



## Valeurs actuelles



Chez Francis, 7, place de l'Alma, Paris VIIIe.

**Trois écrins en un.** Cette institution presque centenaire est située au coeur du triangle d'or parisien. Une brasserie d'angle, avec vue sur la Seine et la tour Eiffel, qui se déploie de l'avenue Montaigne à l'avenue George-V.

Depuis cet été, ce haut lieu de la vie mondaine parisienne s'est offert une nouvelle jeunesse en confiant sa rénovation au célèbre architecte Pierre-Yves Rochon. Le cadre a été conçu comme un nouvel écrin où la décoration répond élégamment aux jeux de lumière de la tour Eiffel qui scintille chaque heure, simultanément avec l'horloge magistrale qui surplombe l'imposant bar en marbre noir. Une ambiance feutrée, tamisée, dans des tons rouge, or et noir, une rotonde jouant habilement avec des miroirs vieillis, quelques reproductions de Picasso, Matisse, Warhol disposées au-dessus des banquettes et, la grande nouveauté, une vue directe sur les cuisines.

Une belle occasion de proposer trois concepts pour le plaisir de chacun. Un coin marin avec un banc d'écailler et un comptoir pour une dégustation de fruits de mer à toute heure. Un espace rôtisserie, autour duquel s'articule la cuisine, qui propose des viandes de premier choix, des volailles de Bresse rôties lentement. Un troisième univers qui révèle toute sa dimension, la terrasse, immense et arborée.

Dans les assiettes, côté océan, de superbes plateaux de fruits de mer et des poissons du jour ; côté terre, la rôtissoire rend les viandes onctueuses et parfumées. **Elle** choisit en entrée un gaspacho de tomate frais (9 euros), qu'**elle** fait suivre d'une volaille de Bresse dorée (28 euros). Pour **lui**, en entrée, un *vitello tonnato* (23 euros) et, en plat, un cheeseburger avec frites maison (25 euros). **Elle** ne choisit pas de dessert mais **lui** craque pour une *pavlova* (17 euros). Pour accompagner, un bon petit bordeaux château-guillot 2011 à 7 euros le verre.

www.valeursactuelles.com

Pays : France

Dynamisme : 28



[Visualiser l'article](#)

Une toute nouvelle équipe en salle a mis du temps à prendre ses marques, mais les talents du jeune chef en treprenant ont entraîné tout ce petit monde un peu tâtonnant au début vers de meilleurs auspices. Véronique André et O. d'Alba

**Chez Francis, 7, place de l'Alma, Paris VIIIe. Tél. : 01.47.20.86.83.**



**Belleville**

**Domaine des Hospices de**

Morgon 2014

**La bouteille de la semaine.** Il serait dommage de résumer le Beaujolais à ce vin nouveau que l'on vous sert chaque troisième jeudi de novembre. Ce serait oublier que ce terroir possède des crus magnifiques, où le gamay reprend ses lettres de noblesse. C'est d'ailleurs la raison pour laquelle les grandes maisons bourguignonnes s'intéressent depuis quelques années à cette région et n'hésitent pas à investir ses terroirs, à l'image, de Louis Latour avec la maison Henry Fessy, Louis Jadot avec le Château des Jacques ou encore Bouchard père & fils avec la Villa Ponciago. La maison beaunoise Joseph Drouhin a, pour sa part, engagé une démarche originale en signant un partenariat avec les Hospices de Belleville,

www.valeursactuelles.com

Pays : France

Dynamisme : 28



[Visualiser l'article](#)

propriétaires de 14 hectares dans les crus Fleurie, Brouilly et Morgon. Pas question, pour la famille Drouhin, de révolutionner les vins du Beaujolais, mais, au contraire, de les magnifier dans leur plus pure expression. Finies les extractions caricaturales, place à un travail de vinification tout en subtilité et en précision, à la bourguignonne. Il en résulte des vins gourmands et croquants, à l'image de ce fleurie fruité, à la bouche fraîche et tendue (15 euros). *Idem* pour le brouilly, plus épicé, au nez de rose fanée (14 euros). Le morgon est, pour sa part, le plus bourguignon des beaujolais, au nez très fruité de baies rouges, de poivre blanc et de griotte. La bouche est épicée, tendue et longue (13 euros). À boire dès maintenant ou à encaver quelques années pour apprécier le potentiel de vieillissement de ces vins complets. Philippe Richard