

# FIGARO scope

La troupe cubaine  
Malpaso Dance  
Company.



**ESCAPADE**  
**Promenade proustienne**  
**à Cabourg** PAGE 10

**SCOPE +**  
**JEMA : le rendez-vous**  
**des artisans d'art** PAGES 6 ET 7

**SEMAINE CULTURELLE**  
**TranscenDances au Théâtre**  
**des Champs-Élysées** PAGES 8 ET 9



Mélanie Serre (Louis Vins),  
Pauline Séné (Fripon) et  
Amandine Sepulcre Huang  
(Bleu Bao)

NIR ARIELI, EMMANUELLE LEVESQUE, ILVA KAGAN, CAROLE CHEUNG

## Les nouvelles chefs qui comptent

### Fata Morgana, en plein mirage

Par **Sophie de Santis** [sdesantis@lefigaro.fr](mailto:sdesantis@lefigaro.fr)

**Fata Morgana au Jeu de Paume.** Depuis son arrivée il y a trois ans au musée du jardin des Tuileries, Quentin Bajac cherche à innover. Ce printemps, le directeur lance un festival intitulé Fata Morgana, en référence au phénomène optique résultant d'une combinaison de mirages, bien connu des marins. Cette première édition porte justement sur la question de la visibilité. Alors y verrons-nous, comme les navigateurs croisant dans la mer Baltique, de fantastiques châteaux se refléter dans la brume? Ce que promet Bajac, c'est, pour le moins, «l'inattendu». Dans une programmation tous azimuts mêlant photographies, films, vidéos, installations, œuvres in situ et sonores, le tout accompagné de performances et de concerts... on devrait pouvoir être plusieurs fois ébloui. Parmi les artistes «illusionnistes», on reconnaît Ann Veronica Janssens, Julien Bismuth ou encore Katinka Bock, également conseillère artistique de ce festival qui devrait être biennal. Jusqu'au 22 mai au Jeu de Paume. [jeudepaume.org](http://jeudepaume.org)



phe de l'Art déco. Bref, une modernité déterminante qui ne cessera d'inspirer des générations de créateurs. Pour mieux comprendre les innovations de cette époque, la RMN-Grand Palais propose un mooc (Massive Open Online Courses), autrement dit un cours en ligne en complément de la très riche exposition «Pionnières. Artistes dans le Paris des Années folles», à voir actuellement au Musée du Luxembourg (jusqu'au 10 juillet). *Début des cours gratuits en ligne le 28 mars. Inscription gratuite sur [mooc-anneesfolles.com](http://mooc-anneesfolles.com)*

**Le truc en plumes de Kate McGwire.** La plasticienne de 58 ans, qui vit et travaille à Londres, est une amoureuse de la nature. Depuis presque vingt ans, elle sculpte des formes organiques, sortes de créatures de la mythologie ainsi que des pièces murales. Ses œuvres douces et étranges qu'elle entrelace comme des serpents ont la particularité d'être minutieusement réalisées en plumes. Des plumes de pigeon, la plupart du temps, patiemment récoltées et nettoyées, dont elle fait un précieux duvet pour des sculptures aux contours sinueux. Entre effets massifs et extrême légèreté. «Je suis intéressée par le jeu des opposés, tel un leitmotiv dans tout ce que je fais...», dit-elle. Après avoir souvent exposé à la Galerie particulière, à Paris, l'artiste montre désormais son subtil travail à la Galerie Les Filles du Calvaire. Pour un joli moment de méditation. Du 29 mars au 7 mai, 17, rue des Filles-du-Calvaire (3<sup>e</sup>). [fillesducalvaire.com](http://fillesducalvaire.com) ■

**Les Années folles en ligne.** On sait que la décennie 1919-1929 a été foisonnante. Dix courtes années de l'entre-deux-guerres, durant lesquelles la création sous toutes ses formes (littéraires, musicales, plastiques, architecturales et décoratives), aura marqué le XX<sup>e</sup> siècle. Des années vraiment folles, grâce à la nouvelle liberté du corps qui permet de danser sur le jazz, porter des robes plus courtes, couper ses cheveux à la garçonne. En cette période de reconstruction, c'est aussi le triom-

