

HACHÉ MENU

PAR EMMANUEL RUBIN

EMPREINTE ET POURTANT INVISIBLE

Avant d'en estimer les mets, redire, une fois de plus, qu'une certaine gastronomie d'aujourd'hui se paie surtout de mots. À commencer par le commencement. Celui de cette nouvelle sémantique d'enseigne ou la pertinence se dispute entre l'obscure et l'abscons. On s'éparpillera de citer les plus cocasses en attendant de découvrir prochainement des tables nommées Luxure, Diaphane, Automorphe du Mesocrate car voici déjà Empreinte, table neuve à l'ombre de l'ancienne Bourse. Avec pareil état civil, on se sent à deux doigts de la garde à vue. Empreinte de qui, empreinte de quoi? Carbone ou digitale? Personne en salle pour éclaircir. Certes on n'est pas obligé de regretter le temps des Lion d'or et des Coq hardi, certes on ne va pas au restaurant pour bouffer les devantures mais ces curieux petits noms en disent long et predisposent souvent du penchant pédon qui nous attend. Indice ou braquillage de piste, que raconte donc cette Empreinte?

Repas coin-mallard Pour ceux que cela amuse encore et sans le reprocher vraiment à l'État s'y attendre! Encore un de ces repas taillés en menus « uniques et surprises ». Lesquels le sont surtout d'être franchement savantes (on s'étonnera bientôt d'avoir le choix) comme de se révéler très malets à ne pas dévoiler ce que l'on va bécoter. Il y a là comme un paradoxe d'éloquence avec le savant patronyme pour qualifier l'adresse mais aucune ligne à la carte pour éveiller les sens. À table comme à coin-mallard. Pas une lettre à se mettre sous le bec mais des chiffres : 39 € entrée, plat, dessert au déjeuner, 59 € pour les 4 services de la formule Saveur, 75 € pour les 5 séquences de la susmentionnée Empreinte.

Lichette et particule Une fois acceptées les désormais précautions d'usage (aucune allergie, pas de contre-indication alimentaire et notre bonne volonté à avaler ce que le chef aura unilatéralement décidé) se succèdent, au mystère se soir, moules de Bouchat en veloute Billy by, ventre de thon rouge en tataki et pointillisme d'anchoise citron, magret de canard cuit sur coffre, sa cuisson en crèmesquis, betterave, mire et jus aux bases de genièvre, framou destructeur (élimite explosé) en biscuit amande arôme de liqueur, glace amaretto et tulle cacao. Vacherie du nématisme, au « si peu de mot » réplique le « si peu de mets ». Rien à redire à visuel court équilibré, la juste salière et nos estomacs allégés mais garde à ne pas confondre l'instant ou l'appétit d'oiseau vive à celui de fast-food. Trois moules dans la Billy by, le thon en lichette, le canard en particule, les saveurs et le talent peuvent bien être avérés (on devine le très bon chef), l'assiette interdit de s'y attarder. Celle-là visiblement plus préoccupée par sa jolité céramique que par ses reliefs. Dans cette cuisine de l'apathisme, c'est encore la mise en bouche d'une étouffante arête de poisson, gel de citron et condiment de sardine fumée dont on se souviendra. Un peu court!

MAIS ENCORE...

LE PUBLIC. Trop peu de tables, ce soir-là, pour en juger.

LE SERVICE. Lui charmant et présent.

EST-CE CHER? Sans plaider la quantité-prix, pas donné vu le peu de volume des recettes.

FAUT-IL Y ALLER? Quand l'Empreinte décidera de laisser trace.

1, rue Saint-Augustin (2^e).

Tel. : 01 45 08 11 26.

Tj sf dm, et lun. Métro : Bourse.

KITCHEN CHIC, VOILÀ LE QUELLEC!

L'HÔTEL MADAME RÈVE, INSTALLÉ DANS L'ANCIENNE POSTE DU LOUVRE, CONFIE SON RESTAURANT DU REZ-DE-CHAUSSÉE À LA CHEF 2 ÉTOILES DE LA SCÈNE. AU MENU, DES CLASSIQUES FRANÇAIS EN VERSION GLAMOUR.

