

• SOIRÉE DE GALA DES LUMIÈRES DE PARIS



(Suite de la page 5)

Puis, des améliorations structurelles doivent être appliquées de toute urgence : regarnir les stocks de munitions dramatiquement bas ; revoir à la hausse le format humain de chacune des armées qui manquent de cadres ; accroître l'entraînement avec un réaménagement du volume des OPEX et de *Sentinelle* notamment et, enfin, accroître le format des armées sur le plan matériel avec le renouvellement de leurs plateformes et de leur système d'équipement trop lent et insuffisant, oscillant entre vieux matériels à faible disponibilité et matériels neufs, en trop faible quantité. Cela implique une hausse majeure des investissements tout au long de la LPM au sein des structures dédiées et des contrats opérationnels avec l'industrie nationale.

Quelle est la proposition ou la mesure phare que vous souhaiteriez mettre en avant lors des discussions afin qu'elle apparaisse comme le marqueur spécifique de votre Parti, tant au niveau parlementaire qu'auprès du grand public ?

Avec cette nouvelle législature qui commence et l'arrivée de 89 Députés du *Rassemblement national* à l'Assemblée nationale, notre Parti politique dispose d'un Groupe actif au Parlement. Ainsi, le 12 janvier, à l'occasion de notre niche parlementaire, nous aurons la possibilité de fixer à l'ordre du jour les thèmes de notre choix ! C'est une avancée considérable pour notre formation politique qui aura à cœur de présenter ses propositions et mesures immédiatement utiles à nos compatriotes. Nous sommes impatients de voir comment réagiront les autres Groupes. ■

PROPOS RECUEILLIS PAR
PAULINE WIRTH DU VERGER

Brillante réception dans les Salons d'honneur de l'Hôtel Potocki, à l'invitation de la Sénatrice de Paris, Catherine Dumas et du Président Jean-François Legaret, pour la remise des *Grands Prix de l'Institut International des Lumières de Paris* au cours d'une soirée de Gala qui accueillait 200 personnes pour souligner le rayonnement de la Capitale et celui de ses métiers d'art et de tradition.



Soirée de Gala à l'Hôtel Potocki.

Devenue une véritable institution, cette nouvelle cérémonie, placée sous la Présidence de Dominique Restino, Président

de la Chambre de Commerce et de l'Industrie de Paris-Ile-de-France, a montré combien l'Institut est devenu incontournable.

Parmi les nombreuses personnalités présentes, on remarquait, notamment, les Ministres Frédéric de Saint



Le Secrétaire général Alain Caradeuc, Eva Jospin et Olivier Lapidus.

Sernin et Laura Flessel, Claude Lelouch, Guillaume Gomez, Ambassadeur et Représentant personnel du Chef d'État pour la gastronomie française, Laurent de Gaulle, Olivier Lapidus, Fabienne Amiach, etc.



Le Président Jean-François Legaret, la Sénatrice Catherine Dumas et Claude Lelouch.

— Les Lauréats —

- Paris-Jeune Talent** : Romain Froquet (Art abstrait, Art urbain).
- Paris-Création et Innovation** : Eva Jospin (Artiste plasticienne).
- Paris-Dynamisme Économique** : Martin Pietri (Manufacture Emblem).
- Paris-Équitable, Solidaire et Responsable** : Jean-Claude Scoupe (la Soupe Saint Eustache).
- Paris-Gourmand** : Stéphane Layani (le Marché de Rungis).
- Paris-Patrimoine** : Jérôme Calais (les Bouquinistes).
- Prix Spécial du Jury** : Stéphane Colinet (candidature Unesco des Couvresseurs, Zingueurs et Ornemanistes parisiens). ■

Les Étoiles d'or du tourisme

• BRIVE LA GAILLARDE

C'est à l'évidence une ville et son territoire que l'on croit souvent connaître, mais qui recèle de multiples surprises et qui mérite d'être (re)découverte.

D'abord, il convient de prendre ses quartiers au **Château de Castel Novel**, qui appartient à Colette et Henri de Jouvenel. Rénovée depuis peu, mêlant tradition et innovation, cette ancienne demeure est un lieu plein de charme où Colette écrivit son célèbre « *Blé en Herbe* » et où d'emblée l'on se sent bien. Le chef y propose une cuisine qui remporte les suffrages et qui fait la part belle aux différents produits locaux dont il sait tirer la quintessence.