24 mars - 24 avril 2022  
Beaux-Arts de Paris

# we paint!

PRIX JEAN-FRANÇOIS PRAT

Une exposition de **Cristiano Raimondi**

Guillaume Bresson, Sans titre, 2013 (détail). Courtesy Galerie Nathalie Obadia, Paris, Bruxelles. ©Bertand Hue/Art Images. Design Sylvie Asté

MINISTÈRE DE LA CULTURE  
Édition 2022  
Pratitia

AVEC LE SOUTIEN DE  
FONDS DE DOTATION BREDIN PRAT  
POUR L'ART CONTEMPORAIN

HLON



Par Alice Bosio, Emmanuel Rubin et Hugo de Saint Phalle

## CAFÉ LIGNAC 8,5/10

139, rue Saint-Dominique (7<sup>e</sup>).  
Tél. : 01 47 53 73 34. Tlj de 7 h 30 à 23 h. Carte : 40-70 €. Plat du jour : 22 € (dég.). Formule petit déj. : 11 €.

**LE LIEU.** Après notamment le bistro germanopratin (Aux Prés), le comptoir à sushi mondain (Bar des Prés) ou encore la brasserie italienne chic (Ischia), Cyril Lignac a continué de se diversifier en reprenant l'emblématique Café Constant du chef Christian Constant. Il y a amené sa patte, son style, l'ancrant davantage dans l'époque tout en conservant son caractère et son identité.

**L'ASSIETTE.** Exactement comme la salle, elle a subi un petit lifting bien pensé, de façon à gagner en allant et légèreté sans pour autant tourner le dos à son identité originelle. Le vol-au-vent, déjà chroniqué ici, fait partie des classiques, tout comme l'œuf mimosa au thon, le pâté croûte aux pistaches, le chou farci de saint-jacques, le filet de bœuf et foie gras poêlé, le soufflé au chocolat ou le baba au rhum. Service sucré l'après-midi.

**BRAVO.** L'ambiance chaleureuse et animée, la possibilité de commander les pâtisseries de Cyril Lignac et Benoît Courvand en dessert.

**DOMMAGE.** Comme déjà écrit dans ces pages, la salle du haut, un peu moins cosy.

Café Jeanne (2<sup>e</sup>).Café Lignac (7<sup>e</sup>).

## CAFÉ COMPAGNON 8/10

22-26, rue Léopold-Bellan (2<sup>e</sup>).  
Tél. : 09 77 09 62 24. Tlj de 8 h à minuit. Carte : 45-55 €. Petit déj. à la carte : 10-15 €.

**LE LIEU.** Serial restaurateur, Charles Compagnon a ajouté récemment cette adresse à son duo de néobistros cools, le Richer et le 52 Faubourg Saint-Denis. On parle désormais de «groupe Compagnon» et force est de constater qu'en termes d'identité, d'ambiance et de proposition culinaire, cela est cohérent. Le dernier-né joue les cafés, donc, et déploie son décor contemporain de chêne clair et marbre rouge sur une large surface, organisée en petits espaces distincts dont un bar avec comptoir.

**L'ASSIETTE.** Elle aussi procède du même esprit que celui de ses deux aînés, une jolie cuisine néoclassique et voya-

geuse, plus appréciée que dans un café classique mais sans se la raconter non plus : naan au cantal et harissa verte; salsifis et shiitake marinés, coques et jaune d'œuf confit d'un chouette réconfort; quasi de veau au jus concentré, titillé par de l'anchois et des feuilles de shiso; tarte au chocolat crispy-fondante... Grignotages toute la journée.

**BRAVO.** La grande terrasse qui n'attend que les beaux jours, les glaces maison dont une pistache sublime.

**DOMMAGE.** Les prix des plats, costauds.

## CAFÉ JEANNE 8/10

Hôtel Park Hyatt Paris-Vendôme.  
5, rue de la Paix (2<sup>e</sup>).  
Tél. : 01 58 71 10 60.  
Tlj de 7 h à 23 h. Carte : 50-120 €. Formules petit déj. : de 38 à 50 €.

