LE FIGARO et vous

VIN

DE CHÂTEAU GISCOURS, DANS LE MÉDOC, AU DOMAINE DE CAIAROSSA EN TOSCANE, LES AMBITIONS DE LA FAMILLE ALBADA JELGERSMA PAGE 32

PHOTO

À PERPIGNAN, LE FESTIVAL VISA POUR L'IMAGE MONTRE L'AMÉRIQUE DANS TOUS SES ÉTATS PAGE 36

Alexandre Mazzia à la tête des tables du Mucem, à Marseille.

Les plats d'Anthony Denon, qui ouvrira Shanael, à Toulon.

Michelle Primc et Jérémy Grosdidier sur le chantier de leur futur restaurant Vivide (Paris).

JÉRÉMY LOMBARD, EMILIE FRANZO, JORDAN SAPALLY, EUGÈNE RICHARDS, ENRICO FABIAN/DOMAINE CAIAROSSA

Rentrée gastronomique
Les 40 tables à suivre

Grands restaurants, bistrots, buffets... Les adresses à découvrir à Paris, Marseille, Bordeaux et ailleurs. PAGES 30 ET 31

L'art brut en pleine lumière PAGE 35

Léonore Confino, les mots pour le dire

Nathalie Simon

LES FIGURES DE LA RENTRÉE. La pièce de l'auteur « Enfantillages » va se jouer au Funambule Montmartre, à Paris.

« J'étais très mauvaise comme actrice, j'avais le trac, s'amuse Léonore Confino, devenue auteur. « *Maintenant, quand je vois mes pièces montées, je tremble dans le noir* », ajoute-t-elle. Après *Ring*, *Le Poisson belge* ou *Le Village des sourds*, sa pièce *Enfantillages* (créée sous le titre *Les Beaux*) sera présentée dans une version inédite au Funambule Montmartre, à Paris, à partir du 9 septembre. « *Je ne connaissais pas la compagnie Les Retrouvés, mais j'ai adoré leur spectacle que j'ai découvert en mars dernier*, explique-t-elle. *La chimie a opéré. J'écris pour voir les mots transfigurés par les acteurs. J'ai été subjuguée par ce que Valentine Darsty et Adrien Herrera avaient inventé.* »

Léonore Confino a été agréablement surprise par ces jeunes talents mis en scène par Camille Edwards : « *J'aime qu'on déstabilise les intentions du texte*, reprend-elle. *C'est l'histoire d'un couple puéril qui a peu connu la souffrance, ce sont des "adulescents", d'anciennes stars de lycée qui ont vécu dans l'apparence et sont perturbés par l'arrivée d'un enfant. On les découvre par une petite fille mutique qui manipule les poupées Barbie et Ken. On a l'impression de voir des enfants dans des costumes d'adultes, ils sont admirables.* » Comme à son habitude, la quadragénaire a puisé dans son vécu, *Building* était né suite à un divorce. « *Je m'inspire de ma vie de couple, d'un premier enfant, d'un second... Nous sommes des auteurs vivants, je réactualise régulièrement* Ring. »

« Valeur cathartique »

L'auteur allait au théâtre avec ses parents, mais a quitté très tôt le foyer familial. À l'âge de 16 ans, elle part vivre à Montréal et plus tard, bénéficie de nombreuses années de psychanalyse. « *J'ai beaucoup observé, enfant, sans dire les choses, l'écriture a été une voix rêvée pour moi*, confie-t-elle. *Dans* Enfantillages, *il y a cette sensation d'être déconnecté et cette envie de raconter qu'on peut se disputer fort, mais qu'on peut dépasser des antagonismes. Je m'adresse à des couples qui sont instagrammables et se sont construits avec l'omniprésence de l'image. Comment survit-on quand un événement surgit ?* ».

