

Henry & Jean-sébastien Marionnet

A travers la presse...



le quotidien

de paris

1 275 - VENDREDI 30 DECEMBRE 1983

3,80 F

Directeur : Philippe TESSON. Directeur de la rédaction : Bernard MORR

Tél. : 325.17.72

Tout pour faire la fête dans la tradition, huîtres « fines de claires », caviar, saumon, foie gras (550 F le kilo), crêmerie et pâtisseries, avec un choix de bûches glacées.
Ouvert jusqu'à 3 h du matin.

KASTIA

17, place de la Madeleine, 75008
Tél. : 265.33.52

On vous reçoit avec l'accent russe, du pittoresque et du caviar à la louche, iranien et russe. Aussi toutes les spécialités fines de la mer : saumon, anguille, œufs de saumon russe, truites fumées.
Ouvert jusqu'à minuit et demi.

L'AN 2000

82, Bd des Batignolles, 75017
Tél. : 387.24.67

Epicerie fine, langouste, homard préparé, canard à l'orange et foie gras (560 F le kg).
Ouvert jusqu'à minuit.

FLO PRESTIGE

61, avenue de la Grande-Armée
75016
Tél. : 500.12.10

Un plateau de pâtisserie irrésistible, avec gâteaux à la passion, griotte, chocolat noir, saumon fumé de Suède et foie gras truffé.
Ouvert jusqu'à minuit.

Don Camillo. Le Saint-Hilaire se contentera de fournir les serpents et fêtera, en même temps, l'anniversaire de son fondateur, François Patrice. Mais inutile à ceux qui n'ont pas la carte du club de faire le déplacement, l'entrée du Saint-Hilaire est réservée à ses seuls membres. L'AFP se l'est entendu rappeler. Le Garage, rue de Washington, la dernière en date des haltes obligatoires de tout noctambule « branché », fait une ouverture à l'Est et offre une « soirée russe », avec « vodka à volonté » (1 500 F par personne). « Rien de spécial » au Crazy Horse Saloon, dont les girls, en revanche, apparaîtront dans un Gym Tonic spécial, sur Antenne 2, avec Véronique et Davina. Chez Régine, on estime que « le flonflon, ce n'est pas notre style » et on regrette que « les Parisiens aient perdu le sens de la fête ». Là encore, on se contentera de faire la bise à son voisin à minuit tapant. L'Elysée Matignon — lieu cher aux dérivées nocturnes de Serge Gainsbourg et Johnny Halliday — a confié à Alain Sendrens, le chef de l'Archestrate, le soin de confectionner un menu qui coûtera un peu plus de deux billets de 500 F à chaque convive.

La BD c'est original

Le marché de la BD, c'est bien connu, est en pleine expansion. A tel point que les éditions originales s'arrachent à prix d'or, alors qu'il ne s'agit que d'œuvres imprimées. C'est ruineux et amusant mais d'un intérêt relatif comparé à la profonde jouissance qu'il y a à posséder, chez soi, un original de la main même de l'auteur. Jusqu'ici, seuls les petits veinards, amis des dessinateurs, et les collectionneurs acharnés, pouvaient accéder à ce « deal » quasiclandestin. Patrick Anglesio et Jean-Jacques Biraud, deux connaisseurs et amateurs de petits Mickeys, ont décidé de « casser » ce marché parallèle en créant dans le Marais une galerie où sont exposées et vendues des planches originales des plus grands dessinateurs du moment.

Jusqu'à fin janvier, ce sont les œuvres de Marcelé qui sont exposées, et comme il s'agit d'un illustrateur connu et reconnu, vous avez intérêt à vous dépêcher. Même entre 4 et 5 000 F la planche, sûr qu'on va se les arracher. Sont prévus pour lui succéder à partir de février, à raison d'un par mois : Margerin, Rochette, Liberatore (« Ranxerox »), Corben et Jean-Claude Denis. De bonnes spéculations en perspective.

GALERIE DU PERCHE

7, rue du Perche
75003, tél. 277.21.13

Pour vous désaouler buvez du Marionnet

Si au lendemain du réveillon, vous vous réveillez avec une bonne gueule de bois, suivez le conseil d'Henry Marionnet, vigneron de Sologne, qui ne boit jamais d'eau et se porte comme un charme. Placez une bouteille de son gamay au réfrigérateur, et servez-vous en de larges rasades bien fraîches. Frais, fruité, léger (11°5), sans chaptalistic ni collage, ni filtrage, c'est sans doute le seul vin « naturel » que l'on puisse conseiller après une cuite au chambertin.

En vente chez les bons cavistes comme Lucien Legrand, rue de la Banque, chez Marie-Anne Cantin, 12, rue du Champ-de-Mars. Ou chez Henry Marionnet lui-même, au prix de 16 F la bouteille, domaine de la Charmoise, Soings, 41230 Mur-de-Sologne. Tél. : (54) 98.70.73.



Croquis original de M.

LE QUOTIDIEN DE PARIS - N° 1 275 - VENDREDI 30 DECEMBRE 19