

# SHOW CHAUD DEVANT !

## VERBANIA (ITALIE) LA BEOLA

La reine Victoria avait des trémolos dans la voix lorsqu'elle évoquait sa villégiature dans ce luxueux établissement du Lac Majeur en 1878. La préparation des plats se finit toujours en salle, les chariots de fromage puis de desserts roulent de table en table. Si le climat s'adoucit, le restaurant s'installe au Portico, la terrasse avec vue sur un jardin botanique extraordinaire.

Un rêve de prince anglais, tandis que glissent les barques des pêcheurs et les lignes régulières de la *navigazione laghi*.

V. Veneto, 32 - +39 03 23 50 97 11  
www.grandhotelmajestic.it

## PARIS 12 LE TRAIN BLEU

Impossible de ne pas citer le fameux « Train Bleu » de la gare de Lyon où le gigot est tranché devant le client sur un chariot de marque Christofle nommé gigotière, dont l'argenterie date de 1901. Sur le guéridon, le turbot grillé est découpé, le ris de veau flambé au calvados ainsi que les crêpes Suzette. Le personnel apprécie ces missions : « *On n'est pas seulement un poseur d'assiettes. On sait même monter la mayonnaise devant le client !* »

Mieux qu'un show, une transmission de gestes, un héritage gastronomique.

P.S. N'oubliez pas de lever les yeux au plafond.

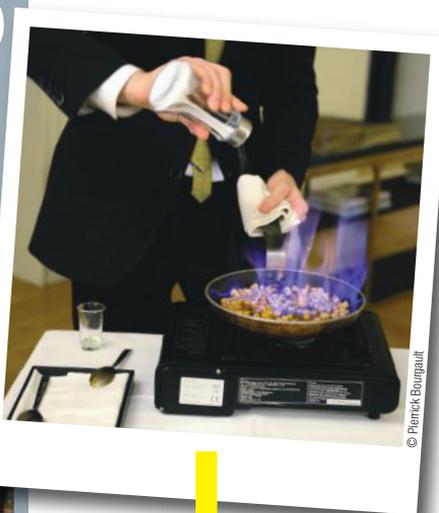
Gare de Lyon - 01 43 43 09 06  
www.le-train-bleu.com

## PARIS 17 DESSIRIER

Autre adresse historique reprise il y a 20 ans par Michel Rostang. Chez Dessirier, le maître d'hôtel Philippe Judeaux découpe bar, saint-pierre et daurade et prépare le homard sur guéridon. Pièce d'exception : un turbot cuit sous son épaisse croûte de sel par le chef Arnaud Jacobs. Un superbe classicisme. Jean Réno y apprécie la sole. Entrées rafraîchissantes et actuelles, carte des vins éclectique, du quincy (32 €) au double magnum de pétrus 1999 (10 800 €). Voiturier. Édouard VII aurait aimé.

9, place du Maréchal-Juin - 01 42 27 82 14  
www.restaurantdessirier.com

Flambage et découpe sur guéridon devant le client sont à la restauration ce que l'opéra est à la musique. Incontournables...



## PARIS 2 E7

Cet immeuble fut l'hôtel particulier d'Édouard VII (1841-1910), le roi gourmet et coureur de jupons qui réconcilia l'Angleterre et la France. Côté cuisine, le chef Rémy Fourmeaux réussit une gastronomie inventive, que l'on pourrait qualifier de diplomatique, avec son menu « cuisines du monde » aux influences planétaires. En salle, le maître d'hôtel flambe l'ananas, découpe poisson, viande et volaille sur guéridon. Édouard VII apprécierait aussi la déco « haute couture » contemporaine.

39, avenue de l'Opéra - 01 42 61 56 90  
www.hoteledouard7-paris.fr

## PARIS 17 MAISON ROSTANG \*\*

Deux étoiles Michelin pour cette maison familiale, père et filles, six générations depuis le premier restaurant en Isère. Nicolas Beaumann, entré apprenti et aujourd'hui chef, conjugue terre et mer, cuit et cru, croquant et moelleux, créativité contemporaine et grande cuisine bourgeoise. Spectaculaire préparation du canard de Bresse au sang dans la presse d'argent. Sole, quenelle, côtes de veau et mille-feuilles à la framboise sont découpés en salle par le maître d'hôtel Michel Braillard. Sommelier maison depuis une trentaine d'années, Alain Ronzatti jongle avec 1 300 références et 50 000 bouteilles. Oeuvres d'Arman, Folon et Niki de Saint Phalle, collection unique de porcelaines Robj du début XX<sup>e</sup> siècle. Voiturier.

20, rue Rennequin - 01 47 63 40 77  
www.maisonrostang.com