EMMANUEL RUBIN

Bien sûr, d'inflation en punaises de lit, les circonstances ne sont pas les mieux choisies. Bien sûr, les tartuffes de la critique ne manqueront pas de cracher dans la soupe quand les langues bien pendues, bien planquées des réseaux très asociaux s'efforceront de voir croiser l'os à moelle et la frite mayo de ce côté de la haute. Bien sûr qu'un scrabble de la mauvaise foi, on collera à cette Kitchen les huit lettres comptent triple du snobisme. Bien sûr encore qu'à quelques tabons aiguilles de la place des Victoires, il y a là un hôtel perché dans ses étoiles, un plafond aussi haut que les tables sont basses, un bar long comme l'Orient-Express, un décor fatal comme les héroïnes d'Hitchcock et, depuis quelques jours, une chef d'équipe (Stéphanie Le Quellec) dépêchée à remasteriser ce qu'il faut de plats popus en manière couture.

Il n'y a jamais loin de la chronique au malentendu et juste un petit pas de l'impertinence à l'hypocrisie car, hors une crétinerie jalouse et un petit masochisme de Rastignac, comment blâmer une adresse d'être ce qu'elle est. De s'annoncer, de s'assumer. On n'est pas obligé de la suivre mais, dans ses hauts quartiers et peu importe le sens, ce petit modèle de cantine mondaine tient ses promesses. La vinaigrette gingembre antique la laitue, le foie gras noirrit le pâté croûte, le croque la joue très diadème toastant le beaufort, l'œuf bio coulant, le jambon blanc charmé, la romaine acidulée, les femmes sont belles et les hommes tiennent la chandelle. La condamner, c'est un peu reprocher à la « Pletide » son papier bible et aux Ferrari d'être rouges.

Depuis que Paris est lumière, c'est ainsi. Le monde pourrait bien s'éteindre que la ville resterait allumée avec ses hauts quartiers et ce genre de Kitchen se plaisant au chic encaillé. Rien de neuf sous le strass, vieux



SERVICE PRESTIGE



Aux 2 K

Genre : nouvelle démonstration de cette passion japonaise pour la cuisine française avec, ici, deux jeunes chefs composant d'adroites variations sur quelques plats de tradition. L'ensemble très satisfaisant, plein de tact, élargissant les horizons d'une sobre salle en dé à coudre.

Prix : environ 50 € à la carte. Menu à 41 €. Ravioles de canard croustillant et son consommé : tout bien en place. Côte de bœuf pour deux : mûrée, saignante, goûteuse, de quoi s'épancher... Riz au lait, banane, caramel : délicat, monté en tartelette, le dessert de grand-mère revu petite fille modèle. Très réussi!

Avec qui ? Peu importe mais en couple.

Bonne table : la 4. Service engageant. 5, rue Louise-Émile-de-la-Four-d'Auvergne (9^e).
Tel. : 01 40 34 27 40.
Tj sf km, et mar. (dés).
Métro : Cadet.



Kitchen Chic.

comme Milord l'Arsoille, Lautrec et la Goulue, Édouard VII à Pigalle. À bien creuser enfin la coquille des escargots en persillade (ici, tout bon).

Il n'y a tout de même pas à condamner son vertige du glamour à un palace nommé Madame Réve. **AVEC QUI ?** La cocktail society. **UNE, DEUX, TROIS ASSIETTES...** Avocat cocktail, crevettes roses pilées : bien fourni et joliment dressé. Baby chicken grillé (pour deux) : impeccable retour aux



KITCHEN

À l'Hotel Madame Réve, 48, rue du Louvre (9^e).
TEL. : 01 80 40 77 47.
HORAIRES : Tj jusq à 23 heures.
MÉTRO : Louvre-Rivoli.

classiques livré avec de rares et vraies pommes paille. Brioches perdues, glace caramel : douillette.

DANS LE VERRE ? D'une cave loin d'être futile, la bonne trempe du moogon Les Vieux Gédres, Jean-Louis, 2018.

SERVICE : flexible, sagace, effaçant d'un sourire mauvais coucheurs et petits couacs.

