

## CAFÉ MARIANNE



Bel endroit pour se la « gourmander douce »...

## HÔTEL WARWICK

### Terrasse gourmande à Paris

Une vraie terrasse, sur les toits, et pas quatre chaises alignées sur le trottoir à hauteur des pots d'échappement. Grimpons au 8<sup>e</sup> étage de l'hôtel [Warwick] et installons-nous sous le ciel de Paris. Une équipe dynamique nous y attend pour un petit voyage gourmand au grand air de la capitale. Plein de ressources et d'idées, le chef Dorian Wicart, la toque rivée sur le crâne, est aux commandes de son grill barbecue roulant multifonction qui brille de tous ses feux. L'instrument de plaisir d'où émanent quelques fins fumets qui font frémir les narines. On commence en fraîcheur avec des petits pois en vinaigrette et

leur velouté glacé (10 €) ou une tarte fine de maquereau au citron confit et olive de la Riviera (12 €) ou même des gambas à la plancha en salade de crudités (16 €). On poursuit avec un mixed grill aux aromates (26 €) ou un filet de daurade et sa fine ratatouille au basilic (22 €), à moins que l'on ne craque pour l'irrésistible luma (longe) de porc ibérique à la plancha et son gratin de pommes de terre (24 €). Produits top, cuisson impeccable, service nickel, vin au poil, le rosé coule à flots et tout le monde s'active pour qu'il ne manque de rien. La formule déjeuner à 29 € fait un tabac et le menu à 37 € décoiffe. La meilleure terrasse de Paris. ■

### Les magiques délices de l'été

Rien qu'à son enseigne, nous avons eu un faible pour cet endroit. D'autant que l'on s'y régale d'une cuisine en osmose avec la devise culinaire de Marianne, ainsi déclinée et sans ponctuation : le goût du produit du marché de la saison. Et comme, dans une vie antérieure, ces murs virent la naissance médiatique de l'un des plus illustres cuisiniers français, puisque c'est ici, à l'hôtel Juana, qu'Alain Ducasse gravit les premières marches de sa gloire, il fait bon y méditer. Le Café Marianne, c'est un bistrot de village posé au cœur de Juan-les-Pins, à l'ombre d'un hôtel chargé d'âme, où une équipe souriante et alerte sert tout ce dont on peut avoir envie dans le nonchalant azuréen. Dans un concept cool et classe, ambiance par les tons iode et tartufo d'une salle lumineuse et aérée, avec option jardin quand l'astre solaire fait la roue, ce repaire sensoriel aux charmes déployés n'a pas son égal entre Cannes et Menton pour se la gourmander douce. On s'y délecte avec du gravé dans la fraîcheur de l'instant, le clin d'œil à l'époque rivé sur les gâteaux du monstrueux Jean-Michel Llorca, dont le génie édulcore le destin des amateurs se pâmant devant la vitrine aux joyaux de sucre. Mais avant il faudra goûter à la tomate-mozzarella revisitée au sorbet tomate-basilic et au crumble d'olives noires (9 €), à l'artichaut faisselle et sa bolognaise de tomates (8 €), aux petits farcis à la niçoise (19 €), au saint-pierre poêlé (21 €) ou à l'un des succulents plats du jour. A noter la formule déjeuner à 19 € qui justifie tous les voyages. L'adresse un peu magique à croquer. ■

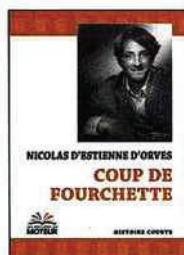
Café Marianne, hôtel Juana, avenue Georges-Gallice, La Pinède, 06160 Juan-les-Pins.  
Tél. : 04 93 61 08 70. Formules à 19, 34, 52 €. Carte : 40-50 €.



Sous le ciel de Paris avec le chef Dorian Wicart.

Bar-terrasse de l'hôtel Warwick, 5, rue de Berri, Paris VIII<sup>e</sup>. Tél. : 01 45 63 14 11. Du lundi au vendredi.

### Polar gastro



Coup de fourchette, de Nicolas d'Estienne d'Orves, éditions du Moteur, 48 p., 9,50 €.

### Arsenic et vieilles toques

Ce n'est pas tout à fait le thriller de l'été mais presque. Descendant du héros de la résistance fusillé au mont Valérien en 1941 et esthète en délices culinaires, notre confrère Nicolas d'Estienne d'Orves livre ici une intrigue gastronomico-policrière mettant aux prises les plus illustres cuisiniers du monde et des policiers les accusant d'avoir cruellement assassiné un médecin. Les patronymes des protagonistes, Duchon et Robicasse, ressemblant comme deux coups de tympan à ceux de stars des fourneaux, toute ressemblance avec nos grands chefs a été scrupuleusement mitonnée. Une friandise qui se dévore plus vite que le temps d'avaler un magnum de musigny, et où mijotent les secrets et les facettes du redoutable combat idéologique qui déchire ou empoisonne notre grand ragoût national. A déguster avec immodération. ■