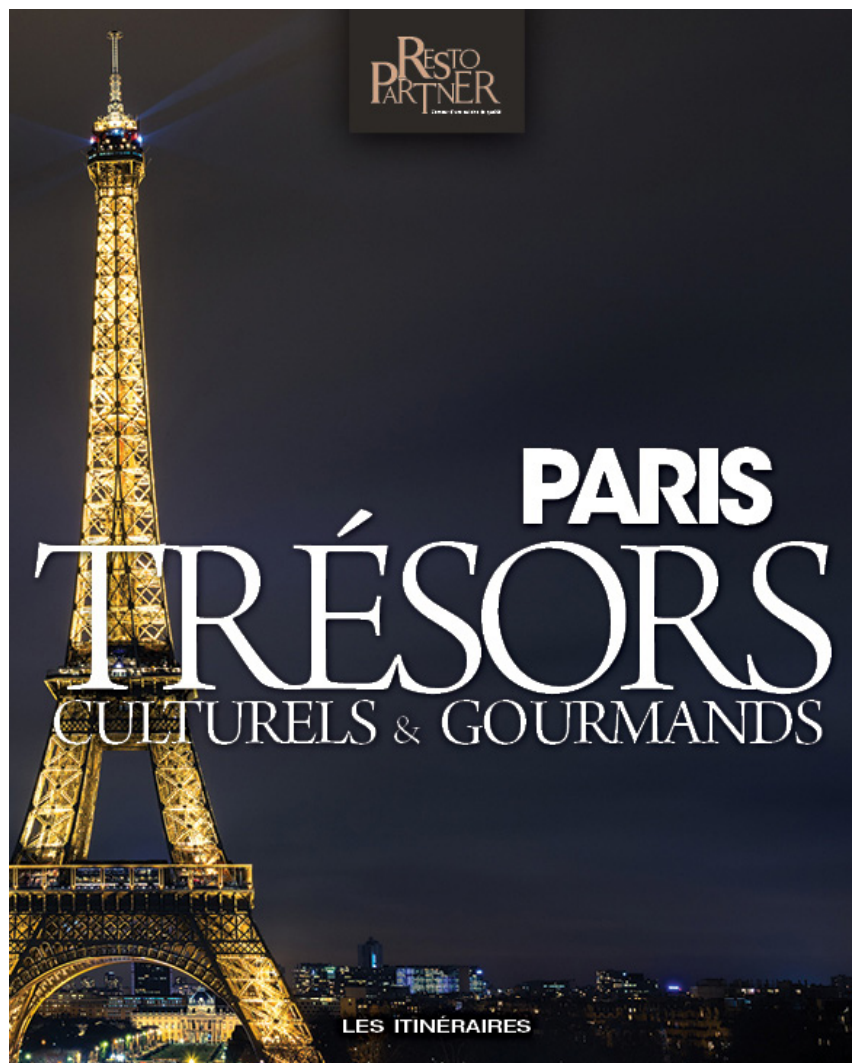


**RESTO  
PARTNER**  
L'amour d'une cuisine de qualité

# DOSSIER de PRESSE

« PARIS TRÉSORS CULTURELS & GOURMANDS »

14 mars 2016



[www.restopartner.com](http://www.restopartner.com)

258, rue du Faubourg Saint-Honoré, 75008 PARIS

CONTACT PRESSE

Bertrand LAZARE - [communication@restopartner.com](mailto:communication@restopartner.com)

06 07 63 62 72



# SOMMAIRE

La démarche RestoPARTNER	3
Les fondateurs de RestoPARTNER	4
Les RestoPARTNER'S et les partenaires	5
Le livre RestoPARTNER	6
Sommaire	7
Extraits	9
Soirée de lancement du livre	13

# La démarche RestoPARTNER

---

## UNE AVENTURE HUMAINE

Créée en 2009 de la rencontre entre Pascal MOUSSET, restaurateur parisien reconnu et Bertrand LAZARE, expert en stratégie digitale, RestoPARTNER est, aujourd'hui une aventure humaine qui regroupe vingt familles de restaurateurs parisiens passionnés (60 restaurants) ayant comme point commun : « L'Amour d'une cuisine de Qualité pour le Bonheur des Clients ».

## UNE INTELLIGENCE COLLECTIVE

RestoPARTNER réunit des restaurateurs indépendants, partageant leurs expériences et expertises en intelligence collective pour promouvoir une cuisine de qualité, accessible à tous les amoureux de la Gastronomie Française.

Ensemble, ils collaborent, partagent leurs connaissances, une façon innovante de grandir ensemble, tout en veillant à respecter leur diversité.

## DES ACTIONS MUTUALISÉES

Afin de se doter de moyens permettant de toujours être proactif, ils mutualisent leurs investissements pour mener des actions collectives variées :

- ▶ Quinzaines Gourmandes,
- ▶ Networking Partenaires,
- ▶ Rencontres Médias,
- ▶ Innovations Technologiques...

## INNOVATION PERMANENTE

Dans un monde en perpétuel changement, ces restaurateurs souhaitent anticiper les mutations technologiques, les tendances culinaires et sociétales en étant en interaction permanente.

Pour cela ces derniers collaborent avec les outils modernes afin de faciliter les échanges (Réseaux sociaux, mobiles...)

# Les fondateurs de RestoPARTNER

## PASCAL MOUSSET

Aveyronnais d'origine, il parle et vit restauration depuis sa plus tendre enfance.