L'ATTENTION : le voiturier, pour ceux qui pratiquent encore.

ZUT ! Au fond de la salle, les tables (très) basses, limite à vous mettre les genoux à l'estomac.

L'ADDITION : entre 35 € et 40 €.

Au rayon parisianisme,

on a connu plus déraisonnable.

QUELLE TABLE ? En salle, privilège aux banquettes. En terrasse, la 116.



MAGNET D'APPOINT



Bourrache

Genre : dans son ancienne Condesa (déménagée à deux pas), le très affûté chef mexicain Indra Carillo dépose un féminisme de cave à manger puisque essentiellement dédiée aux vins de vigneronnes. Assiettes cosmopolites et décor d'aquarelle se confondent en délicatesse, sans que l'on s'inquiète, en vérité, de savoir si les bouteilles ont un sexe ou non.

Prix : de 8 à 17 € les assiettes à partager. Arancini homard, mayonnaise relevée : addictif. Gibanica à l'oseille (feuille de serbe de feta), cotils de cresson et raifort : glisse tout seul. Biscuit huile d'olive et praliné de courges : plutôt futé.

Avec qui ? Bons crus de copains.

Bonne table : au fil de la banquette. Service diligent. 17, rue Rodier (9^e).
Tel. : 09 78 80 95 23.
Tous les soirs sf km, et mar.
De 18h à 00h30. Métro : Cadet.



SERVICE PRESTIGE



Haikara Deep Fried

Genre : tonique comptoir-cuisine où l'on pénètre comme dans la case d'un manga, histoire de buller devant quelques figures japonaises assez addictives. Si vous ne connaissez pas, votre pressing s'en souviendra.

Prix : environ 15-20 €. Karaage (poulet mariné croustillant, sauce soja, mayo) et soupe de maïs froide : à la limite du plaisir coupable. Tempura de daurade, shiitake, shiso, sauce soja et onsen tamago (œuf mollet japonais) : pas de grande sensation hors les textures. Momo jelly (gelée de pêche) : fluo, tremblotant, distrayant comme gadget.

Avec qui ? Génération X.

Bonne table : sur place, au petit coin de la banquette. À emporter, à deux pas, square Saint-Ambroise. Service pop. 60, boulevard Voltaire (7^e).
Sans tél, sans resa.
Tj sf dm, et km.
Métro : Saint-Ambroise.

lefigaro.fr

LE FIGARO

« Sans la liberté de blâmer, il n'est point d'éloge flatteur » Beaumarchais



LE FIGARO scope

• Paris: les meilleures adresses pour un déjeuner professionnel • Besançon: à la découverte du patrimoine horloger • Honfleur: les tables les plus créatives PAGES 36 À 39

JÉRÔME JAFFRÉ
« L'ACCÉLÉRATION POLITIQUE
VERS 2027 EST RÉELLE » PAGE 4



ÉCOLE
Comment Attal
veut relever
le niveau des élèves
PAGE 6

ARMÉNIE
L'UE en session
de rattrapage PAGE 7

ENTRETIEN
Khodorkovski :
« Un changement
de régime aura lieu
en Russie dans les
cinq ans » PAGE 8

PAKISTAN
Islamabad
veut expulser
2 millions
de réfugiés afghans
PAGE 10

RUGBY
La quête commence
par l'Italie PAGE 14

CHAMPS LIBRES
• Dans le Mercantour, l'éclat retrouvé d'une mine d'argent millénaire
• Ben Hodges : « La guerre d'Ukraine n'est pas condamnée à être un conflit de longue durée »
• Les tribunes de six députés Renaissance et de Marine Le Pen
• Le bloc-notes de Laurence de Charette
• L'analyse de Baptiste Desprez
PAGES 16 À 19

La menace islamiste pèse toujours sur la France

En dépit d'une accalmie sur le front des attentats, le spectre djihadiste revient en force sur le territoire. Près de 5300 individus au profil inquiétant font l'objet d'une surveillance étroite.

