

JULIE GAYET FAIT SON CINÉMA

LE
TOP 40
DES AVOCATS
DU CAC40

PARIS HILTON, TAILLE PATRONNE

LES FEMMES FACE À LA CRISE

CLASSEMENT CHOISEUL

Forbes

ÉTÉ 2021

AYA NAKAMURA,
ARTISTE
FRANCOPHONE
DE L'ANNÉE

—
"Je suis une femme
consciente"

PALMARÈS

LES 40 FEMMES FORBES 2021

Belgique 9,50 € - Luxembourg 9,50 € - Suisse 16,20 CHF

L 14797 - 15 - F: 9,00 € - RD



UNE CASCADE de plaisirs

Si l'adage selon lequel « *c'est dans les vieilles marmites qu'on fait la bonne soupe* » ne se vérifie pas toujours, il convient parfaitement à la Grande Cascade, reprise par la famille Menut en 1963 ! Aujourd'hui, c'est Georges, petits-fils du fondateur, que l'on présente comme « *l'âme du lieu* ».

Niché au cœur du bois de Boulogne, ce splendide établissement Napoléon III paré d'une magnifique terrasse n'a jamais cessé de soigner sa cuisine et son service, sans faire la moindre concession aux modes et tendances du moment. Le chef étoilé Frédéric Robert, 59 ans, propose une carte plutôt classique, basée sur de bons produits, finement préparés, dans la tradition des grandes tables où il a officié, comme Lucas Carton ou l'Ambroisie. À commencer par ses macarons gratinés, fourrés au foie gras et « *entruffés* », qui demeurent le plat signature du restaurant. Les fleurs de courgette aux girolles, amandes et abricots, moins roboratives en entrée, apportent de la couleur et du soleil dans l'assiette. Mais le chef démontre un talent et une expérience achevés grâce au cabillaud parfumé au chorizo servi dans

une sauce crémeuse et accompagné d'un riz cuit à la perfection. Devant notre insistance, il a d'ailleurs accepté de révéler quelques secrets de préparation de ce poisson à la texture incomparable. « *Je le passe dans le sel pendant une demi-heure puis je l'enveloppe dans un torchon et le laisse mûrir au frais pendant deux jours. C'est comme cela qu'on obtient une chair ferme qui s'effeuille avec délicatesse.* »

Pour finir en douceur, nous avons dégusté des cigares aux fruits rouges, croquants à l'extérieur et fondants à l'intérieur, agrémentés d'une boule de glace framboise, et quelques mignardises au chocolat qui escortent le café avec élégance.



LA GRANDE CASCADE

- **À la carte** : entre 150 et 220 euros, menu déjeuner à 125 euros
- **Adresse** : Carrefour de Longchamp, Paris 16^e



TOUT POUR LA TERRASSE...

Chic, simple et efficace : ainsi pourrait s'écrire la *base line* du Hampton's grill, le restaurant de l'hôtel Renaissance (4 étoiles) qui jouxte le Country Club, à Rueil, dans les Hauts-de-Seine. Chic, comme ces asperges des Landes grillées, sauce hollandaise (au siphon) servies en entrée, joliment décorées d'œufs mimosa. Simple comme le fish and chips (de patates douces, tout de même), les morceaux de cabillaud étant rehaussés d'une panure granuleuse. Efficace, à l'instar de la nage de fraises à la menthe qui fit la conversation du dessert : gariguettes ou mara des bois ? Le maître des fourneaux, Matthieu Marti, qui a tout pour faire le joli cœur à la télé, préfère se concentrer sur sa cuisine. On ne peut qu'opiner du chef ! ●

LE PRODUIT DU MOMENT



LE KAKUGAMA

Comme son nom le laisse penser, il s'agit bien d'un produit japonais. Pas d'une variété fantaisiste de sushi, encore moins d'un ingrédient « umamique » mais d'un ustensile. Une marmite à tout faire en

quelque sorte, qui permet, au choix, de mijoter, griller, rôti, cuire à la vapeur... Taillée d'un bloc dans le graphite de carbone, le grand modèle pèse environ 5 kg et permet de préparer un plat pour 8/10 personnes maximum. Jusque-là, rien de bien révolutionnaire, me direz-vous... Sauf que son design est une innovation troublante dans l'univers tout en rondeurs des récipients : le *kakugama* inventé par monsieur Anaori est carré ! Une fabuleuse boîte de Pandore que l'on ferme avec un couvercle en bois totalement hermétique dont le parfum rappelle l'eucalyptus. Toujours pas convaincu ? Sachez alors que le grand *kakugama* coûte 4 290 euros, qu'il n'est vendu pour l'instant que sous le manteau du site www.anaori.com et que lorsque vous présenterez votre prochain ragoût dans ce sublime carré en graphite, vous ferez beaucoup de jaloux autour de la table.

LE HAMPTON'S GRILL • Adresse : 123, rue du Lieutenant-Colonel de Montbrison, Rueil-Malmaison • Tarifs : 50 euros par personne à la carte