

Gala

SPÉCIAL
PARFUMS
ESPRIT SACRÉ

ATTAQUÉE SUR
SON PHYSIQUE
ÈVE GILLES,
MISS FRANCE
“JE SUIS
UNE FEMME
D'AUJOURD'HUI,
ET ALORS!”



GUY MARCHAND
SES DERNIERS
JOURS AU CÔTÉ
DE SON FILS

**YANNICK
ALLÉNO**
TÉMOIGNAGE
D'UN PÈRE
EN COLÈRE

**JACQUES
BREL**
RACONTÉ
PAR SA FILLE

K-POP
LE GROUPE
STAR EN PAUSE
FORCÉE

**MIMIE
MATHY**
“MON MARI
M'A APAISÉE”



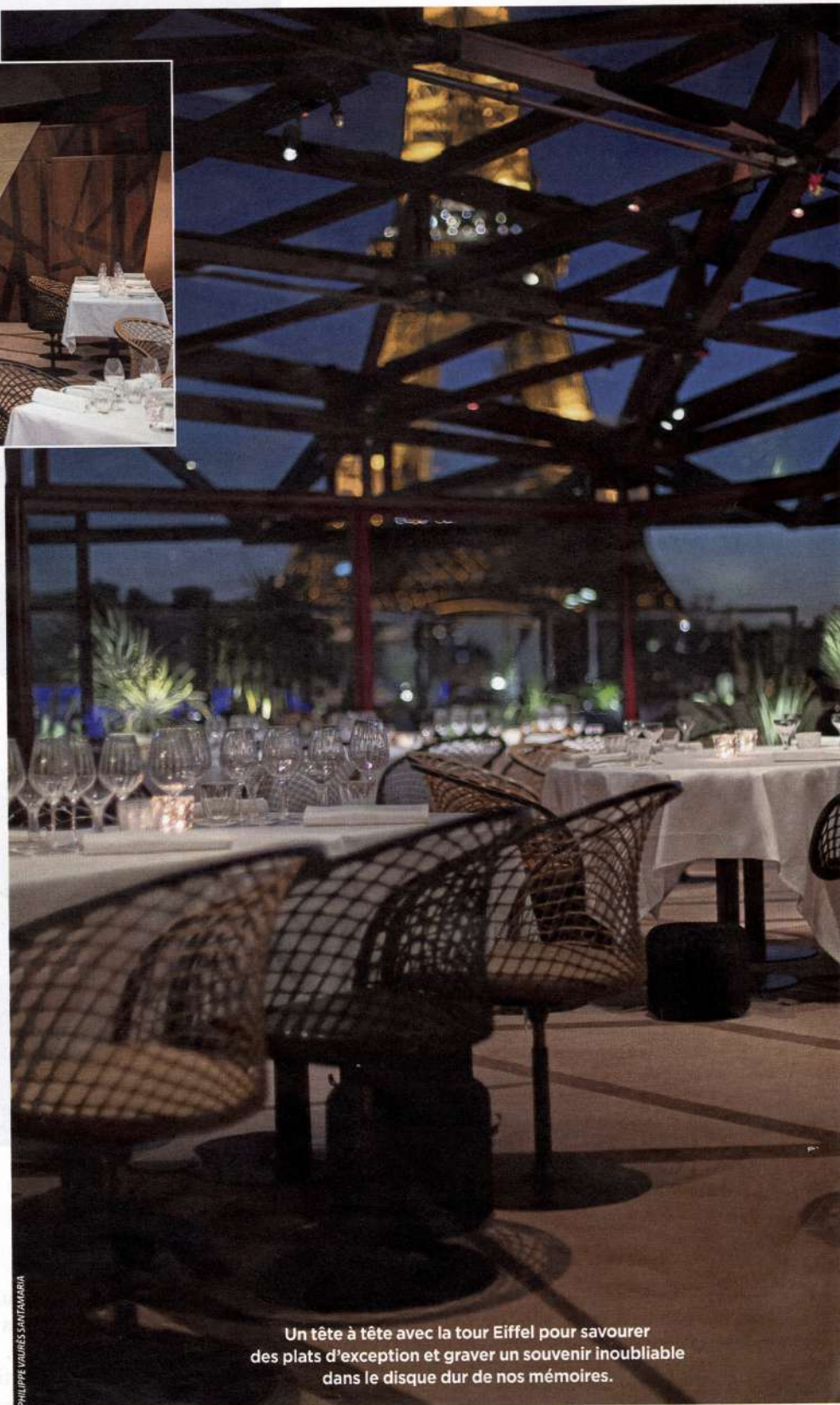
LES OMBRES DÎNER AVEC MADAME EIFFEL

Une vue à couper le souffle, un goût unique. Alain Ducasse a laissé son empreinte dans ce restaurant dirigé par le jeune Alexandre Sempere, chef d'orchestre de ce lieu d'exception.



