

Le Sens de la food, la newsletter engagée des Echos Week-End pour un nouvel art de vivre



LAURENT GUEZ, ÉDITORIALISTE GASTRONOMIE ET VOYAGE

Avant, Alain Ducasse avait deux porte-drapeaux : l'Hôtel de Paris à Monaco et le Plaza Athénée à Paris. Mais depuis qu'il a quitté, il y a 18 mois, le palace de l'avenue Montaigne, c'est dans celui de la rue de Rivoli, le Meurice, que les Parisiens peuvent déguster la grande cuisine du chef. Il y a placé une équipe jeune et talentueuse. Alors bien sûr, un dîner au Meurice n'est pas donné, mais l'expérience, si vous la vivez, restera gravée dans votre mémoire. A découvrir aussi cette semaine, un vin sicilien doux et rare auquel Carole Bouquet a rendu ses lettres de noblesse, un petit palace à Kyoto, un bistrot du quartier de Montorgueil et nos conseils pour consommer plus de fruits et de légumes. Bonne lecture gourmande.

LES TROIS INFOS BUSINESS

Une vente exceptionnelle de Chartreuse

Le cabinet genevois d'expertise en vins Baghera Wines organisera, du 4 au 6 mars, une vente exceptionnelle de Chartreuse, cette liqueur qui fait rêver les gourmets du monde entier. Selon nos informations, c'est un collectionneur français qui s'est décidé à se séparer de ses flacons présentant toute la production des Pères Chartreux, de 1840 à nos jours (plus des objets promotionnels). La vente se déroulera sans public, mais il y aura des salles relais, notamment le Patio Rive Gauche, un restaurant de Genève qui sera privatisé pour l'occasion.