

REPUBLIQUE  
du Pérou L'envol du condor P.41



Valeurs actuelles

« Il n'est de richesses que d'hommes. » Jean Bodin

# Valeurs actuelles

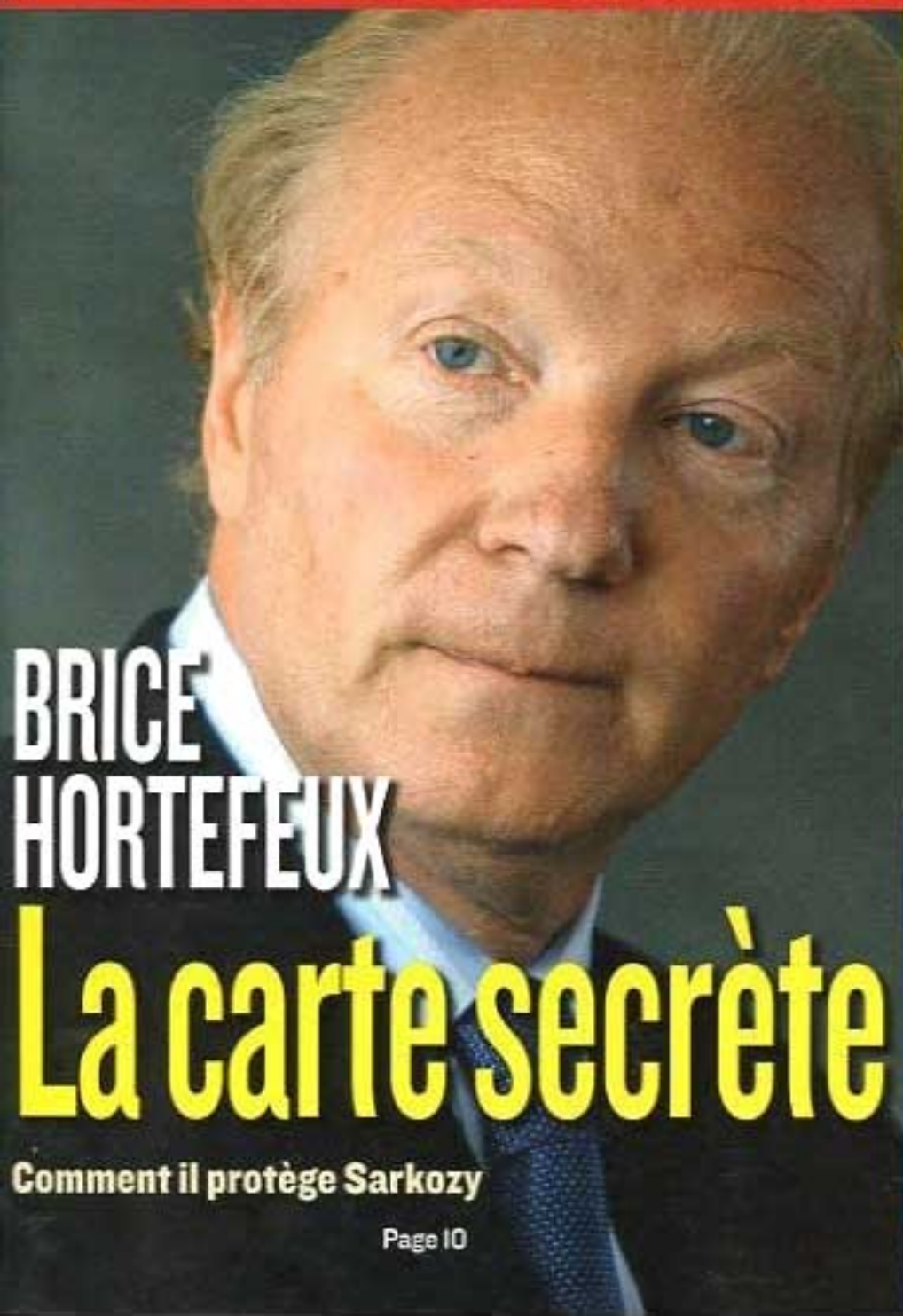
Chaque  
jeudi

NUMERO 3788  
DU 2 AU  
9 JUILLET 2009

3,50 €

DOM. : 4,00 €  
BELGIQUE : 3,95 €  
MAGASIN : 41,00 €  
TUNISIE : 11,00 €  
ZAMBIE : 1,50 €  
ZANZIBAR : 1,50 €  
MADAGASCAR : 3,30 €

[www.valeursactuelles.com](http://www.valeursactuelles.com)



BRICE  
HORTEFEUX

# La carte secrète

Comment il protège Sarkozy

Page 10

## La jeune garde de BERLUSCONI

Page 34

## BURQA

Le reportage  
choc

Page 28

## Michael Jackson

Drôle  
d'idole

Page 27

M 02810 - 3788 - F: 3,50 €



# Guide Gastronomie

Par VÉRONIQUE ANDRÉ

## ELLE ET LUI ONT AIMÉ...

### “La Cour Jardin”, ducassienne !

**A**lain Ducasse décide de rendre hommage à la nature qui nous entoure et construit un potager dans le restaurant éphémère *La Cour Jardin*.