Fils et petit-fils d'hôteliers et restaurateurs, formé par Jean-Paul Bucher, alors propriétaire du Groupe Flo, il est devenu depuis 25 ans une personnalité incontournable de la restauration parisienne.

À ses yeux la gastronomie se définit par « *la passion du bien manger et du partage, la convivialité de la table...* »

Il dirige les TABLES MOUSSET, avec une sélection d'établissements parisiens de qualité : **Chez Françoise**, la « Cantine des parlementaires », sous l'aérogare des Invalides dans le 7<sup>e</sup>, **La Marée** lieu incontournable de poisson dans le 8<sup>e</sup>, le **Comptoir Marguery**, le **Petit Marguery** emblématiques bistrots parisiens dans le 13<sup>e</sup> et le 17<sup>e</sup>, la **Bastide Odéon** dans le 6<sup>e</sup>, maison reconnue pour sa cuisine du Sud et **Chez Frézet** dans le 18<sup>e</sup>.



## BERTRAND LAZARE

Entreprenateur spécialiste en Net Economy, il accompagne depuis plus de 20 ans la stratégie digitale d'entreprises internationales.

Il aime partager sa passion des technologies qui permettent les développements locaux, dans une économie mondiale.

De double formation technique et commerciale, il crée en 1994 une entreprise de Conseil Stratégique en Technologie de l'Information nommée OPERACTION, basée sur une organisation innovante totalement en télétravail.

Véritable « miroir entrepreneurial » du dirigeant, ce « coach-entreprenateur » transmet son savoir-faire afin de permettre aux dirigeants de développer leur entreprise en meilleure maîtrise et complète autonomie.

Et comme il aime à le dire, reprenant l'adage d'Alan Kay : « *La meilleure façon de prédire l'avenir, c'est de l'inventer !* »



# Les RestoPARTNER'S

## LES MEMBRES RESTOPARTNER

Des maisons d'exceptions favorisant une gastronomie à juste prix, accessible à tous !

Flottes

AU PÈRE FOUETTARD  
PARIS - LES HALLES

BOUILLON  
Racine

PHARAMOND

La Bastide  
Coulon

Galopin  
PARIS 1876

[ m u r a t ]

FESTINS  
L'ENVIE GOURMANDE

Chez  
Frézet  
Cuisine Bourgeoise depuis 1946

le Restaurant  
Laumière  
EDDY ZOUARI

Restaurant  
La Marée.fr  
Cuisine de Poissons

RIVER CAFÉ  
RESTAURANT

La Villa Corse

Pasco

Vin&Marée

chez  
FRANÇOISE

café  
LA JATTE

LE COMPTOIR  
Marquery  
Cuisine des Familles

Millésimes

62

AU PETIT  
Marquery  
Cuisine bourgeoise & traditions

## LES PARTENAIRES RESTOPARTNER

Le Colimaçon

G  
SPECIALES  
Gillardeau®  
Depuis 1898

dominique  
saibron  
PARIS  
Liberté

La pâtisserie boulangerie par Benoît Castel

# Le livre des RestoPARTNER 2016

## PARIS TRÉSORS CULTURELS & GOURMANDS

Paris est tout autant la capitale mondiale de la gastronomie que la destination touristique la plus visitée chaque année. Que vous appréciiez la bonne chère ou les promenades architecturales, en amour avec Paris ou dans l'attente de découvrir la Ville Lumière, ce beau livre vous entraînera dans des parcours culturels et gourmands à travers les merveilles de chaque arrondissement, en compagnie des chefs et restaurateurs de talent RestoPartner.



### TOURISME & DÉCOUVERTE ÉDITIONS

275, boulevard Marcel Paul  
ZA Exapole • Bâtiment I • 44800 Saint-Herblain  
info@lesitineraires.fr • www.lesitineraires.net

Beau livre - 20 x 25 cm - 212 pages  
prix public TTC 39,90 €  
ISBN 978-2-369370-51-2



# Au menu du livre

## RESTOPARTNER

## ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

## FLOTTES

*Saint-jacques poêlées et nuage de topinambour*

## LE PÈRE FOUETTARD

*Cochon de lait laqué au miel*

## PHARAMOND

*Tripes à la mode de Caen*

## LE GALLOPIN

*Tête de veau, sauce ravigote*

## LE COLIMAÇON

*Foie gras, magrets de canard fumés et pain perdu*

## LA BASTIDE ODÉON

*Noix de Saint-Jacques, supions en persillade, tagliatelles de légumes*

## BOUILLON RACINE

*Pot-au-feu de joue de bœuf*

## CHEZ FRANÇOISE

*Risotto «Arborio» à la truffe noire, mascarpone et gorgonzola*

## PASCO

*Noix de Saint-Jacques rôties aux deux tuiles, émulsion de mandarine aux baies roses et chutney d'ananas aux poivrons rouges*

## VIN & MARÉE SUFFREN-ÉCOLE MILITAIRE

*Turbotin entier grillé, sauce béarnaise*

## LA MARÉE

*Carpaccio de noix de Saint-Jacques aux condiments de citron et radis rouges, purée-mousse de potimarrons au gingembre*

## VIN & MARÉE VOLTAIRE-NATION

*Baba au rhum vieux Clément*

## FESTINS DAUMESNIL

*Risotto crémeux de homard*

## LE COMPTOIR MARGUERY

## AU PETIT MARGUERY - RIVE GAUCHE

*Noix de Saint-Jacques poêlées, mousseline de carottes aux agrumes, fanes en coulis*