Convaincue de la « valeur cathartique » du théâtre, Léonore Confino, qui vient de publier avec Géraldine Martineau *L'Enfant de verre*, une fable sur les secrets familiaux (Actes Sud) souhaite « *contaminer* » les spectateurs à travers des « *expériences de rire et de pleurs* ». À l'image de Joël Pommerat, elle a élaboré un spectacle avec le chorégraphe Hervé Sika et des détenus de la prison de Meaux (à voir le 18 novembre au Théâtre de la Concorde). Elle précise : « *Je fais l'éloge de la parole qui délivre, qui incite les gens à oser dire et écouter.* » ■

province.

4

Marais, qu'il promet *« contemporain et responsable »*. Soit une centaine de propositions salées et sucrées sur différents étals, dans des formules allant de 37 € (midi, semaine) à 59 € (soir, week-end), à déguster dans différentes salles réparties sur deux étages. Parmi les victuailles à savourer de façon responsable, oreiller de la belle Aurore, fruits de mer, blanquette de veau, kebab, poireaux vinaigrette, fromages, cannelés, riz au lait ou mousse au chocolat.
148, rue du Temple (3e).

Finka

Après avoir accueilli différents chefs, le restaurant et bar au décor urbain insolite installé en sous-sol Datsha Underground change de nom - en écho aux maisons agricoles d'Amérique latine - à la faveur de l'arrivée d'un nouveau chef, le Colombien Esteban Salazar, dont la bonne humeur avait irradié la dernière saison de « Top Chef ». Il y propose une cuisine « franco-latina » de petites assiettes, à arroser notamment de cocktails : galette de manioc, avocat et bœuf effiloché ; moules, melon, salsa verde et lait de coco ; banane plantain, crevette (env. 40 €).
57, rue des Gravilliers (3e).

Prunier

L'institution marine centenaire classée aux Monuments historiques, rachetée par Benjamin Patou (ex-Moma Group) et Antoine Arnault sous bannière Lapérouse Holding (aux côtés de Lapérouse et Lafayette's), rouvre après quelques travaux sous l'égide de Lazaro Rosa-Violan. En cuisine, ce n'est plus Yannick Alléno qui signe la carte mais Romain Fornell, chef toulousain étoilé à Barcelone (Caelis). Avec *« l'océan pour partition »*, il mettra à l'honneur le caviar mais aussi l'ensemble des produits de la mer, via des classiques au restaurant de l'étage (palourdes au beurre blanc et caviar, salpicon de homard et crevette, œuf Christian Dior, poissons grillés) et des petites assiettes au bar du rez-de-chaussée.
16, av. Victor-Hugo (16e). 22 septembre.

À la Renaissance

Carina Soto Velasquez et Joshua Fontaine, le duo mixologue derrière Candelaria et Le Mary Céleste, reprend ce café de l'Est parisien pionnier du vin nature. Rénové, le lieu de 30 couverts (plus 30 en terrasse) garde sa patine dans son jus et reçoit du café du matin jusqu'aux cocktails nocturnes. En cuisine, le Sud-Coréen Min Wou Choi (ex-Le Dauphin, Saturne) proposera une cuisine bistrotière au sourcing pointu : buffet d'entrées (terrine, céleri rémoulade, hareng pommes à l'huile), petits farcis, porc à la moutarde, sole meunière, poire Belle-Hélène, tarte amandine aux mirabelles (menus déj. à 18 € et 22 €, carte dîner env. 45 €).
87, rue de la Roquette (11e).
23 septembre.

Vivide

Après le succès de Pristine (9e), leur bistrot axé sur les produits locaux en direct, Michelle Primc et Jérémy Grosdidier (en cuisine) pousseront encore plus loin l'exercice sur la butte Montmartre avec cette table 100 % végétalienne. D'ambition plus gastronomique, elle proposera, le soir seulement, un menu dégustation dans un décor brut (avec un mur en marc de café séché notamment), doté d'une cuisine ouverte et d'un comptoir pour une trentaine de couverts.
3, rue Dancourt. (18e). Début octobre.