Selon les informations du Figaro, les services de renseignements français ont détecté des « relais » terroristes émergents à travers l'Europe, faisant craindre des attaques is-

lamistes. À l'approche d'une année 2024 de tous les dangers, avec en point d'orgue les Jeux olympiques de Paris, l'exécutif redoute le scénario du pire, Gérald Darmanin al-

lant jusqu'à évoquer « le risque d'un nouveau Bataclan ». Confronté à une menace d'attentats conçus à l'étranger et mis en œuvre par des équipes envoyées en France ou s'y

trouvant déjà, le ministère de l'Intérieur a répertorié 5273 islamistes en puissance sur notre territoire. Parmi eux, des anciens revenants des zones de combat,

des sortants de prison ou encore des jeunes issus d'une « nouvelle génération radicale », guidée par une idéologie islamiste mortifère et prête à passer à l'acte.

→ DEHORS, CES COHORTES DE SORTANTS DE PRISON SI DIFFICILES À NEUTRALISER PAGES 2 ET 3

4 805 m : le mont Blanc a perdu 2 mètres

Des relevés par satellite et l'utilisation d'un drone ont permis d'estimer l'altitude du mont Blanc, qui varie selon la hauteur du manteau neigeux. Ces mesures s'affinent au fil des expéditions depuis 1685. PAGE 13

OLIVIER CHASSIGNOLE/AFP



Les entreprises incitées à mieux contrôler les arrêts maladie

Alors que les coûts des arrêts maladie explosent pour la Sécu, le gouvernement poursuit son offensive contre la fraude. Le projet de loi de Sécurité sociale 2024 prévoit une batterie de mesures, dont la possibilité donnée à un employeur qui a un doute sur le bien-fondé d'un arrêt maladie de demander à un médecin agréé de contrôler son salarié. En cas d'abus, il pourra interrompre l'arrêt de travail et les indemnités journalières seront suspendues.

PAGE 22 ET L'ÉDITORIAL

ÉDITORIAL par Gaëtan de Capèle gdecapelle@lefigaro.fr

Arrêt de complaisance

C'est chez nous un débat sans fin, qui empoisonne la vie politique : où trouver des économies dans l'océan de nos dépenses publiques, qui ont fini par noyer la France sous 3 000 milliards de dette ? Des dizaines de rapports officiels ont déjà décrit par le menu où tailler et comment se réorganiser pour alléger ce fardeau. En vain. Nous comptons chaque année davantage de fonctionnaires, la moindre activité dans le moindre recoin du pays reste suradministrée et notre système de protection sociale n'a pas d'équivalent sur la planète.

Dans ce paradis que le monde nous envie, drôlement qualifié par certains d'enfer néolibéral, le minimum devrait consister à traquer la fraude sans relâche. Le gouvernement, c'est heureux, a décidé de mettre de l'ordre dans la grande dérive des arrêts maladie. Confronté à une ardoise qui ne cesse de monter année après année, pour dépasser à présent les 16 milliards d'euros, il était plus que temps. Ce dérapage incontrôlé (les arrêts ont augmenté de 30 % en dix ans sans qu'on ait le sentiment d'une telle dégradation des conditions de travail) est symptomatique des maux

de notre société moderne. Il témoigne d'une déresponsabilisation collective face à un système si généreux que chacun se sent autorisé à y puiser en toute bonne conscience. Il accompagne un profond mouvement de distanciation à l'égard du travail au profit de la vie personnelle, notamment parmi les jeunes générations. Un certain nombre de médecins se montrent étonnés et incompréhensifs : la fatigue, la lassitude, les états d'âme deviennent des pathologies courantes. Désormais, les problèmes psychologiques sont la première cause des arrêts de travail.

La fatigue, la lassitude, les états d'âme deviennent des pathologies

Longtemps, ce champ des dépenses sociales a été laissé en jachère au nom du secret médical. Il ne s'agit bien sûr pas de le remettre en question. Ni de contester l'existence de maladies liées à la vie professionnelle. Mais il est urgent de reprendre le contrôle d'un phénomène qui est en train d'échapper à tout le monde. En sanctionnant sans états d'âme prescripteurs et profiteurs de certificats de complaisance. ■



GEMELLUS-GABRIELLE CEZARD/LE FIGARO