## MILLÉSIMES 62

*Ravioles de foie gras de canard, truffe noire et bouillon de poule crémé*

## VIN & MARÉE MAINE-MONTPARNASSE

*Cassolette de homard décortiqué, lentilles vertes du Puy, beurre monté à la vanille de Madagascar*

## LA VILLA CORSE

*épigramme d'agneau à la népita, mousseline de carotte au cumin, jus d'agneau*

## LE MURAT

*Cabillaud rôti coco et curcuma*

## VIN & MARÉE MURAT-EXELMANS

*Sole Meunière*

## FESTINS GRANDE ARMÉE

*Saint-jacques, mousseline de topinambours et cèpes poêlés*

## AU PETIT MARGUERY - RIVE DROITE

*Salade de homard aux giroles, sucrones et pomme à l'huile d'amande vierge et vinaigre de cidre*

## CHEZ FRÉZET

*Asperges vertes et chair de tourteau à la cuillère, crème iodée*

## LE LAUMIÈRE

*Quenelles de brochet façon Louis XIV*

## LIBERTÉ

## RIVER CAFÉ

*Saint-jacques Coco Curry*

## CAFÉ LA JATTE

*Linguines façon Vongole*

...et pour la culture, tous les principaux monuments de la capitale, arrondissement par arrondissement...

# Extraits du livre



**C**réée en 2009 de la rencontre entre Pascal Mousset, restaurateur parisien reconnu et Bertrand Lazare, expert en stratégie digitale, RestoPARTNER est aujourd'hui une aventure humaine qui regroupe des restaurateurs parisiens passionnés ayant comme point commun « l'amour d'une cuisine de qualité pour le bonheur des clients ».

RestoPARTNER réunit des restaurateurs indépendants, partageant leurs expériences et expertises en intelligence collective pour promouvoir une cuisine de qualité, accessible à tous les amoureux de la gastronomie française. Ensemble, ils collaborent, partagent leurs connaissances... une façon innovante de grandir ensemble, tout en veillant à respecter leur diversité.

Afin de se doter de moyens permettant de toujours être proactif, ils mutualisent leurs investissements pour mener des actions collectives variées :

- ▶ Quinzaines Gourmandes,
- ▶ Networking Partenaires,
- ▶ Rencontres Médias,
- ▶ Innovations Technologiques
- ▶ ...

Dans un monde en perpétuel changement, ces restaurateurs souhaitent anticiper les mutations technologiques, les tendances culinaires et sociétales en étant en interaction permanente.

Pour cela ces derniers collaborent avec les outils modernes afin de faciliter les échanges (Réseaux sociaux, mobiles, visioconférence...)

## LES FONDATEURS

### Pascal MOUSSET

Aveyronnais d'origine, il parle et vit restauration depuis sa plus tendre enfance. Fils et petit-fils d'hôteliers et restaurateurs, formé par Jean-Paul Bucher, alors propriétaire du Groupe Flo, il est devenu depuis vingt-cinq ans une personnalité incontournable de la restauration parisienne.

À ses yeux la gastronomie se définit par « La passion du bien manger et du partage, La convivialité de la table... »

Il dirige Les TABLES MOUSSET, avec une sélection d'établissements parisiens de qualité :

- ▶ Chez Françoise, la « cantine des parlementaires », sous l'égide des invalides dans le 7<sup>e</sup>,
- ▶ La Marée, l'incontournable du poisson dans le 8<sup>e</sup>,
- ▶ Le Comptoir Marguery et Le Petit Marguery, emblématiques bistros parisiens dans le 13<sup>e</sup> et le 17<sup>e</sup>,
- ▶ La Bastide Odéon dans le 6<sup>e</sup>, maison reconnue pour sa cuisine du Sud,
- ▶ Chez Frézet dans le 18<sup>e</sup>.

### Bertrand LAZARE

Entrepreneur spécialiste en Net Economy, il accompagne depuis plus de 20 ans la stratégie digitale d'entreprises internationales. Il aime partager sa passion des technologies qui permettent les développements locaux, dans une économie mondiale.

De double formation technique et commerciale, il crée en 1992 une entreprise de Conseil Stratégique en Technologie de l'Information nommée OPERACTION, basée sur une organisation innovante totalement en télétravail.

Véritable « miroir entrepreneurial » du dirigeant, ce « coach entrepreneur » transmet son savoir-faire, afin de permettre aux dirigeants de développer leur entreprise en meilleure maîtrise et complète autonomie. Et comme il aime le dire, reprenant l'adage d'Alan Kay : « La meilleure façon de prédire l'avenir... c'est de l'inventer ! »



### RestoPARTNER

258, rue du Faubourg Saint-Honoré 75008 PARIS  
www.restopartner.com

Bertrand LAZARE - contact@restopartner.com - 06 07 63 62 72  
Valérie LAZARE - communication@restopartner.com - 06 79 51 12 26



6

7



## ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

**A**ssociation mandatée par l'État pour faire connaître le titre de Maître Restaurateur, l'AFMR regroupe des professionnels de métier qui s'engagent sur une cuisine entièrement faite maison à partir de produits bruts et crus acquis essentiellement frais. Seul titre officiel reconnu et attribué par l'État, il est le résultat d'une démarche individuelle et volontaire visant à distinguer les professionnels qui valorisent le terroir, la saisonnalité et le savoir-faire. Le titre est décerné pour quatre ans renouvelable par le préfet de chaque département, après contrôle d'un organisme certificateur agréé par l'État.