Elle commence avec une cocotte de quinoa et légumes croquants, pistou végétal (28 euros), suivie de petits

farcis retour du marché et sirop de tomate épicé (24 euros). Il prend des fenouils confits au safran qui entourent un saint-pierre en goujonnettes (44 euros). Ils craquent pour les desserts de Christophe Michalak et se partagent la tarte aux fraises, filet d'huile d'olive, perles givrées plein fruit (20 euros). Pour accompagner ces fraîcheurs d'été, elle cherche dans la carte des boissons un cocktail sans alcool à base de jus de légumes et de fruits bio ; il savourera un vin issu de la culture biologique (16 euros).

Ils adorent ce lieu très en vue pour savourer un repas où, bien entendu, la star n'est que le produit !

O. D'ALBA et  
V. ANDRÉ

*La Cour Jardin-Hôtel Plaza Athénée*, 25, avenue Montaigne, Paris VIII.  
Tél. : 01.53.67.66.02.



## VALEURS À SUIVRE

### Le choix de Yannick Alleno

Lorsque notre chef triplement étoilé du “Meurice” signe un plat, c'est une assiette inscrite dans le terroir. Il y ajoute le raffinement et **Jean-Luc le François**, son premier choix de l'été, est l'illustration de cette finesse.

**D**epuis 2008, le *Café Moderne* renaît grâce à Jean-Luc. Je trouve qu'il offre des prix très raisonnables

pour une qualité de cuisine de haut niveau. Ce chef que je connais depuis plus de vingt ans est un homme qui sait s'investir dans ce qu'il aime. Sa sincérité n'a pas de faille, il mérite de réussir là plus que jamais, mais je suis confiant, il réussira.



Yannick Alleno.

*Café Moderne*, 40, rue Notre-Dame-des-Victoires, Paris II. Tél. : 01.53.40.84.10.

**La semaine prochaine** Le chef nous parlera de Gaël Lorieux.

## GOURMANDISES DU MAROC

### “Lagon et Jardin”, l'atlas gastronomique

**C**'est le “nouveau gourmet” du palace *Es Saadi*, avec ses grands volumes intérieurs et sa jolie terrasse ombragée ouvrant sur la piscine. Des tables rondes pour la convivialité et des sièges confortables dans les jardins, le décor est celui de l'éden. Le soir, on dine en bordure de lagon avec en fond sonore un pianiste et une chanteuse jazzy.

Parlons cuisine. Le chef Sébastien Bontour aime croiser les saveurs orientales et occidentales, transcription admirable de l'histoire de la famille Bauchet-Bouhhal, propriétaire des lieux. Au menu : salades élaborées, dont une fabuleuse composition de lentilles au potiron et herbes du Bled (nom de leur

ferme bio), volailles ou poissons grillés accompagnés d'herbes fraîches, et, en dessert, un festival de goûts et de couleurs.

Une cuisine moderne et raffinée. Ce tout nouveau palace des *Mille et Une nuits* possède cinq restaurants dont un gastronomique avec vue sur l'Atlas.

*Lagon et Jardin-Es Saadi Palace*, avenue El-Quadissai, Marrakech.  
Tél. : 00.212.24.44.88.11.



## NOTRE MARCHÉ

### La moule de bouchot, la fille aimée des mers

**L**a moule est un mollusque bivalve. Et un bouchot est le support d'élevage des moules et autres coquillages. Il s'agit généralement de pieux en chêne ou en châtaignier de 2 à 6 mètres de long, enfoncés de moitié dans le sable.

**Avec sel et persil** La petite moule de bouchot est la plus parfumée. Marinée ou à la crème, elle se suffit à elle-même ; juste agrémentée de sel et de persil, elle s'ouvre à la vapeur et se déguste avec un verre de vin blanc.

**Irlandais et fin gourmet** Ce serait un voyageur irlandais qui aurait inventé le bouchot au XII<sup>e</sup> siècle. Ayant fait naufrage au nord de La Rochelle, il s'y installa et tendit des filets entre des piquets qu'il planta en mer. Ces piquets se couvrirent rapidement de moules, il avait inventé la moule de bouchot.