

Par Viviane Scaramiglia



© Eric Laigniel

LE JULES VERNE

Le Jules Verne... Vingt-cinq restaurants dans le monde, Paris, Londres, New York coup sur coup, l'insatiable jet-chef Alain Ducasse, tout en rêvant de sa première adresse sur Mars, s'attable au 2ème étage de la mythique Dame de fer. Deux ans d'études et 120 jours de travaux, voilà pour le nouveau Jules Verne perché sur la tour Eiffel, dans une mise en scène où rien ne vient troubler l'impression de flotter dans un zeppelin. Avec l'excellent Pascal Féraud (Louis XV, Monte Carlo) aux commandes, le fameux restaurant panoramique a été métamorphosé de l'auvent jusqu'au diamètre des assiettes par Patrick Jouin qui a travaillé du symbole. Tons rouille, fauteuils en fibre de carbone prolongent l'idée de l'acier, cuir et parois en nid d'abeilles jouent le Paris du luxe couture. Le designer prolifique (Plaza Athénée Montaigne, la nouvelle boutique Van Cleef & Arpels, place Vendôme, et ses arabesques nacrées...) a planché sur la qualité des vitrages pour améliorer la vision panoramique nocturne. Ne reste plus qu'à passer à table tramée entre cuisine néo-classique et créations typiquement Ducasse arrosées par des vins 100% français. Menu 75 Euros, dîner 160 Euros et plus. La nouveauté faisant salle comble, il faut impérativement réserver.

Le Jules Verne

Tour Eiffel - Paris
777 midi et soir
T. +33 1 45 55 61 64
www.lejulesverne-paris.com



LE GRILL

Le Grill... C'est beau une table qui rougit la nuit. Sur fond chocolat noir, rubis, nacres, feuilles de cuivre font chatoyer le climat club du Grill, le dernier lieu qui tranche dans la palette culinaire du Grand Hotel Kempinski. Des grillades, la routine en somme. Sauf qu'au fil des certitudes, la cuisine ouverte, avec sa roll's du grill et de la rôtissoire, répond par le miel des saveurs. Ici, on ne grossit pas, on grandit en goûts. Les chefs, Olivier Villette, ex du Cygne, et Rodolphe Collet ont disséqués les produits au scalpel pour n'en retenir que le meilleur. Charolais, homard bleu de Bretagne... Le tout cuit très précisément, apprêté, auréolé d'interprétations contemporaines. Avec au moins trois confections inoubliables. Le pâté pantin avec son grand cœur de foie de canard et sa confiture de tomates vertes au gingembre ; le saumon assaisonné et fumé sur place ou la truffe entière en feuilleté préparée sur réservation. On revient à la case carte pour savourer le bombesque fondant Toblerone, au sang tout chocolat glacé. A refaire absolument, en espérant que la pomme au four soit juste un zeste moins farineuse et que les chefs travaillent toujours plus cette simplicité exquise dans le sens du bluffant. On savoure des vins classés par saveurs et non par régions (c'est branché), on réserve à la table-bar pour les pressés, on ne fume que dans les fauteuils-lounge de l'entrée, on s'offre de partout une vue sur lac, on paie, sans la boisson, une centaine de francs. En semaine, plat + dessert à 48.- et menu à 68.-.

Le Grill (au 1^{er} étage) - Grand Hotel Kempinski
Quai du Mont-Blanc, 19 - 1201 Genève
T. 022 908 92 20 - www.kempinski-geneva.com