Maître Restaurateur, c'est la qualité de la cuisine mais c'est aussi le confort, la qualité de l'accueil, du service et le respect de toutes les normes d'hygiène en vigueur.

Maître Restaurateur, c'est la garantie pour le consommateur d'avoir un professionnel qui sait faire parce qu'il l'a appris, qui s'engage sur des sujets forts et qui accepte de se faire contrôler.

Il dit, il fait, il est audité et il est officiellement reconnu par l'État.

Près de 3 300 restaurateurs ont aujourd'hui ce titre. Qu'ils soient de simples auberges ou des restaurants prestigieux et reconnus, ils défendent tous les mêmes valeurs de base qui ont fait et qui font le succès d'une cuisine unique par sa diversité, son originalité et sa créativité. Le Titre n'est pas un titre du passé, c'est un gage d'avenir. Il se développe en France. Dans un avenir très proche, ses valeurs se développeront également à l'international.



## ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

43, rue de Douai 75009 Paris  
tél. 01 53 63 00 77  
afmr@maîtresrestaurateurs.com  
www.maîtresrestaurateurs.com

8

9





# Extraits du livre





1<sup>er</sup>

Propriétaire  
Olivier Flottes  
Directeur  
Michel Ruzic  
Chef  
Éric Salmon

**L**a famille Flottes est originaire du sud de l'Aveyron, d'un petit village appelé Le Fiboul, qui, en patois, signifie « le peuplier ». Au fil des années, Gilbert Flottes a fait monter ses sœurs à Paris.

De nos jours, le nom de Flottes demeure toujours présent sur le territoire aveyronnais. Avec le succès de la brasserie, Gilbert a le sentiment d'avoir pris une sorte de revanche sur sa « vie d'avant ». Grâce à son travail, sa persévérance, son ambition, il a vu ses enfants faire carrière, prospérer, et le petit café est devenu une vaste entreprise très dynamique. Huguette et Gilbert Flottes, ainsi que leurs familles, sont venus à Paris et ont travaillé d'arrache-pied pour faire de la cuisine de brasserie une référence. À l'heure actuelle, les ambassadeurs du bien-vivre aveyronnais s'inspirent de recettes ancestrales, le fameux algot, les passadous de Maryvonne, la fousca de Jacqueline, les tomates farcies, la célèbre saucisse au couteau ou encore de superbes soupes, qu'on trouve encore si vivaces dans nos campagnes. Et parce que ces trésors méritent d'être préservés, nous devons apprendre à les moderniser afin qu'ils survivent. Ce mélange de tradition et de nouveauté, se retrouve aujourd'hui dans les assiettes de chez Flottes.

C'est pourquoi ce restaurant, situé dans le premier arrondissement proche de la Concorde, est devenu aujourd'hui un lieu de cuisine de tradition emblématique. Nous vous invitons à y découvrir notre cuisine de Brasserie, généreuse et où la qualité des produits est primordiale à nos yeux. Les Brasseries Flottes sont des lieux où se croisent un public varié en toute simplicité (Familles, hommes d'affaires, touristes...). L'essence même du mot « Brasserie » qui brasse les individus venant chercher un moment de Convivialité et de Bonheur.

2 rue Cambon  
75001  
01.42.60.80.89  
www.flottes.fr

Auguste  
81 rue de Seine  
75006  
01.43.25.00.28

AU PÈRE FOUETTARD  
9 rue pierre Lescot  
75001  
01.42.33.74.17  
www.pere-fouettard.fr

Flottes  
2 rue Cambon  
75001  
01.42.60.00.84  
www.lepetitflottes.fr

## Saint-jacques poêlées et nuage de topinambour

**INGRÉDIENTS (pour 2 couverts)**

Topinambours	500 g
8 saint-jacques en coquille	8
Petite pomme de terre Bintje	1
Petites carottes	6
Crème liquide	300 g
Beurre	10 g
Sel	
Poivre	
Prévoir un siphon col rouge (prévu pour la chaleur)	

**LA RECETTE**

Éplucher les topinambours et la pomme de terre (garder un topinambour avec la peau pour la décoration). Plonger les topinambours et la pomme de terre dans une casserole d'eau froide avec du gros sel. Faire chauffer jusqu'à ébullition et cuire à frémissement pendant 30 min (vérifier la cuisson avec un couteau dans la chair).

Enlever les Saint-Jacques des coquilles en coupant le pied derrière la noix. Nettoyer à l'eau claire.

Plonger les carottes dans l'eau bouillante pendant 5 mn, puis les plonger dans de l'eau glacée pour préserver la couleur.

Une fois les légumes cuits, les égoutter, les peser et préparer l'équivalent en poids de crème liquide.

Mixer la pomme de terre et les topinambours en ajoutant la crème chauffée au préalable. Passer la crème obtenue à l'étamine (chinois à maille fine) puis la mettre dans le siphon avec trois cartouches de gaz.

Poêler les Saint-Jacques dans le beurre moussoux très rapidement.

**FINITION ET PRÉSENTATION**

Disposer le nuage de topinambour au fond de l'assiette. Couper le topinambour avec peau en tranches fines. Disposer les saint-jacques et le topinambour en éventail et ajouter les carottes et un trait de jus de veau.