**LE LIEU.** Ouvert aux jolis passages des vies comme des heures du quartier Vendôme, l'atrium du Park Hyatt a longtemps cherché à s'incarner jusqu'à se rappeler, l'automne dernier, que le café de belle société était au moins aussi soluble dans le palace que le spa et la suite présidentielle. Du premier croissant au dernier verre, l'espace offre enfin un sel, un bar, une cadence au papier glacé de son décor. Dans quelques jours, les premières tables du patio devraient même ajouter un ciel à cette allure.

**L'ASSIETTE.** À la façon de la haute couture lorsqu'elle se pique de griffer un jean, la cuisine tire chacun de ses plats à quatre épingle. Non content de sortir le grand jeu (impeccable lotte à la phocéenne), les carpaccios, quiche, croque et tartare défilent comme au concours de beauté. Imaginez une limonade qui lâcherait des bulles de champagne et vous aurez tout compris.

**BRAVO.** Un vrai chef dans les assiettes, les accords nocturnes du piano-bar, les tables se tenant à belle distance.

**DOMMAGE.** La punition de certains tarifs, plus proches de l'étoilé Michelin que du café mondain.

## MADAME RÊVE CAFÉ 7/10

Hôtel Madame Réve. 48, rue du Louvre (1<sup>er</sup>). Tél. : 01 80 40 77 70. Tlj de 9 h à 2 h. Carte : 50-80 €. Formule : 39 € (dég.). Formules petit déj. : 7 et 12 €.

**LE LIEU.** L'ouverture de cet hôtel de luxe dans l'ancienne Poste du Louvre, imaginé par Laurent Taïeb (Bon, Kong...), était

Café Compagnon (2<sup>e</sup>).Café Lapérouse Concorde (8<sup>e</sup>).

# Le retour des grands cafés

Depuis quelques mois, la capitale semble reprendre goût aux cafés contemporains : les ouvertures de tables servant en continu, dès le petit matin, se multiplient. Banc d'essai des dernières adresses en vue.

l'une des plus attendues de l'automne. Au rez-de-chaussée, façon lobby XXL, son café aux volumes monumentaux (8 mètres de hauteurs sous plafond !) en impose. Le bois omniprésent (murs, tables, parquet, comptoir), les fauteuils confortables en cuir ou velours, la fresque d'artiste donnent au lieu des accents de bar anglo-saxon, chic et cosy.

**L'ASSIETTE.** Cap pourtant sur l'Italie, avec, à la barre, un ancien du Mori Venice Bar, particulièrement à l'aise avec la cuisine marine : tourteau décortiqué, tartare de gambero rosso et avocat aussi délicat que gourmand ; fritto misto de crevettes et calamars à la panure légère ; pâtes fraîches (trofie) au ragout de bar, céleri et citron ; poule tendre sur un lit de caviar d'aubergine... L'ensemble sans fausses notes, escorté par des desserts signés Pierre Hermé.

**BRAVO.** La carte des cocktails soignée, la terrasse sur la cour Gutenberg.

**DOMMAGE.** L'addition qui s'envole, surtout quand la maison fait ses calculs de formule au désavantage du client.

## CAFÉ DE LA PAIX 6,5/10

Hôtel Intercontinental Paris Le Grand. 5, place de l'Opéra (2<sup>e</sup>). Tél. : 01 40 07 36 36. Tlj de 8 h à 23 h. Carte : 40-60 € (au café). Menus : 45 et 52 € (dég.). Formules petit déj. : 10 et 18 €.

**LE LIEU.** Après plusieurs saisons de fermeture passées à se refaire une toilette, l'adresse galope à retrouver ses temps de gloire en commençant par renouer avec ce décor échevelé, témoin théâtral des années 1860 et de cette fête impériale toute pleine de plafonds hauts, de velours, de lambris, de dorures, d'Opéra derrière les vitres et de serveurs à la parade. Rien de cérémonieux dans ce drôle de ballet mais, à chaque fois, le senti-

ment d'y pénétrer comme on visiterait un monument.

