

TV

MAGAZINE

CABLE ET SATELLITES

Du dimanche 14
au dimanche 21 septembre
www.lefigaro.fr

Edition spéciale
Ile-de-France

Depuis le *Loft*,
l'autre vedette
de M6 dévore
la télé en enchaînant
les succès

Castaldi

il veut faire comme

Drucker

INTERVIEW
100% BENJI

- Nouvelle émission
- Flavie
- Bébé

Du dimanche 14 au dimanche 21 septembre



ANNA CLOPET POUR TV MAGAZINE

Restaurants

Par Valérie Viallet-Faust

Delizie d'Uggiano : un ravissement

Rarement vous aurez vu un aussi ravissant décor. De la cave au premier étage, il s'inspire de l'Italie du Nord, Toscane en tête.

De l'extérieur pourtant, *Delizie d'Uggiano* ne paie pas de mine. Il faut dire que le rez-de-chaussée compte peu de tables mais une boutique. La « cave » au sous-sol et l'étage possèdent respectivement deux salles puis trois en enfilade. Partout, des

couleurs, de la vie, de la chaleur. Les chaises en fer forgé se couvrent de coussins, sur les tables de bois et de marbre on trouve des sets en osier, les murs peints en ocre, jaune ou vieux rose se parent de frises illustrant des grappes de raisin. Ici, on se veut « restaurant gastronomique italien ». Le jeune chef, Paolo Zambelli, n'a que 24 ans et bien du talent. C'est le patron, Losapio Giuseppe, qui l'a ramené d'Italie avec lui, il y a cinq ans. D'ailleurs, s'il est dans les parages, Losapio ne manquera pas de vous préciser que l'huile d'olive vient de son domaine, l'Azienda Uggiano. Idem pour les vins, dont le « pinot chardonnay » méthode champenoise, élaboré, raconte-t-il, dans « mes caves à Florence », tout comme le merlot « cantot »,

« il est issu de ma terre ». La mortadelle est un grand moment : elle est - souvent - servie en amuse-bouche mais coupée en gros dés. Quant à la coppa, un vrai régal, elle arrive de Bologne. Le jambon San Daniele tranché main est vieilli pendant vingt mois. Les amateurs de risotto sont servis : aux fleurs de courgettes, aux cèpes de Toscane, à la truffe... Parmi les desserts, un superbe parfait aux abricots sauce au thé de Ceylan, et le tiramisu du chef. En salle, vous ne manquerez pas d'apprécier le charme d'Elisabetha, l'épouse de Losapio. 18 rue Duphot, Paris 1^{er}. Tél. : 01 40 15 06 69. Fermé le samedi midi et le dimanche. Formules au déjeuner (rez-de-chaussée et cave) : 19,50 € ; menu à la truffe d'été de Toscane : 59 € ; carte : 60 € (hors boisson).

WHISKY OU WHISKY?

C'est au palais de Tokyo (13 avenue du Président-Wilson, Paris XVI^e, Tél. : 01 47 20 00 29) que va se tenir, le 15 septembre, la finale des Masters of Whisky. Un concours organisé par la distillerie The Balvenie et la Maison du Whisky, mis en place sur le site www.whisky.fr et dont la demi-finale (le 31 juillet dernier) a compté plus de 1900 participants parmi lesquels 140 amateurs et 30 professionnels ont été présélectionnés. Ils seront départagés par une question subsidiaire, car seuls huit professionnels et huit amateurs seront retenus pour la grande finale du 15 septembre. Un défi qui sera composé d'un quiz sur l'univers du whisky, d'épreuves d'identification d'arômes et de whiskies. Le nouveau Masters de chaque catégorie gagnera un séjour en Écosse.

LES BEAUX-ARTS EN FÊTE

Du 10 au 14 septembre, l'Association des commerçants du boulevard vous donne rendez-vous pour la première édition de la Fête des beaux-arts à l'Opéra. Entre la place de l'Opéra

et le carrefour Richelieu-Drouot, peintres et sculpteurs vont investir les boulevards, transformés pour l'occasion en une trentaine d'espaces d'exposition. Tandis que les peintres présenteront et exécuteront leurs œuvres, des sculptures s'exposeront à l'intérieur des enseignes longeant les deux boulevards. Événement culturel gratuit et ouvert de 12 heures à 20 heures.

UNE FORMULE AU DÉJEUNER

Market (15 avenue Montaigne, Paris VIII^e, Tél. : 01 56 43 40 94) met en place, à l'occasion de la rentrée, une formule au déjeuner. Deux assiettes à déguster : 32 €. L'assiette supplémentaire : 16 €. Vous aurez le choix parmi plus d'une vingtaine d'entrées et plats. Que vous décidiez d'opter pour deux entrées (pizza taleggio artichaut et jambon de Parme ; salade de crabe à la mangue, crackers au cumin et moutarde) ou deux plats (bar à la vapeur, carottes confites au cumin ; filet de bœuf poêlé, jus au soja et poivrons marinés...) le prix sera toujours de 32 €!

LE CHOIX DU CHOCOLAT

Jusqu'au 11 octobre 2003, la maison Weiss installe un *Bar à Choco* au 2^e étage du *Bon Marché* (24 rue de Sèvres, Paris VI^e). On pourra déguster et apprendre (à savoir lire l'ordre des ingrédients sur une tablette de chocolat)... À la carte du *Bar à Choco* : goûts inhabituels chaud/froid, sucré/salé. Trois types de poudres seront servies : mélanges de fèves d'Afrique de l'Ouest et d'Afrique australe, poudre douce, poudre granulée mate ou brillante, etc.

UNE BISCUITERIE ÉPHÉMÈRE

Dimanche 28 septembre 2003, de 13 heures à 18 heures, à l'occasion de la Saint-Michel, la célèbre marque de gâteaux ouvrira, le temps d'une journée, une biscuiterie éphémère au cœur du Jardin d'Acclimatation. Divers ateliers seront mis en place : confection de galettes, réalisation de décorations gourmandes, découverte du savoir-faire de la marque, dégustation de la nouvelle gamme de biscuits, etc. Les 200 premières personnes qui téléphoneront au 01 47 57 85 52 recevront, par courrier, une invitation pour trois.

DEUX NOUVELLES CRÉATIONS

Ladurée (75 avenue des Champs-Élysées, Paris VIII^e, Tél. : 01 45 63 45 79) lance deux nouvelles créations. L'une, salée : la religieuse à la tomate se compose d'un chou garni de tomates fraîches concassées, de fromage de bufflonne, de basilic et d'olives noires. L'autre, sucrée : la religieuse « cassis violette », soit un chou drapé d'un fondant de sucre couleur cassis violette au cœur garni d'une crème pâtissière alliant le parfum puissant du cassis à la délicatesse de la fleur de la violette. Respectivement : 12 et 4 €.



CHRISTIAN SARRAMON/LADURÉE