**Le Chef Éric Salmon...**

« J'ai grandi dans un cocon familial où la table était importante et conviviale », commence Éric Salmon. Un bon début. À l'âge de dix ans, il se met à faire des gâteaux et ses parents investissent dans des plaques électriques de peur qu'il ne se brûle avec le gaz. À la fin de la troisième, il intègre l'école hôtelière de Roissy-en-Brie, un cursus en trois ans qui a bien fallu tourner court aux premières vacances de Noël : il fallait effectuer un stage et Éric veut arrêter dès le deuxième jour.



La cuisine est alors un milieu plutôt hostile.

« Mes parents m'ont convaincu d'y retourner et je me suis effectivement habitué ».

Le jeune homme à la chevelure brune et aux beaux yeux clairs sort majeur de sa promotion. Son CAP en poche, il accomplit son service militaire en tant que cuisinier du Préfet maritime à Cherbourg. Tout de suite après, il monte à Paris. « J'ai appris que la Brasserie Flottes cherchait un cuisinier. Je suis arrivé en 1992 et deux décennies plus tard, j'y suis toujours ! »





# Extraits du livre

## Découverte

### Notre-Dame de Paris

L'évêque Maurice de Sully décide en 1160 la construction d'un immense édifice pour remplacer deux anciennes petites églises. Échelonnés jusqu'en 1330, les travaux furent commencés par un architecte dont on ne connaît pas le nom. En effet l'artiste était encore un exécutant anonyme au service de Dieu et n'a été individualisé en tant que tel qu'à partir de la Renaissance. Construite dans la lignée de Saint-Denis, Notre-Dame est la dernière cathédrale à tribunes, ces galeries hautes situées au dessus des bas-côtés. Dès le 15<sup>e</sup> siècle, la Renaissance s'épanouit en retrouvant l'art antique. Mais c'est le 17<sup>e</sup> classique qui invente l'expression péjorative « gothique » (on disait auparavant « ogival ») et qui altère la cathédrale. À la demande de Louis XIV l'architecte Robert de Cotte détruit le jubé, le maître-autel du chœur pour les remplacer par un décor fastueux. Le portail est écorné pour permettre le passage des dais monumentaux des processions. Au siècle suivant, on remplace les vitraux par des verres blancs. La Révolution s'alloue aux symboles de la religion (les statues des portails) et de la monarchie (les rois de Juda de la façade que le peuple a toujours pris pour des rois de France), l'intérieur est pillé, Notre-Dame est consacrée au culte de la déesse Raison. Au 19<sup>e</sup> siècle, « Notre-Dame de Paris » devient un roman de Victor Hugo en 1831 et contribue au retour en faveur du Moyen-Âge. Commencée en 1844, la restauration est notamment réalisée par Viollet-le-Duc. Hésitant entre une restauration de la nef fidèle au 12<sup>e</sup> ou au 13<sup>e</sup> siècle, l'architecte a choisi de juxtaposer les deux époques.

La cathédrale est en travaux depuis 1991 (97,4 millions de francs sur le budget de l'Etat). À cette occasion, Bernard Foucault, l'architecte en chef des Monuments Historiques a découvert une petite supercherie fomentée en 1860 par le sculpteur Paul Chénillon. C'est lui qui a réalisé les statues des rois de Juda de la grande galerie pour remplacer les originaux détruits par la Révolution. Parmi eux, le sculpteur a placé trois imposteurs, trois architectes des Monuments Historiques parmi les plus fameux : Viollet-le-Duc, Lassus, Quoyron. Gravé dans le socle des statues, l'aveu était dissimulé par une couche de plâtre...

Les travaux vont se poursuivre avec la restauration de la tour nord, en 2011. Les pavés du parvis indiquent la disposition (et le nom) des maisons telles qu'elles étaient au Moyen-Âge, avant leur destruction par Heussmann. Leur présence accentue l'effet de grandeur de la cathédrale lorsqu'on la découvre tout entière. On voit aussi le fameux point zéro des routes de France.



### Musée Victor Hugo

Victor Hugo vécut ici de 1832 à 1848. Le deuxième étage de l'hôtel de Rohan-Guéméné abrita sa vie familiale, littéraire, politique et mondaine. Offerts en 1902 à la Ville de Paris, les dessins, tableaux, livres, objets, souvenirs sont organisés par ordre chronologique : son enfance, sa jeunesse et son mariage avec Adèle Foucher ; son exil de 1852 à 1870. Les meubles de la place des Vosges furent vendus aux enchères et dispersés : c'est pourquoi le musée n'est pas une reconstitution fidèle de l'appartement du poète. Le musée expose le mobilier et les panneaux gravés créés par Victor Hugo pendant l'exil, où il laissa libre cours à son goût pour la décoration.

À son retour d'exil en 1870, il s'installe avec Juliette Drouet avenue d'Eylau (aujourd'hui avenue Victor-Hugo, 16<sup>e</sup> arr.). Au premier étage sont exposés des dessins du poète. On y voit des caricatures parfois cruelles, des dessins « océaniques » et des dessins d'architecture médiévale, dont il disait à Baudelaire : « J'ai fini par mêler à la plume du crayon, du fusain, de la sépia, du charbon, de la suie, et toutes sortes de mixtures bizarres qui arrivent à rendre à peu près ce que j'ai dans l'esprit et surtout dans l'esprit. Cela m'amuse entre deux strophes ».