**L'ASSIETTE.** Une carte bien pliée dans le genre et dans la ville, pressée de passer en terrasse, méthodique à la collation, à la gratinée oignons (moins de comté, plus d'oignons, svp) et à ses nourritures attendues, plutôt au rendez-vous même si parfois bousculées par le passage. Huîtres, saumon, foie gras, tartare, club sandwich poulet, fish & chips : de quoi réunir, sans trop de casse, le touriste et le Parisien !

**BRAVO.** Qu'on le veuille ou non, le parfum de la légende, les yeux que l'on ferme à imaginer ici, avant nous, Hugo, Wilde, Diaghilev, Hemingway, Dietrich.

**DOMMAGE.** L'accueil parfois un peu revêche et pas toujours si clair à vous orienter vers le café ou le restaurant, l'addition qui n'oublie pas de vous rappeler où vous êtes.

## CAFÉ LAPÉROUSE CONCORDE 5,5/10

Hôtel de la Marine. 2, place de la Concorde (8<sup>e</sup>). Tél. : 01 53 93 65 53. Tlj de 8 h à minuit. Carte : 55-100 €. Formule petit déj. : 26 €.

**LE LIEU.** Longtemps attendu, l'ancien garde-meubles de la Couronne accueille le public depuis l'été. Deux tables signées du Moma Group (Manko, Forest) permettent de s'y sustenter : le restaurant méditerranéen Mimosa signé Piège d'un côté, et ce café, déclinaison de la maison glamour du quai des Grands Augustins, de l'autre. Le décor signé Cordélia de Castellane - DA de Dior - ne fait pas dans la demi-mesure : imprimés bigarrés, lustres à pampilles, immense hauteur sous plafond... Une débauche de couleurs, de matières et d'inspirations historiques qui ne laisse pas indifférent !

**L'ASSIETTE.** De grignotages chics (ventrèche de thon, brie truffé, œuf coque au caviar) en classiques de brasserie voyageurs (croques, pâté en croûte, burger étonnamment smashé, lobster roll à la bisque), la carte joue le réconfort mais s'avère trop approximative : croque-monsieur noyé sous la béchamel, salade d'artichauts insipides associés à une stracciatella bizarrement parfumée au piment, éclair Duchesse « d'après une recette de Michalak » trop sucré... Cela ne semble toutefois pas déranger une clientèle - souvent dans la force de l'âge - qui répond largement présent.

**BRAVO.** La terrasse au calme, sous les arcades, dans la cour du musée.

**DOMMAGE.** L'assiette pas au niveau, ni du lieu, ni de l'addition.

## SPÉCIALITÉS

PARIS 15<sup>e</sup>. CHEZ MARIE-EDITH  
Une véritable cuisine savoureuse,  
bourgeoise et authentique !



Un air de printemps plane chez Marie-Edith. Devenue une adresse incontournable, comment ne pas succomber au charme et à l'ambiance chaleureuse presque familiale de cette belle maison. La saison des asperges se prête à la découverte de cette bonne table, sans oublier les incontournables, les abats (rognons de veau, tête de veau, joue de bœuf, ris de veau, croustillant de pied de porc, duo de foie gras...), les poissons (daurade, bar, dos de morue, saumon, homard...), les viandes (filet de bœuf, carré d'agneau rôti au thym, magret de canard, confit de canard, souris d'agneau, pigeon rôti au lard...) et pour compléter notre bonheur, les desserts maison au goût d'enfance (œufs à la neige façon Marie-Edith, marquise au chocolat, chaud froid de pommes au Whisky, tarte tatin...).

On revient de cette escapade gourmande le cœur léger et le sourire aux lèvres, on en redemande ! Avec les beaux jours venez profiter de la terrasse ensoleillée, on vous le recommande vivement !

Menu carte à 29€ et 32€  
Métro Cambronne ou Motte-Piquet  
34, rue du Laos - 0145 66 44 60

\*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé