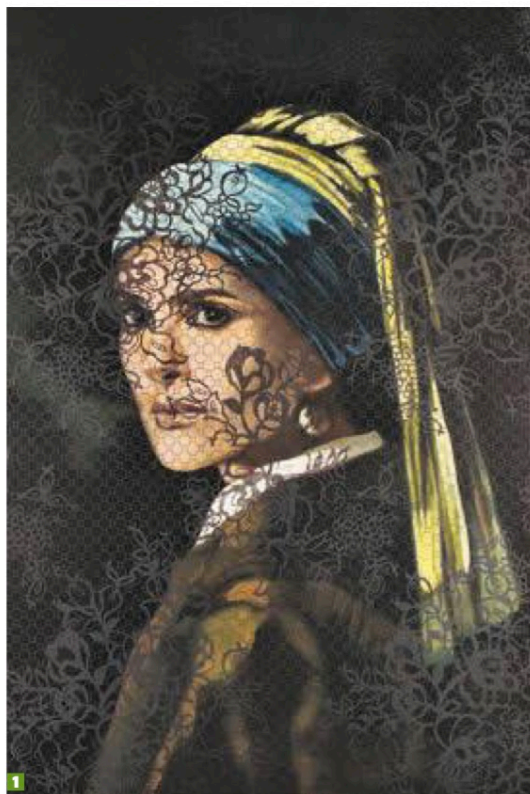


L'événement



La Rive gauche, opération séduction

EXPOSITION

« Artistes à la Une »

POUR CÉLÉBRER les 40 ans de *Mada-me Figaro*, 26 artistes ont imaginé un projet de couverture inspirée par 26 femmes célèbres. Ces œuvres inédites sont aujourd'hui accrochées aux cimaises de la Monnaie de Paris. Parmi les talents qui ont répondu présent: Adel Abdessemed fait rayonner la grâce de l'actrice Golshifteh Farahani. Stella McCartney a demandé à Joana Vasconcelos de broder des perles et sequins sur papier Arches, telle une explosion joyeuse de fleurs et de couleurs. Mouna Rebeiz réalise le portrait de la célèbre chanteuse libanaise Fairuz. Tandis qu'Olivier Masmonteil, fasciné depuis toujours par l'œuvre de Vermeer *La Jeune Fille à la perle*, s'en est inspiré pour livrer une version très originale, toute latine, sous les traits de Salma Hayek. Les œuvres, exposées dans la

pénombre d'un écran noir, « *apparaissent comme des icônes subtilement éclairées* », explique David-Hervé Boutin, le concepteur de l'événement. Le fruit de la vente de ces pièces uniques ira à des associations choisies par les artistes eux-mêmes. La vente aux enchères digitale Artistes à la Une - Together 2021 Online aura lieu sur le site de la maison Artcurial (www.artcurial.com) du 30 juin au 6 juillet.

S. DE S.

Avec qui ? Une égypte. **Jauge :** limitée. **Réservation :** en ligne. **Adresse :** artistes à la Une, Together/HER, à la Monnaie de Paris (6^e) jusqu'au 4 juillet, entrée gratuite. www.monnaieideparis.fr

RESTAURANT

L'Ami Jean

S'IL Y EN a un qui est monté au créneau ces derniers mois pour défendre une profession à l'agonie, c'est bien Stéphane Jégo. On n'en attendait pas moins du chef charismatique et fort en gueule, qui n'a pas ménagé ses efforts derrière les micros. Sans baisser non plus le rideau de son temple du 7^e, référence absolue de la gouaille gastronomique, grâce à une offre à domicile de haute volée. Mais il y a en marre de déguster la cuisine de l'Ami Jean chez soi ! Ce que l'on veut, ce que l'on aime, c'est faire défiler les plats de copains au couteau à couteau (sur ce point, il faudra encore patienter un petit peu) dans ce repère de fins ripailleurs et autres coquins gastronomes. Des encornets à la plancha au monumental riz au lait - le meilleur de Paris, sans contesta-

tion possible - en passant par les ris de veau, bichonnés comme jamais, ou l'indéboulonnable velouté de parmesan, croûtons et ciboulette, tout fleur bon ici le plat culte et le réconfort immédiat. Ce qui n'empêche ni la technique ni la créativité. C'est bien cela, une table fétiche : on la connaît par cœur, et pourtant on rêve sans cesse d'y retourner.

