

ENTRETIEN EXCLUSIF

DANS L'INTIMITÉ DES BEATLES
PAR PAUL MCCARTNEY

SPÉCIAL CADEAUX

NOËL D'AILLEURS :
50 PAGES

LE FIGARO MAGAZINE



LES CINQ CANDIDATS À L'INVESTITURE LR

QUI SONT-ILS VRAIMENT ?

LEURS RESSORTS SECRETS - LEURS ÉMINENCES GRISES
LEURS PROGRAMMES

De gauche à droite : Éric Ciotti, Xavier Bertrand, Valérie Pécresse, Michel Barnier, Philippe Juvin.



LE CROC'NOTES DE
LAURENCE HALOCHE



ANAHI, À PARIS

Une résurrection réussie grâce au chef Mauro Colagreco, nouveau messie argentin trois étoiles.

Anahi, institution argentine de Paris, a souvent emprunté au tango ses figures : étreinte du succès dans les années 1980, contretemps, changement de direction avec son rachat, en 2017, par l'entrepreneur monégasque Riccardo Giraudi (photo, à droite), à la tête de 24 restaurants dans le monde – le Beefbar et la récente Pizz'aria dans la capitale. Spécialiste des viandes d'exception, il a trouvé avec l'ancienne boucherie-charcuterie de la rue Volta, un cadre idéal pour faire déguster son tendre wagyu, son bœuf de Kobe – un steak fondant, un jambon digne du pata negra –, dont il est l'importateur exclusif pour l'Europe. Puis, la pandémie a sonné la fin du bal : rideau.

Un rebond s'imposait. Qui espérer de plus talentueux pour sonner le rappel que Mauro Colagreco, meilleur chef au monde ? Le gamin de La Plata, formé à l'école Gato Dumas de Buenos Aires n'a pas hésité : « *J'ai enfin l'occasion d'exprimer ici une argentinéité que je m'interdis depuis longtemps au Mirazur* », confie-t-il. Ses souvenirs d'enfance, les recettes familiales inspirent cette nouvelle carte exécutée par Marcelo Di Giacomo et Chiho Kanzaki, deux anciens de Virtus.

Les empanadas gonflent l'appétit avec, sous leur moelleuse demi-lune dorée, des ingrédients qui ne courbent

pas l'échine : bœuf, œufs, cébettes, oignons, olives de Kalamata entières ont du goût et de la mâche. La salade de bœuf mi-cuit, sauce ravigote aux herbes fait oublier le sempiternel carpaccio. En entrée toujours, on se régale de la très fine tarte aux oignons soulignée d'un trait de beurre fumé.

REPAIRE DE VIANDARDS

L'asado (cuisson à la braise) révèle une généreuse entrecôte de black angus – américain ! –, chimichurri, avec gnocchis de pommes de terre ou épinards. Si l'adresse reste celle des viandards, la papillote de poisson, agrumes de Menton ne déçoit pas. En dessert, la tarte au chocolat est irrésistible, et la poire pochée au malbec, crème et crumble de chocolat blanc excellente. De bout en bout, la cuisine a gagné en raffinement, sans perdre l'identité des plats traditionnels. Pas de sophistication, mais une divine simplicité qui du produit à l'exécution échappe à l'ordinaire... comme les prix ! Une signature d'exception, des soirées limitées en nombre et en places (33 couverts), Carmina qui, en maîtresse de maison, invite à boudier la morosité... Anahi revient dans la danse avec un sacré tempo. Un pas en arrière, deux pas en avant...

49, rue Volta, Paris 3^e (01.83.81.38.00). Le soir du mercredi au dimanche. Carte : environ 100 €.

LE DÉJEUNER
DU DIMANCHE DE...

...VALÉRIE VRINAT

Lorsque la cause l'exige, Valérie Vrinat reprend son nom de jeune fille – celui d'une famille qui a marqué l'histoire de la gastronomie avec Taillevent. Sa cause ? La défense du service en salle * qui ne bénéficie pas du même prestige que celui des chefs. Or, dit-elle, « *même si un repas est excellent, un client ne reviendra pas si le service n'est pas à la hauteur* ». De sa famille, l'épouse de Jean d'Indy, gentilhomme réputé pour courir les champs de courses, a appris que le décor et la gentillesse comptent autant que la qualité de la cuisine. Aussi apporte-t-elle un soin minutieux à ses déjeuners du week-end en Normandie. « *Nappe, service, couverts : ces détails n'en sont pas.* » La clé de la réussite d'un repas ? « *Non pas la recette compliquée, mais le produit : moins on transforme celui-ci, plus sa qualité compte.* » Au menu de ses déjeuners : fruits de mer, salade aux herbes, pâtes fraîches aux girolles et mousse au chocolat. Quant aux vins, elle les choisit elle-même, ayant été cinq ans caviste chez Taillevent ! Et elle n'écarte pas les plats dits canailles, bien au contraire : n'est-elle pas membre du jury du championnat du monde du pâté en croûte ? À table !

J-R Van der Plaetsen

* Éloge du service en salle, Éditions Menu Fretin, 130 p., 15 €.

