



quartiers libres

LA TABLE DE MAURICE BEAUDOIN

**ÉVÉNEMENT : "LOULOU",
DANS LES JARDINS DU LOUVRE**

Une terrasse de 180 couverts dans les jardins du Louvre, face aux somptueux bâtiments du plus beau musée du monde, la pyramide de Pei à gauche, la tour Eiffel illuminée à droite, le vert des bosquets brillant dans la nuit, des salles à manger d'un goût exquis au rez-de-chaussée, et au premier étage : Gilles Malafosse



Du 1^{er} étage, élégant et confortable, on découvre les jardins et le musée d'Orsay.

et Laurent de Gurcuff, entrepreneurs enthousiastes, ont réussi un coup de maître, en remportant cette concession du musée des Arts décoratifs. Ouvert depuis quelques jours, et la belle clientèle est déjà là.

Loulou, c'est l'événement de ce printemps. Il faut maintenant que l'intendance suive, car les clients vont se ruer sur ce lieu, où la cuisine italienne, simple et bonne, est servie dans un

décor vraiment réussi de Joseph Dirand : coins intimes, banquettes, lumières douces, peinture panoramique en trompe-l'œil au premier, chaises tulipes d'Eero Saarinen, discrets miroirs renvoyant la façade du musée. Un coin bar, où l'on peut déguster les charcuteries vendues à l'épicerie italienne du restaurant. *Loulou*, blotti dans un recoin de l'immense palais aux hauteurs de plafond impressionnantes, est plus qu'un simple restaurant. Sa succession de petites salles à manger le protège du gigantisme qui l'étreint. Élégant, gai, léger, dans un calme absolu, mais en perpétuelle effervescence, *Loulou* distille une étrange magie, le contraire d'un endroit prétentieux ; mais les murs historiques obligent à l'élégance. L'extraordinaire terrasse, vaste oasis accueillante, est devenue en peu de temps un lieu de rendez-vous bien parisien, à l'égal des institutions de toujours : *Closerie des Lilas*, *Rotonde* ou *Café de Flore*.

Un conseil : pour être en phase avec les effluves poétiques de l'endroit, commandez un repas de partage. Antipasti, entrées, pizzas offrent l'embarras du choix.

(Lire ci-contre : *Loulou*, une avalanche de petites entrées.)

Loulou, musée des Arts décoratifs, 107, rue de Rivoli, 75001 Paris (01.42.60.41.96). Carte : à partir de 50 € (sans boisson). Ouvert tous les jours. Voiturier.



SAVEURS

**UNE AVALANCHE
DE PETITES
ENTRÉES**

Chez *Loulou*, cuisine italienne et Riviera française. En cuisine, Benoît Dargère et le chef vénitien Diego Compagno. Au programme : mortadelle pistachée de Bologne, jambon cuit à la truffe, San Daniele. Ensuite, anchois marinés, beignets de fleurs de courgettes, artichauts violets à cru, haricots verts de Sicile. Et puis, burrata en direct des Pouilles, salade de tomates de Sicile, asperges vertes crues et cuites, pulpe tiède aux agrumes, carpaccio de poisson, vitello tonnato... Pizzas insolites, toutes les pâtes, risotto aux asperges blanches. Le bar entier est cuit au four, salade de thon frais, tomates farcies. Côté viande, tartare de bœuf au couteau, côte de veau panée, osso buco à la milanaise. Fraises, framboises mascarpone en dessert, baba au rhum, superbe tarte choco-caramel, etc.

M. B.