H. S. P.

Avec qui ? Le premier venu, la meilleure copine, en solo... Qu'importe, pourvu qu'on y soit, nous ! **Jauge :** 30 couverts environ en salle, 30 en terrasse. **Réservation :** conseillée. **Adresse :** 27, rue Malar (7^e). Tél. : 01 47 05 86 89. www.lamijean.fr Tlj sf dim. et lun. Env. 30-80 €.



RESTAURANT

L'Avant-Comptoir du marché

BIEN PRÉSENT dans les médias pour défendre sa profession pendant ces sept derniers mois, le Béarnais Yves Camdeborde, figure de proue de la bistronomie, ne s'est toutefois pas lancé dans l'aventure de la vente à emporter. C'est donc avec un plaisir non dissimulé que l'on retourne s'attabler sous les arcades de la place du marché Saint-Germain, dans le dernier (et le plus vaste) de ses trois Avant-Comptoir, modèles de bars à vins (naturels) et à tapas à l'ambiance imparable. Puisque ici le cochon est la star, on se partage des croquettes de jambon de pays, des planches de charcuterie Eric Ospital, des oreilles sautées ou de la terrine de boudin noir rôti. Mais on pioche aussi dans

la soixantaine de grignotages par-pour défendre sa profession pendant ces sept derniers mois, le Béarnais Yves Camdeborde, figure de proue de la bistronomie, ne s'est toutefois pas lancé dans l'aventure de la vente à emporter. C'est donc avec un plaisir non dissimulé que l'on retourne s'attabler sous les arcades de la place du marché Saint-Germain, dans le dernier (et le plus vaste) de ses trois Avant-Comptoir, modèles de bars à vins (naturels) et à tapas à l'ambiance imparable. Puisque ici le cochon est la star, on se partage des croquettes de jambon de pays, des planches de charcuterie Eric Ospital, des oreilles sautées ou de la terrine de boudin noir rôti. Mais on pioche aussi dans

A. B.

Avec qui ? Des nostalgiques du Sud-Ouest, des amoureux de l'ovale, ou les deux. **Jauge :** 10 places en intérieur et 60 en terrasse (couverte). **Réservation :** sans ! **Adresse :** 14, rue Lobineau (6^e). Tél. : 01 42 38 00 90. Tlj en continu de 12 h à 23 h. Env. 20-40 €.

RESTAURANT

Severo

HISTOIRE de se convaincre des vertus du manque lorsqu'il vient nourrir l'envie, retrouver ce repaire, renouer aux coudes serrés de ces quatre murs et soudain recoller au tartare de bœuf. C'est peu dire que celui-là a manqué. Entre Pavlov et insomnie, on se serait presque relevé la nuit pour ce modèle, ce totem, cet originel si loin des ersatz que les paresseuses molles de l'époque ont rabaisées quelque part entre bouse et biéline. Et le voici, ravi de vous revoir, avec la fourchette qui en tremble et pas seulement elle. Un tartare au meilleur du bœuf, éclatant dans ses carmins, la coupe au couteau et bientôt la mâche, la caresse, le goût de la chair, le frisson du cru et la langue qui s'affole comme en d'autres circonstances.

Aux autres tables de la salle, le louchebém jacte aux assiettes et la cuisine du boucher se rappelle aux appétits d'instinct avec, après la salade de pied de porc désossé ou la rosette de Vic, un faux-filet à dévisser la mâchoire, le pavé de veau sous noix, une vérité de côte de Simmental (saveur épanouie, tendreté promise, cuisson bien marquée). Les frites, haricots verts, purée sont impeccables à rester à leur place tandis que le public d'amateurs ne tient plus à la sienne. Et si ces quelques lignes les ont sûrement déjà perdus, rappelons, ici, de s'abstenir à ces très chers vigés !

E. R.

Avec qui ? Une grande gueule. **Jauge :** une quinzaine de couverts à l'intérieur comme à l'extérieur. **Réservation :** mieux vaut (lesevero.fr) ! **Adresse :** 8, rue des Plantes (14^e). Tél. : 01 45 40 40 91. Tlj sf sam et dim. Env. 40-50 €. www.lesevero.fr