O n y accède par une allée plantée de végétaux. Avant cela, on aura longé la Seine, emprunté le pont de l'Alma, et pourquoi pas fait une halte au musée du quai Branly-Jacques Chirac, splendide vitrine des arts et civilisations d'Afrique, Asie, Océanie et Amériques. Et puis on aura pris un ascenseur, fait quelques pas et découvert un de ces lieux dont Paris a le secret. Posé sur le toit du musée, Les Ombres, le restaurant conçu, lui aussi, par l'architecte Jean Nouvel, tient la promesse d'un espace chaleureux bordé de baies vitrées ouvertes sur une large terrasse prosternée face au joyau de la capitale. Impériale, la tour Eiffel veille à quelques mètres. A tel point qu'on croirait pouvoir la toucher du doigt.

Quand le soleil caresse la Dame de fer, sa silhouette se dessine sur les tables. La nuit, elle projette sur les lieux son faisceau de lumière fantasmagorique, tandis que les convives cèdent aux charmes gastronomiques d'une assiette pensée par Alain Ducasse. « Aux Ombres, j'ai voulu réaliser la synthèse de ce que je suis aujourd'hui. Riche d'un parcours culinaire au cours duquel j'ai célébré la Méditerranée, ciselé la cuisine française contemporaine et créé la Naturalité. J'ai eu envie de rassembler ces trois courants majeurs en un restaurant qui condense mon ADN originel », confie-t-il. Aujourd'hui, c'est Alexandre Sempere, ancien sous-chef de Romain Meder au Plaza Athénée, qui a pris



Un tête à tête avec la tour Eiffel pour savourer des plats d'exception et graver un souvenir inoubliable dans le disque dur de nos mémoires.



JULIEN WOLFFRON-GARDNER

ELEMENTS GROUP



ELEMENTS GROUP



Après un passage au Plaza Athénée, Alexandre Sempere, 30 ans, dirige le restaurant Les Ombres. Au menu ? Ravioles croustillantes de champignons, gingembre, piment et caviar gold, betteraves fumées aux courges rôties, crémeux chocolat et caviar de vanille croquant praliné...

les commandes de ce monument érigé dans le 7^e arrondissement. Et c'est peu dire qu'à tout juste 30 ans, le « nouvel homme des Ombres » a su honorer les promesses du maître. Extraction, déshydratation, fermentation, jus de caractère, sauces virtuoses, les assiettes du chef sonnent juste et vrai comme les notes d'une symphonie dans un beau ballet de saveurs et de couleurs, de matières brutes exaltées jusque dans les contenants et une mise en saveurs résolument naturaliste qui nous mène des océans à la terre dans sa brutalité. Ici, une betterave fumée à table sur un brasero nourri de bois d'olivier, là une courge rôtie au sautoir. Plus loin, un poisson déposé sur des galets d'une plage dont on croirait respirer les embruns.

Les produits portent la marque de leur origine. Et celle de la noblesse des gestes qui les ont ensuite exaltés. « La Naturalité est une telle évidence qu'elle ruisselle sur tous mes restaurants, raconte Ducasse. Aujourd'hui, notre responsabilité est de proposer une cuisine bonne à penser avant d'être bonne à manger. » Aux Ombres, si Paris porte haut ses plus beaux atours, c'est bien les merveilles de la nature française que le chef Sempere met en musique comme Katerina Dimitriou, la cheffe pâtissière, venue récemment gonfler les rangs d'une équipe soucieuse du moindre détail pour un instant culinaire aussi virtuose que parfaitement *Instagram friendly*. ♦



PHILIPPE VALÈRES SANTAMARIA



ATELIER M&S

LE GOÛT DES AUTRES

Sublimer les traditions, les faire revivre, c'est le pari des Manufactures créées par Alain Ducasse depuis 2013. Chocolats, glaces, biscuits, café... Au cœur de ses lieux parisiens, l'art du goût est porté à son comble, comme celui du geste artisanal ou du produit délicatement choisi et traité avec un souci de perfection. Un projet fascinant capturé par le photographe Laziz Hamani dans le très beau livre édité par Assouline, *L'Art de la manufacture*. Mais aussi un lieu d'exception à découvrir au 40, rue de la Roquette, à Paris 11^e.