### Île Saint-Louis

Avant 1614, il n'y avait là que deux îles verdoyantes, l'île aux Vaches et l'île Notre-Dame. L'entrepreneur Christophe Marie fut chargé de les unir et commença par le pont qui porte aujourd'hui son nom. Abandonné en 1630, le pont portait d'abord 50 maisons. Mais les travaux avancent trop lentement, Marie est remplacé par une autre équipe épaulée par l'architecte Le Vau. Les deux îles sont réunies et ceinturées de quais maçonnés, des rues orthogonales sont tracées, un plan d'ensemble régulier est établi, ce qui était nouveau. Les premiers habitants, artisans et marchands, s'installent le long des quais pour bénéficier de la vue sur la Seine. Aujourd'hui, c'est un quartier calme et digne, à peu près préservé des boutiques de souvenirs et des foules bruyantes.

4<sup>e</sup>



42

43

## Découverte

### Tour Eiffel

Le Second Empire choisit le Champ-de-Mars pour les grandes expositions universelles de l'ère industrielle, d'abord en 1867, puis 1878. Pour le centenaire de la Révolution, en 1889, le clou de l'exposition fut la tour Eiffel. « Jusque là ingénieur, Eiffel fait soudainement œuvre d'architecte et même de poète » : la réussite est à la fois technique, par la légèreté de l'édifice ayant nécessité seulement 7000 tonnes de fer (15 000 pièces métalliques reliées entre elles par 2 500 000 rivets...), et esthétique : « on l'on retrouve la plus belle illustration d'une forme type de l'art 1900, celle du lys (ici renversé) » due à la nécessité de faire tenir debout une tour de 300 mètres. Seul regret de B. Oudin (Dictionnaire des architectes, éditions Seghers) : « la fâcheuse concession des arches qui semblent soutenir le premier étage, alors qu'elles sont suspendues par lui ».

Contestée par certains pour sa laideur, elle s'est imposée dans le paysage parisien au point de symboliser Paris au yeux de millions de visiteurs. Élevée pour seulement 20 ans, elle fut élevée par son utilisation scientifique, notamment de laboratoires météorologiques. Elle est ensuite devenue station de TSF (1898), de radio et de TV (1929). Le public peut accéder au premier étage (à 57 m), au second (à 115 m) ou au troisième situé à 274 m d'altitude. Depuis la galerie ouverte, on voit les deux phares et les antennes de télévision, installées en 1957. La magnifique vue peut s'étendre sur 90 km : elle est la meilleure une heure avant le coucher du soleil. La tour offre plusieurs restaurants permettant d'admirer le panorama et un musée audiovisuel évoquant l'histoire de la tour. Au pied du pilier nord se trouve un buste de Gustave Eiffel par Bourdelle (1930).

### Champs de Mars

Lorsque Louis XV créa l'École militaire en 1751 pour offrir une instruction militaire aux jeunes de la noblesse pauvre, le Champ-de-Mars (du nom du dieu romain de la guerre) fut consacré aux exercices militaires. Cette plaine encore champêtre pouvait contenir 10 000 hommes rangés en bataille. À la fin du 18<sup>e</sup> siècle, le Champ-de-Mars connut des courses de chevaux, des expériences de vols de ballons, mais surtout plusieurs événements révolutionnaires. C'est ici qu'eut lieu la grande fête de la Fédération, le 14 juillet 1790, qui célébra la prise de la Bastille un an auparavant. Pour aménager le champ, 260 000 volontaires affluèrent. C'est là aussi que Bailly fut exécuté et que Robespierre organisa la fête de l'Être Suprême en 1794. Le Second Empire choisit le Champ-de-Mars pour les grandes expositions universelles de l'ère industrielle : en 1867, en 1878, pour le centenaire de la Révolution en 1889, dont le clou fut la Tour Eiffel. Pour faire disparaître ce que les expositions avaient accumulé et se procurer de l'argent, la Ville de Paris vendit les parcelles du pourtour et créa un jardin, grand et ombragé. C'est alors que les abords furent bâtis de beaux immeubles luxueux. La belle perspective qu'on a aujourd'hui vers le palais de Chaillot a été achevée en 1937.

7<sup>e</sup>



82

83



# Extraits du livre



## chez FRANÇOISE

7<sup>e</sup>

Propriétaires  
Pascal Mousset  
Jean-Christophe Trubert  
Directeur  
Marc Dumerin  
Directeur Technique  
Pascal Lemasson  
Chef associé  
Philippe Légise

LES TABLES MOUSSET



Le nom de ce restaurant est intimement lié à son histoire depuis plus de 40 ans. «Françoise», de son vrai prénom Alfredine, et monsieur Rousseau, le propriétaire, firent de «Chez Françoise» l'un des endroits les plus courus de la capitale.

Monsieur Rousseau, personnage étonnant, doué d'un grand sens des relations humaines, concrétise son rêve : créer un restaurant pour les hommes politiques et la classe élégante parisienne où chacun se sent à l'aise et où la coutume veut que chaque homme politique ait sa table, diplomatie oblige. «La cantine des Parlementaires» était enfin fondée; lui laissant aujourd'hui son nom.