Mantra

Jonathan Caron (autrefois étoilé à l'Innocence) et le chef malaisien Manogeran Shasitharan, déjà à la tête de l'Itinérance à Mers-les-Bains (Somme), s'installent à Paris dans un petit espace aux matériaux bruts et à la lumière tamisée. Le chef y déploiera une cuisine gastronomique inspirée de ses racines et des techniques françaises : bar légèrement fumé, feuilles de pandan, graines de basilic et huile aux herbes ; orphie et laurier, croustillant pan puri et orphie marinée dans une vinaigrette asam malay.
17, rue Rodier (9e). Octobre.

Rosario

L'Espagne a le vent en poupe ! Après Casa Pregonda (2e) par Alexandre Giesbert, un jeune trio composé de deux amis reconvertis du conseil et du chef basque étoilé José Maria Goni Martinez, passé chez Martin Berasategui, sera à la tête de cette *« bodega joyeuse »* nommée en hommage à la tante de l'un des fondateurs. Elle mettra à l'honneur les classiques ibères à prix tenus (env. 30-40 €) : pan con tomate, croquetas, tortilla, arroz a banda, tarta de queso...
96, rue de Richelieu (2e). Octobre.

Et aussi

L'arrivée d'un nouveau chef, Florian Gravelle (ex-Gabriel), au **Galanga** (8e), table étoilée de l'hôtel Monsieur George ; la nomination de Nina Haradji, pour remplacer Thierry Marx au **Mandarin Oriental** (1er), dont l'étoilé Sur Mesure reste fermé ; la nouvelle version bistrotière du restaurant **Braise** (8e) ; **Mischief** (3e), seconde table de la chef philippine Erica Paredes (Reyna) ; **Chez Carrie** (2e), premier restaurant de la chef américaine Carrie Solomon, reine de la salade Caesar. Plus tard, Nicolas Sale inaugurera **MaSale**, le gastronomique de son ambitieux projet à A La Source (Rungis, mi-octobre). Le **Pompon**, table festive de Laurent de Gourcuff ouvrira dans ce qui fut le Spoon au Palais Brogniart (2e, octobre). **Ébène**, par deux anciens de l'Arpège, Jihyun Kim et Simon Plantrou, en lieu et place de Virtus (11e, octobre). Enfin, le restaurant de l'hôtel **Bus Palladium** (9e, novembre). Sans oublier les premiers pas de Shintaro Awa, qui a pris la succession en août de Bernard Pacaud à **L'Ambroisie** (4e), doyen des 3-étoiles. ■

THIBAULD ECHEVERRA ; MARC ANTOINE JUVIN ; ANASTASIA LI ; AURORE NGUYEN ; ISMAIL ET INÈS GUERRE GENTON OUVRENT MAISON AKÈNE PRÈS DE CALAISLYA KAGAN ; PIERRE LUCET PENATO

BRÉSIL FRANCE 2025

DERNIERS ÉVÉNEMENTS
DE LA SAISON BRÉSIL-FRANCE 2025
À NE PAS MANQUER EN SEPTEMBRE !

Biennale de la Danse de Lyon

Lavage de la Madeleine
Paris

Lygia Pape
Bourse de Commerce, Paris

Le Festival d'Automne
Île-de-France

Les Rencontres internationales du Forró Raiz
Lille3000 « Fiesta », Lille

Food Temple
Carreau du Temple, Paris

Chaillot Experience
Théâtre de Chaillot, Paris

Quatuor de la Ville de São Paulo
Théâtre de la Ville, Paris

Amazônia. Créations et futurs autochtones
musée du quai Branly – Jacques Chirac, Paris

Racines : début, milieu et début
Parc Maison Blanche, Marseille

Panmela Castro, Portraits et récits : revisiter l'histoire
Centre culturel Les Jardiniers, Paris

Rencontre Ancestralité et contemporanéité dans l'art afro-brésilien
Carreau du Temple, Paris

Toute la programmation sur
www.bresilfrance2025.com

La Saison Brésil-France 2025 remercie tous ses partenaires et le public !