Côté très bons crus, **les Coteaux de la Vézère** réunissent une cinquantaine de vignes en rouge, blanc et rosé qui ont su concevoir le meilleur

à partir d'un terroir ardoisier, connu dès l'antiquité et qui, désormais, entendent aussi convertir, pour certains, leurs vignes au bio.

Après une promenade dans le parc, direction les **Jardins de Colette**, espace ludique centré sur l'amour que l'écrivain portait à la nature en général et aux animaux en particulier. Un lieu qui ravira les enfants et qui démontre avec éclat qu'à l'opposé des parcs

standardisés, il y a lieu de leur faire partager des senteurs, un labyrinthe de plantes, des photos anciennes, bref, des éléments de notre patrimoine, trop souvent oubliés.



On poursuivra, bien sûr, avec le site particulièrement spectaculaire des **Pans de Traversac**, où de véritables canyons taillés dans les ardoisières dévoilent tout sur ce matériau sans équivalent qui coiffe avec tant de charme les maisons des alentours.

Inutile de préciser que nous sommes également en cette région au cœur du **Festival de la Vézère** et qu'il s'agit de saluer l'excellence d'un autre patrimoine, musical celui-là, qui fait revivre un parfum d'éternité entre concerts classiques et airs d'opéra. Soulignons d'ailleurs que la **Chapelle du Saillant** nous permet d'admirer les vitraux de Chagall qui s'animent à la lueur du soleil couchant.

(Suite page 31)

• LA CANTINE DU TROQUET



Christian Etchebest n'a pas l'habitude de tricher et ses cantines sont à son image, pour une gastronomie authentique, haute en couleurs et de tradition.

On débutera sans hésiter avec les crevettes à la plancha, crème d'oseille, chou rave, avant de poursuivre par une araignée de cochon Ibaïma, purée de pomme de terre, jus fumé qui était des plus agréables.

Les desserts nous font renouer avec ceux de nos grand-mères : riz au lait crémeux au caramel laitier ou brioche perdue marmelade de fruits, crème montée vanillée pour n'en citer que quelques-uns.

La carte des vins rappelle les origines du patron, avec une sélection de bonnes bouteilles du sud ! Une bistronomie sans faux semblant qui fait plaisir à déguster !

Menu de saison : 40€ - Menu à partager : 55€

Pernety - 101, rue de l'Ouest, 75014 Paris - www.lacantinedutroquet.com

• LE PASCO



Une découverte intéressante pour cette adresse bien connue du monde politique. *Le Pasco* a été brillamment repris par le chef Guy Martin, qui en a fait le nouveau rendez-vous de la Rive Gauche.

Bien sûr, on reconnaît l'esprit du maître de maison qui, grâce à un choix de produits appropriés, a su gagner le pari d'une belle table bistronomique, où l'on se régale d'un foie gras de canard mi-cuit, d'un dos de

bar sauvage au risotto crémeux au jus de volaille ou d'un fondant au chocolat guanaja, avec une addition qui reste raisonnable.

Le décor, quant à lui, d'une élégante simplicité porte un parfum d'Empire. Une carte des vins riche et un service attentionné complètent la soirée.

Menus à 29€ et 52€

74, boulevard de La Tour Maubourg, 75007 Paris - www.restaurantpasco.fr

• LE RÉMINET



Quel plaisir de trouver un restaurant à côté de Notre Dame, qui a su mettre en valeur un décor « à la parisienne » avec banquettes en velours rouge, tableaux chinés ici et là, lustres et tables nappées. D'emblée, l'atmosphère joue et on découvre une carte qui mélange un peu les styles avec, dans tous les cas, une vraie personnalité. Le Chef, Fabio Adriani, qui a été formé dans les meilleures maisons, apporte son tour de main à des recettes traditionnelles que l'on a plaisir à retrouver, finement ciselées, telles que le quasi de veau, sparassis crépu et purée de céleri rave ou les noix de Saint-Jacques rôties, avec leur purée de potimarron, châtaignes et champignons, sans oublier des profiteroles à la crème diplomate (ce qui s'impose pour une bonne table de la politique !) à la noisette, d'anthologie ! Une première étoile serait justifiée et bienvenue...

