au basilic (à dr.).



Compositions royales

Jean-Yves Bournot. Retenez bien ce nom. Il a décroché, à 34 ans, sa première place dans un hôtel parisien entièrement rénové, le Grand Hôtel du Palais-Royal. Un établissement chic qui a maintenant, avec le Lulli, une table à la hauteur de l'adresse, située à deux pas du ministère de la Culture et de ses colonnes de Buren.

Cuisson parfaite et goûts acidulés

Noix de Saint-Jacques dorées au poêlon, fruits et légumes de saison. Rien d'extravagant dans l'intitulé et encore moins dans la présentation. Mais la cuisson est parfaite, et les agrumes, savamment dosés, savent rester à leur place sans dominer le reste de l'assiette. Ainsi pourrions-nous résumer la cuisine de Jean-Yves Bournot, tout en sobriété avec juste ce qu'il faut d'espèglerie pour détourner des grands classiques et les rendre plus modernes.

C'est le cas de cette tourte de grouse (gibier écossois) travaillée avec du ris de veau. Le chef a la bonne idée de l'accompagner d'une petite salade de légumes légèrement acidulés qui créent d'agréables

sensations en bouche, mélange du gras et du croquant, du feuilletage et du cru. Seule la fine tarte au chocolat et caramel semble ne pas avoir été repensée, et c'est bien ainsi qu'on l'apprécie, une pâte sablée surmontée d'une couche de

caramel recouverte d'une ganache moelleuse à souhait. ●

> **OÙ?** 4, rue de Valois, Paris (1^{er}).
Tél.: 0142967220.
> **COMBIEN?** De 35 € (au déjeuner) à 42 €. Carte: de 55 à 88 €.

A moins de 30 euros



BISTROT SAINT-SAUVEUR, AU CANNET
La carte de Claude Sutter ne rend pas seulement hommage à la Provence, c'est aussi une invitation à voyager à travers les vignobles. Pour accompagner ces divins nectars, le pâté en croûte, la terrine de bœuf, le hachis parmentier de canard, le cabillaud rôti au four et sa timbale de macaroni au foie gras sont recommandés.

> **OÙ?** 87, rue Saint-Sauveur, Le Cannet (Alpes-Maritimes). Tél.: 0493944203.
> **COMBIEN?** De 16,50 € (au déjeuner) à 32 €.



CHÂTEAU BELLEVUE, À CAZAUBON
Dans cette splendide demeure qui fut un relais de chasse, Charlotte Consolaro excelle pour mettre en valeur les produits gascons. Parmi eux, le foie gras de canard poché au floc de Gascogne, une liqueur, et à la fleur d'hibiscus, l'esturgeon du Gers servi grillé avec quelques légumes et le pruneau travaillé dans un financier.

> **OÙ?** 19, rue Joseph-Cappin, Cazaubon (Gers).
Tél.: 0562095195.
> **COMBIEN?** De 21 € (au déjeuner) à 65 €.