Monsieur Rousseau y restera pendant 26 ans, avant d'être repris en 1975 par une autre personnalité de la restauration, monsieur Demassance. Celui-ci apportera des embellissements, mais surtout il est à l'initiative de ce fameux Menu Parlementaire, le seul sur la place de Paris. Tradition bien établie, les propriétaires de Chez Françoise auront su en faire un haut lieu parisien.

C'est pourquoi ce restaurant reste aujourd'hui un établissement gastronomique de tradition française, présent depuis 1949, dans le 7<sup>e</sup> arrondissement de Paris, sous l'aérogare des Invalides. Ce lieu convivial accueille aussi bien les repas d'affaires, les moments de détente en famille ou encore les découvertes culinaires.

Vous redécouvrirez la salade d'artichauts confits, les pousses d'épinards et parmesan Reggiano ou encore les framboises avec une onctueuse glace vanille.

Vous pourrez aussi profiter d'espaces variés pour tous vos projets (Salle principale, terrasse, salon privé).

**chez Françoise**  
- Maître Restaurateur -  
Aérogare des Invalides 75007  
Tél. +33 (0)1 47 05 49 03  
Info@chezfrancoise.com  
www.chezfrancoise.com



68

69

## Risotto «Arborio» à la truffe noire, mascarpone et gorgonzola

### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

Riz Arborio 320 g  
Vin blanc 10 cl  
Beurre 20 g  
Bouillon de volailles 1,2 L  
Oignon 1  
Huile d'olive 5 cl  
Mascarpone 50 g  
Gorgonzola 50 g  
Truffes noires «tuber melanosporum» 40 g  
Roquette (décor) quelques feuilles

### LA RECETTE

Faire bouillir le bouillon de volailles.  
Peler l'oignon et l'émincer finement. Le faire revenir dans une sauteuse à fond épais, faire blondir puis verser le riz. Chaque grain de riz devient alors nacré.  
Verser le vin et le laisser s'évaporer. Mouiller avec le bouillon chaud et laisser cuire 18 min.  
Ajouter le beurre, le mascarpone et le gorgonzola.  
Laisser reposer 1 à 2 min, puis rectifier l'assaisonnement.

### FINITION ET PRÉSENTATION

Servir le risotto dans des assiettes creuses, râper la truffe noire en finition avec quelques feuilles de roquette en décor.

REMARQUE : Le Gorgonzola peut être remplacé par un Beaufort d'été pour une recette plus fruitée.



### Le Chef Philippe Légise...

Il intègre l'école hôtelière de Souillac après ses études pour préparer et obtenir son CAP-BEP de cuisine. Comme la cuisine est sa passion, il part à Toulouse pour parfaire sa formation et y passer un Brevet de Technicien Hôtelière. Diplôme en poche, il fait un stage au réputé restaurant «Le pont de l'Olyssse» à Lacave, dirigé par la famille Chambon. Ce stage lui permet d'entrer, en 1985, en tant que commis de cuisine au restaurant gastronomique «le Bistrot 121» à Paris.



De cette période, il garde un excellent souvenir ayant appris à travailler le gibier au contact du Chef Jalbert. En 1987, il intègre la «Ferme Saint-Simon» le restaurant de François Vandenhende. De 1989 à 1993, il gravit les échelons et passe de chef de partie à second de cuisine. Puis, au «Clos Denis» à Montmartre, il travaille avec Denis Jentes et découvre la cuisine du Sud. En 1993, il intègre le restaurant «Chez Françoise» où il devient chef en trois mois, entouré d'une équipe jeune, stable, dynamique et passionnée.

Pour lui, «Chez Françoise» est un restaurant d'initiés qui n'est pas à la vue de tous, ce qui en fait un lieu insolite avec une ambiance très particulière. Il aime dire de sa cuisine qu'elle est bourgeoise et généreuse, avec des plats d'autrefois, issus de toutes les régions de France. Ses spécialités sont la brochette de noix de Saint-Jacques, côpes et porreaux, l'épaule d'agneau de Pauillac confite, haricots tarbais à la tomate.

70

71



# Extraits du livre



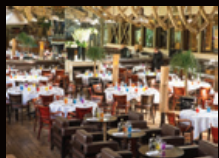
92

Propriétaire  
Mathieu Bucher  
Directeur  
Laurent Carsault  
Chef exécutif  
Mathieu Scherrer  
Chef  
Alexis Donadieu

Situé sur l'île de la Jatte, le restaurant est devenu aujourd'hui brasserie italienne grâce à la cuisine authentique du chef Alexis Donadieu. Jardin d'hiver ou grande terrasse au milieu des arbres, le restaurant est une véritable invitation à la Dolce Vita. En famille, entre amis ou pour des événements d'entreprise, le cadre majestueux et bucolique du Café la Jatte enchante par son ambiance et la saveur de sa cuisine. Les déjeuners, dîners, cocktails, brunchs et petits déjeuners vous font profiter de la terrasse à ciel ouvert, dans son écoinçé de verdure et de la salle de restaurant avec la présence magistrale d'un squelette de présiosaire de 22 mètres de long suspendu au plafond !

**Un peu d'histoire...**

En 1865, figure parmi les acquéreurs des lots du boulevard Bineau qui traverse l'île, un riche particulier d'origine alsacienne qui fit élever en 1877 un manège couvert en bois apparent avec remplissage de briques apparentes également. Décoré intérieurement par A. Lenoir, le grand manège central était éclairé par de grandes baies et des fenêtres ornées de croix de Saint-André en bois. Les écuries et salières étaient au rez-de-chaussée, le logement du palefrenier à l'étage, face aux salons de l'autre côté. Ce propriétaire, à la tête d'une famille nombreuse, désirait ainsi réunir sa famille le dimanche à la campagne, en lui offrant un lieu de détente et de divertissement avec salles de jeux, de patinage, un gymnase, une salle à manger d'été, une ménagerie et un petit port pour les canots... Ce bâtiment, patrimoine architectural de la Jatte, abrita la Société Française d'Électrophotographie à la Belle Époque puis de remise aux décors de l'Opéra et de l'Opéra-Comique dans les années 1950 à 70.



**Café la Jatte**  
Île de la Jatte – 60, bd Vital Bouhot  
92200 NEUILLY-SUR-SEINE  
Tél. +33 (0)1 47 45 04 20  
reservations@cafejatte.com  
www.cafejatte.com

202

203

## Linguine façon Vongole

**INGRÉDIENTS (pour 4 couverts)**

- Palourdes fraîches 1,2 Kg
- Vin blanc 1 verre
- Bouillon de légumes 1 verre
- Persil plat 1/2 botte
- Tomates corises 10
- Échalote 1
- Huile d'ail 1 c-à-s
- Linguines « de cecco » 200 g

**LA RECETTE**

Quire les linguines dans une eau bouillante salée. Vérifier le temps de cuisson préconisé du fabricant sur le paquet (variable suivant les marques) et enlever 2 min. Égoutter, ne pas rincer et ajouter un filet d'huile d'olive.  
Rincer les palourdes à l'eau claire.  
Éplucher et hacher l'échalote finement, éplucher la gousse d'ail, la dégremper et la fendre en deux.  
Laver, équeuter et hacher le persil.  
Laver et couper en deux les tomates corise.  
Faites chauffer une poêle avec de l'huile d'olive. Ajouter les tomates, l'échalote et faire sauter 2 min à feu vit, puis rajouter les palourdes, l'ail et déglacer au vin blanc en baissant le feu et en couvrant avec un couvercle.  
Laisser cuire 2 min jusqu'à ce que les palourdes soient toutes ouvertes, puis rajouter les linguines et un peu de bouillon si nécessaire. Laisser réduire le jus afin qu'il se lie avec l'amidon des pâtes. Rajouter le persil, mélanger le tout et vérifier l'assaisonnement en sel. Servir.

**ACCORD MET ET VIN**

Le Bramito del Cervo IGT 2012, Cépage Chardonnay. Vin avec une robe jaune paille presque dorée. Arômes fruités avec du caractère et notes de vanille et de pain grillé. Un vin bien structuré, élégant et minéral, à servir frais.

**Le Chef Alexis Donadieu...**

Alexis Donadieu possède un parcours qui forge le savoir-faire. De père napolitain, il a démarré sa carrière à Paris en 1998 au Crillon en tant que stagiaire. Puis premier commis chez le Meilleur Ouvrier de France Gérard Besson, il a appris à ses côtés, les rudiments de la gastronomie. Il fut ensuite premier chef de partie à la Tour d'Argent puis à l'Orangerie pour devenir Chef du bistrot Côté Mer à Paris en 2003. Il rejoint la Romanica à Clichy pour développer la gastronomie italienne en 2006. Puis en 2011, il se lance un nouveau challenge en participant au développement des



restaurants Angelina, La terrasse et l'Archicaté pour le Groupe Galeries Lafayette. Il devient alors le Chef de production du groupe. En 2014, il relève le défi du technocentre de Renault auprès d'Eior. En 2015, il rejoint le Café de la Jatte auprès de Mathieu Bucher et du directeur Laurent Carsault, pour accompagner le développement de ce lieu haut en couleurs, originalité et festivité. Il apporte ici la compétence de son parcours gastronomique au service d'une gastronomie italienne qui fait la part belle aux produits de terroirs et aux recettes raffinées, fidèle au préceptes du « slow food » Italien.

204

205

# SOIRÉE DE LANCEMENT

SOIRÉE CULTURELLE LITTÉRAIRE GASTRONOMIQUE

# 14 mars 2016

## Café La Jatte

### Île de la Jatte

## 60, boulevard Vital Bouhot

## 92200 Neuilly-sur-Seine

parking privé  
métro Pont de Levallois

voiturier  
bus 93, 82, 163, 164

Le but de cette manifestation est de réunir, à l'occasion et en avant-première du Salon du Livre (Livre Paris, 17 au 20 mars 2016), des personnalités : élus, journalistes, artistes, responsables d'associations, invités... intéressés par la vie culturelle, artistique, touristique, gastronomique... soucieux de mettre en valeur le patrimoine européen, national et régional : de l'île de la Grande Jatte au Val de Seine en s'inscrivant dans le projet de la future route des Impressionnistes en Europe.

Une manifestation organisée par :

**Tourisme & Découvertes Éditions** - « Les Itinéraires »

**Association Eau et Lumière** : inscription de l'Impressionnisme au Patrimoine Mondial de l'UNESCO  
Création de la Route des Impressionnistes en Europe / Itinéraires Culturels du Conseil de l'Europe

**Association Jatte Livres & Culture** : valorisation du patrimoine de l'île de la Grande Jatte

**Café La Jatte** Île de la Grande Jatte, Neuilly-sur-Seine Mondial de l'UNESCO

en partenariat avec

