

Lifestylegastronomie

La terrasse du 39V, au dernier étage d'un immeuble haussmannien du VIII^e arrondissement de Paris. A gauche: au Grand Palais, l'entrée du restaurant Minipalais.



Cuisine de chefs

Les talents existent pour faire vibrer la cuisine française.
Par Françoise Ha Vinh et Justine Vos

1 SITUÉ AU SIXIÈME et dernier étage d'un immeuble haussmannien, Le 39V règne par sa discrétion, dans un quartier plutôt show-off. On y accède par une entrée confidentielle d'où l'on devine à peine le restaurant de Frédéric Vardon, ancien d'Alain Ducasse. Une déco minimaliste, créée par l'Argentin Marcelo Joulia, et une cuisine ouverte laissent libre court à l'expression culinaire du jeune chef français. De la 39V Caesar Salade au plat Chasse, la carte oscille entre classique et créations avec efficacité.

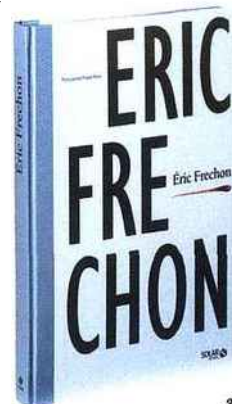
Le 39V 39 avenue George V Paris VIII^e Entrée au 17, rue Quentin Bauchart
Tel +33 (0)1 56 62 39 05 www.le39v.com

2 LE MINIPALAIS restaurant installé au sein du Grand Palais, a retrouvé toutes ses lettres de noblesse grâce au talent des architectes Gilles & Boissier qui ont imaginé une déco élégante et sobre soulignant avec justesse les volumes majestueux. Mais c'est sans compter sur l'excellence du chef conseil Eric Frechon. Ici, on se régale d'une cuisine authentique qui lui ressemble, magnifiquement exécutée par Stéphane d'Aboville. Ce jeune chef aime privilégier la simplicité et la légèreté. A souligner, la belle initiative des Encas, à déguster de midi à minuit.

Le Minipalais Grand Palais avenue Winston Churchill Paris VIII^e Entrée côté pont Alexandre III Tel +33 (0)1 42 56 42 42 www.minipalais.com

3 EN DÉVOILANT 85 recettes qui lui sont chères – telle l'étonnante alliance d'un foie gras et huîtres fumées –, le chef français Eric Frechon se met à nu. Produits sublimes dans une élégante mise en page, l'ouvrage révèle tout le talent, la rigueur et la passion qui forgent l'homme. Frechon a su, avec sa brigade, hisser le gastronomique du Bristol dans le cercle très fermé des restaurants trois étoiles Michelin. Une fois les pages tournées, on ressent juste l'envie de découvrir sa cuisine si généreuse et sincère... à son image.

Eric Frechon photographies Philippe Barret éditions Solar 59€



Keepers of the flame

Two restaurants and a new book that uphold the art of French cuisine.

ON THE TOP floor of a stately 19th century building the 39V (named after its address at 39 Avenue George V) is a model of discretion in an ostentatious district. Presiding over the open kitchen, former Ducasse protégé Frederic Vardon serves specialties like the 39V Caesar salad and a seasonal game platter

LE MINI PALAIS, the restaurant in the Grand Palais, now has a new decor, spare and elegant, by the interior design duo Gilles & Boissier. In keeping with the majestic setting consulting chef Eric Frechon has created a menu of authentic French dishes superbly prepared by Stéphane d'Aboville. Light simple encas (snacks) are served noon to midnight

IN A NEW and tastefully designed book, Eric Frechon shares 85 of his most cherished recipes. The chef who brought the Bristol into the elite circle of Michelin three-stars reveals (some of) his secrets in the process giving a glimpse of the talent, discipline and tireless devotion of the man behind the cuisine.