Menus à 40€ et 55€

3, rue des Grands Degrés, 75005 Paris
www.lereminet.fr

ÉLUE TABLE DE L'ANNÉE 2022

• L'OISEAU BLANC



Une ambiance élégante, une vue magnifique, une cuisine de très belle facture... À l'évidence, cet *Oiseau blanc* a su prendre son envol depuis des années avec éclat et les deux étoiles Michelin qui l'accompagnent sont amplement justifiées. Dans le cadre privilégié de l'*Hôtel Peninsula*, on vous proposera, au gré d'une carte singulière, différents menus dont un en six escales (en référence à Nungesser et Coli, dont la reproduction de l'avion, grandeur nature, déploie ses ailes vers la Tour Eiffel) avec, notamment, des noix de coquilles Saint-Jacques fumées, chou-fleur au saté, châtaigne de mer et algue fermentée ainsi qu'une Grouse à l'étouffée de vieux malt, cappuccino corsé, sparassis crépu avec moutarde et foie gras maturé. Si vous ajoutez à cela, une parfaite maîtrise des desserts et une carte des vins de grande qualité, vous aurez l'assurance d'un dîner d'exception.

Menu déjeuner : 105€ - Menu dégustation : 285€

Hôtel Peninsula - 19, avenue Kléber, 75116 Paris - www.peninsula.com

ÉLUE TABLE DE L'ANNÉE 2022

• LE GRAND VÉFOUR



C'est une adresse historique du XVIII^{ème} siècle, avec l'un des plus somptueux décors de Paris. André Malraux, parmi beaucoup d'autres, y avait sa table attirée.

Pour cette nef d'exception, il fallait un chef de haute volée, Guy Martin, qui a su redonner tout son lustre à ce lieu mythique, qu'il a, toutefois, su rendre plus accessible en maîtrisant au mieux ses prix grâce, notamment, à un semainier des plus réussis (49€ deux plats !). Le choix est large, mais l'on appréciera tout particulièrement les raviolis de foie gras de canard, crème foisonnée truffée, aussi bien que les artichauts poivrade à la barigoule, tomates groseille et perles d'olive, sans oublier un superbe homard bleu rôti, écrasé de potimarron aux zestes d'orange, avec jus de coquillage. Pour le dessert, la profiterole revisitée s'impose !

Menus 49€ et 58€ - 17, rue de Beaujolais, 75001 Paris

Tel : 01 42 96 56 27 - www.grand-vefour.com

• FRÉDÉRIC SIMONIN



Dans un décor renouvelé aux teintes chaleureuses, ce Meilleur Ouvrier de France, étoilé (et méritant amplement d'en décrocher une supplémentaire !), saura tout à la fois surprendre par sa relecture des grands classiques fortement rajeunis.

On pourra y déguster notamment un merlu côtier, dos rôti et croustillant, servi dans un bouillon potager parfumé d'écorces d'agrumes ou des Saint-Jacques en céviche, bavarois de chou-fleur aux grains de caviar impérial, sauce de corail d'oursins, sans oublier le bœuf maturé, cuit au feu de bois (technique culinaire japonaise), bouillon de peau de céleri, salsifis au jus parfumé de yuzu, extrait et feuille de capucine...

Mention aussi pour les desserts du Chef pâtissier Guillaume Levasseur.

C'est, à l'évidence, l'adresse qui monte !

Menus midi : 48€ 2 plats, 60€ 3 plats

25, rue Bayen, 75017 Paris

www.fredericsimonin.com

Les Étoiles d'or du tourisme

• BRIVE LA GAILLARDE

(Suite de la page 28)



La Ville de Brive, elle-même, s'inscrit comme un lieu privilégié. On y découvrira, notamment, la célèbre **distillerie Denoix**, maison historique entrée comme *Entreprise du Patrimoine Vivant* qui propose (entre autres) une liqueur... de noix (cela ne s'invente pas !) exceptionnelle, réalisée à l'ancienne, ainsi que diverses et nombreuses productions de grande qualité.

Si la gastronomie corrèzienne y est à l'honneur, les amateurs ne manqueront pas son fameux marché, aux pieds du château d'eau et chacun aimera à y déambuler pour profiter d'une cité préservée, qui fut pourtant la première ville française à se libérer par elle-même du joug nazi. Une « gaillarde » qui, décidément, mérite bien son nom ! ■



Renseignements : www.brive-tourisme.com
www.castelnovel.com

www.coteaux-vezere.fr
www.lespansdetravassac.com

www.lesjardinsdecolette.com
www.festival-vezere.com

www.denoix.com