

télé
7
JOURS

Le magazine le plus lu de France*

PROGRAMMES
DU 24 AU 30
OCTOBRE 2015

1€
,10

EN CADEAU
Votre supplément
Ile-de-France

WWW.TELE7JOURS.FR

M 02679 - 2891 - F: 1,10 €



NOUVELLE RUBRIQUE

Passions cachées

Cette semaine,
Valérie Damidot

SAISON 6

Danse avec les stars

Le casting sera-t-il
à la hauteur ?

Insolite

Quel métier ferez-vous
en 2030 ?

APRÈS LE BUZZ DANS
PLUS BELLE LA VIE

Rebecca Hampton

“En amour,
la différence
d'âge reste
un tabou...”

Beauté

Les secrets d'une
bouche parfaite

Auto

Des nouveaux SUV
encore plus fun



LE TRUC EN PLUS
Rillettes de canard et radis à la croque au sel sont déposés sur chaque table pour faire patienter les gourmands. Une attention adorable.

THOUMIEUX SE RÉINVENTE

Jean-François Piège parti rejoindre le 8^e arrondissement, **Sylvestre Wahid** reprend les fourneaux, toujours en version brasserie ou gastronomie.

La rue Saint-Dominique vivifie ce 7^e arrondissement où l'on se sent souvent seul. C'est dans ce coin autrefois occupé par un « Top Chef » que Sylvestre Wahid est venu poser ses valises après 10 ans passés sous le soleil des Baux-de-Provence à L'Oustau de Baumanière. Il a 40 ans, a décroché deux étoiles, fait preuve d'une créativité débordante et, surtout, ne cède pas à l'impatience parisienne. Pour reprendre les rênes de la maison Thoumieux, il a observé, s'est imprégné, a pris son temps avant de se lancer en septembre. D'abord à la brasserie, puis au premier étage rebaptisé Sylvestre. Dans les ors et glaces du rez-de-chaussée, le chef a opté pour une carte plus accessible et simple, qui n'en est pas moins délicieuse. Un cœur de saumon mi-fumé (22 €) fondant comme il faut, relevé de yaourt grec, concombre et coriandre fraîche : l'entrée légère et idéale pour enchaîner avec la bolognaise de homard et coquillages (38 €),

le plat signature démentiel. Le quasi de veau (28 €) ou le dos de cabillaud avec tranche d'aubergine n'en restent pas moins attirants. Même si la carte joue les classiques parfois sous influence méditerranéenne, tout nous fait de l'œil, y compris le copieux burger rectangulaire (28 €). Avec son accent chantant, celui qui est né Shahzad au Pakistan, avant de venir en France tout jeune, nous explique qu'il est encore en rodage, qu'il expérimente, tâtonne, que les recettes peuvent être modifiées du jour au lendemain. Cuissons maîtrisées, épices et assaisonnements bien dosés, l'adaptation se passe plutôt bien. Les becs sucrés se délecteront sans hésitation des profiteroles ou de l'une des pâtisseries de Gâteaux Thoumieux. Et plus si affinités : on réserve sa table au premier pour faire le plein d'émotions gustatives. E.D.

Ouv. tij de 12 h à minuit, 79, rue Saint-Dominique, 7^e. 01 47 05 79 00. Menus 22 et 29 € le midi.

Le goût des autres

Leur métier, c'est le caviar, et leur passion, c'est l'art : de leur labo de Clichy à la porte de Clignancourt. Bruno et Isabelle Grappotte sont les joyeux tenanciers de **CO**, un lieu de vie et de goût, où l'on vient entre amis pour une dînette, un apéro cocktails (signés Loïc Bertrand) ou un copieux dîner. Dans ce loft au décor mouvant, des artistes exposent et l'on se délecte d'une Anguille sous roche, fameux mélange alcoolisé pour accompagner l'anguille fumée, le tarama (à tomber) ou le saumon parfait. Les desserts de Kate Ackroyd laissent un souvenir tout aussi impérissable. Du mar. au sam. de 11 h 30 à 1 h 30, 15, rue Esclangon, 18^e. 01 40 25 03 36. Plats à partir de 7 €. E.D.



LE COCKTAIL EN TROIS FAÇONS

1 Pour siroter
Près de Pigalle se cache le magnifique hôtel **Souquet** (photo), installé dans une ancienne maison close. Dans ce cadre cosy et coquin, vous pouvez déguster des cocktails raffinés et originaux. Mieux, le barman vous concocte une potion personnalisée si vous acceptez de répondre à quelques questions. **Tij de 17 h à 1 h, 10, rue de Bruxelles, 9^e. 01 48 78 55 55. De 13 à 20 €.**



2 Pour dîner
Pour aller au-delà de l'apéritif, le **Jazz Club Étoile** de l'hôtel Méridien a conçu une offre alléchante. Au programme, sept « Duos de légende », un hamburger et un cocktail conçus pour s'accorder parfaitement. Une excellente idée qui fonctionne bien et donne l'occasion de tester des associations originales et savoureuses. **Du lun. au sam. de 7 h à 1 h, 81, bd Gouvion-Saint-Cyr, 17^e. 01 40 68 30 42. Hamburger et cocktail 36 €.**

3 Pour apprendre
Votre budget cocktails flambe ? Il est temps de mettre les mains dans le shaker et d'apprendre à les faire ! Un jeudi par mois, près des Invalides, l'hôtel **Le Cinq Codet** organise un atelier en petit comité. Le barman vous y enseigne l'art de la mixologie. L'occasion de passer un moment instructif et agréable dans un très joli cadre. **J.C. De 18 h à 19 h 30, 5, rue Louis-Codet, 7^e. 01 53 85 15 60. 50 € par personne.**