Organisateurs
Grâce au soutien de
Comité des mécènes de la Saison França-Brasil 2025
Partenaires média

Une rentrée des tables pour tous les goûts

Alice Bosio

Gastronomiques, voyageurs ou bistrots : « Le Figaro » a repéré les quarante nouveaux restaurants à suivre, à Paris comme en

Certains ont ouvert cet été, d'autres s'apprêtent à le faire : dans toute la France, les restaurateurs continuent de se lancer malgré un contexte économique difficile. Toques confirmées ou petits nouveaux : notre sélection de tables à visiter dans les mois qui viennent.

EN PROVINCE

Lulu le Bistrot

Ludovic Pouzelgues, étoilé de Lulu Rouget, a doublé la mise en juillet avec ce bistrot de 50 couverts installé sur l'île de Nantes, à deux pas des machines. Dans un décor chaleureux inspiré aussi bien des bouillons parisiens que des bouchons lyonnais (haut plafond, mosaïque, bois et laiton), la carte courte met à l'honneur des classiques bistrotiers : œufs bio mimosa, terrine de campagne, poisson grenobloise, ris de veau, épaule d'agneau confite, gâteau nantais, île flottante (env. 40-70 € à la carte, menus déj. à 20 € et 25 €).
6, mail du Front-Populaire (Nantes).

Dialogues

Le chef Adrien Zedda et son associé Thomas Bouanich, anciens de Culina Hortus à Lyon, ont transféré depuis début août leur univers végétal au bord de l'océan, en lieu et place du restaurant biarrot Epoq. Les produits de la mer sont également de la partie, dans un lieu à double détente : table du chef de 30 couverts d'un côté (menus de 45 € à 87 €), cave à manger de l'autre. Côté gastronomique, on déguste laitue fumée, stracciatella et xipister ; tourte farcie au pastrami de pomme de terre, champignon et oignons confits ou pastèque compressée, framboise et coulis de poivron.
11, rue du Helder (Biarritz).

Dames

À une trentaine de kilomètres de Saint-Malo, Marine Hervouet (ex-chef désormais en salle) et Pascaline Albicini (en cuisine) ont transformé en août un ancien routier, situé dans une maison bretonne avec jardin, en table gastronomique. La chef, passée chez Passard et Verjus, propose dans des menus dégustation (65 € et 85 €) ou à la carte une cuisine française contemporaine axée sur les sauces qui met en valeur le terroir breton et soigne le végétal : poireaux, abricot et pistou aux noix, lotte à la verveine et betteraves confites, pigeon au barbecue et jus au chouchen...
23, rue de Rennes (Dol-de Bretagne, Ille-et-Vilaine).

Maison Akène

Nouvelle aventure pour les talentueux Ismaïl et Inès Guerre-Genton dans le Nord. Le chef (ex-Bras et Renault) et son épouse, qui dirige la salle, ont quitté les environs de Lille pour ceux de Calais : leur belle table Empreinte, installée pendant huit ans à Lambersart, laisse place à cette maison dont le nom fait écho au fruit indéhiscent qui protège la graine en son sein. Un nom à l'image de la cuisine poétique, saisonnière et portée sur le végétal proposée dans des menus allant de 31 € (déj.) à 93 €.
57, place d'armes (Ardres, Pas-de-Calais). 10 septembre.

Le Bistrot des générations

Ça bouge dans l'Yonne ! Après le renouveau du domaine de Roncemay, La Côte Saint-Jacques, 2-étoiles bourguignon de Jean-Michel Lorain désormais orchestré par son neveu Alexandre Bondoux, se modernise avec l'ouverture d'un nouvel espace bistrotier de 40 couverts. Cette table, plus accessible, met à l'honneur des plats emblématiques du grand-père Michel, dans un esprit contemporain : morue à la purée d'ail et jus de viande ; côtelette de brochet à la jovinienne, sauce homardine (menus à 32 €, 60 € et 75 €, ou carte).
14, faubourg de Paris (Joigny, Yonne). 17 septembre.

Bouillant

Le chef 3 étoiles d'AM a été choisi par Sodexo Live ! pour remplacer Gérald Passedat à la tête de l'offre culinaire du Mucem. Après avoir relancé cet été l'offre street food de la Terrasse et du Kiosque, Alexandre Mazzia ouvrira bientôt au dernier étage un bouillon marseillais, qui mettra à l'honneur la cuisine méditerranéenne populaire pour 200 couverts (env. 20-35 € à la carte) : tomates farcies façon kefta, riz noir venere et jus à l'ail brûlé confit ; fregola sarda comme un risotto au pistou, harissa fumée et noix de cajou ; tarte au chocolat et piment d'Espelette, glace au yaourt.
1, esplanade du J4 (Marseille). 25 septembre.

Boulom

Après avoir conquis Paris avec sa « boulangerie où l'on mange », Julien Duboué a repris, avec deux associés - dont le chef pâtissier Mathieu Mandard, qui sera sur place - l'ancien Côte & Mer de l'Aviron Bayonnais. Brièvement ouvert le temps des dernières fêtes de Bayonne, ce vaste lieu de 170 couverts sur 1 000 m² (et 300 m² de terrasse) rouvrira en octobre, après travaux, avec le même concept de buffet à volonté que dans la capitale. Et accueillera des journées festives lors d'événements locaux (matchs...).
1, rue Harry-Owen-Roe (Bayonne). Mi-octobre.

Magma

Et de quatre pour Juliette Busetto et Samuel Victori ! Après Les Agitateurs, Pirouette et Sous les Pins à la Fondation Maeght de Saint-Paul-de-Vence, le couple de chefs installera à l'automne une nouvelle table dans son fief du port de Nice. Doté d'une cuisine ouverte et d'un comptoir, ce petit lieu de 20 couverts sera inspiré par l'Asie, avec une carte courte (env. 50 €) et un menu (65 €) évoluant au fil des voyages du duo : salade thaï aux tripes frites et crevettes, shiso au thon rouge et gingembre, brochettes de bœuf mariné au barbecue, crème brûlée au miso et vanille...
31, rue Bonaparte (Nice). Novembre.

Shanael

Le trentenaire Anthony Denon ouvrira cet automne, avec sa compagne en salle, sa première table gastronomique dans le centre de Toulon. L'enseigne est la contraction du prénom de leurs deux enfants. Précédemment en poste au Baudelaire, restaurant étoilé du Burgundy (Paris), le chef attentif au gaspillage, dont le mentor est Christophe Saintagne, promet des assiettes colorées et graphiques, faisant la part belle au végétal, dans un cadre épuré, portées par un service attentif et *« sur mesure »*.
Place de l'Opéra (Toulon). Novembre.

Le Classique

Le très médiatique Philippe Etchebest réalise la passe de quatre à Bordeaux : après le Quatrième Mur (brasserie et table d'hôte), Maison Nouvelle (double étoilé au dernier Michelin) et Signature (comptoir à ravioles), le juré de « Top Chef » rendra hommage, dans le quartier Saint-Pierre, aux grands classiques de la cuisine française, avec un soin particulier apporté au service en salle (découpe, flambage). Canard à l'orange entier, crêpes Suzette, soupe en croûte de feuilletage, gratin de macaronis et autre chariot de desserts sont annoncés dans *« une atmosphère d'antan »*.
3, rue du Pas-Saint-Georges (Bordeaux). Automne.

Et aussi

Après son étoile à Bonnieux, Julien Allano a ouvert **Goût Bistrot**, bistrot provençal et glacier artisanal. Le **Mas de Pierre** (Saint-Paul-de-Vence) a nommé Rodolphe Loury nouveau chef exécutif. Frédéric et Irène Molina ont déplacé leur table étoilée dans un nouvel écrin, l'hôtel **Forêt Ivre** (Vailly, Haute-Savoie), tandis que l'ancien devient l'Auberge du Moulin de Léré. Le trio marseillais de Small Group (La Mercerie, Livingston...) orchestre depuis peu **Louison**, le restaurant du nouvel hôtel Amista, à Noailles. Le domaine **Château Palmer** (Margaux-Cantenac, Gironde) revient avec une cantine vigneronne et une table gastronomique (sur réservation, avec visite de la propriété) confiées à Jean-Denis Le Bras, ancien bras droit de Pierre Gagnaire. Romain Lorenzon et Clémence Parisot ouvriront l'auberge **Bizi Ona** dans le Pays basque (Sare). Le 15 octobre, Emmanuel Renault rouvre son hôtel et table 3 étoiles **Flocons de Sel** (Megève) après plusieurs mois de travaux. En novembre, Moïse Sfez et Riccardo Giraudi inaugureront **Ricky and Mo**, leur street food chic à Monaco. Fabien et Rachel Lefebvre ouvriront une nouvelle table, **Cocagne**, au château Autignac (Hérault). Et le **Château La Commaraine** (Pommard, Côte-d'Or) confiera deux tables à Christophe Raoux.

1. Sucrine, algues, herbes marines et crème crue chez Dialogues.
2. Marine Hervouet *(à gauche)* et Pascaline Albicini chez Dames.
3. Esteban Salazar devant la cuisine ouverte de Finka.
4. Le bar légèrement fumé, feuilles de pandan, graines de basilic et huile aux herbes de Mantra.
5. Ismaïl et Inès Guerre-Genton ouvrent Maison Akène.
6. L'œuf version Pantagruel.
7. Eloi Spinnler chez Envie Le Banquet.

À PARIS

Le Clarence

À l'aube de ses 10 ans, le grand restaurant du domaine Clarence Dillon s'est séparé cet été de son chef charismatique, Christophe Pelé, en route vers de nouvelles aventures dans la capitale. C'est à son second, l'Italien Andrea Capasso, 30 ans, arrivé dans la maison il y a six ans après s'être formé au Lido 84, sur le lac de Garde, qu'incombe la tâche de conserver les deux étoiles Michelin. *« Symbole de l'esprit de transmission et de promotion interne qui anime le groupe, Andrea incarne la relève autant que la continuité »*, indique la maison, qui dévoilera bientôt de nouvelles offres gastronomiques et œnologiques.
31, av. Franklin-Roosevelt (8e).

Pantagruel

Jason Gouzy a déménagé son restaurant étoilé de la rue du Sentier - qui abrite désormais le bistrot bourgeois Panurge - dans ce nouvel écrin proche du Palais-Royal. Décoré par Philippe Medioni, le lieu aux coloris bleu pastel et terra cotta offre au chef, qui revendique une inspiration rabelaisienne, de mieux déployer son univers néoclassique : foie gras, haddock et aubergine, homard bleu à la flamme, pastèque et amaretto ou pigeon, fruits rouges et seiche. Menus de 65 € (déj.) à 185 €.
10, rue de Richelieu (1er).

Les Confidences

Le chef Erwan Ledru (ex-Meurice, Arnaud Nicolas, Contraste, Bistrot Flaubert), vient de prendre les commandes des Confidences, le restaurant de l'hôtel San Regis, qui abrite déjà le goûter de la talentueuse Jessica Préalpato. Il promet d'y sublimer des produits du terroir soigneusement sourcés (côte de veau fermière, saint-pierre grenobloise), avec, au dîner, une garniture à choisir à part tels la pomme Darphin et caviar ou le maïs grillé et vinaigre de sapin (carte de 70 € à 100 €).
12, rue Jean-Goujon (8e).

Envie Le Banquet

Après Orgueil (11e) et Colère (9e), Eloi Spinnler, jeune chef engagé et star des réseaux sociaux, s'attaque à un nouveau péché, l'envie, avec l'ouverture d'un buffet à volonté de 500 m² dans le