

SYSTEMIC

IL Y A TOUJOURS UNE SOLUTION



SYSTEMIC - Dans la presse - CHALLENGES N°273 - 20 au 26 Octobre 2011

Que dit l'économie cette semaine ?

Challenge^S

www.challenges.fr

COUVERTURE

LE NOUVEAU HOLLANDE

Ce qu'il veut faire : dépenses publiques, impôts, emploi...

TOUS CONTRE FREE

Affaires privées gastronomie

Cannes

Régime de Croisette

PAR PHILIPPE COUDERC

Sur la Côte, le printemps de septembre - été indien ne se dit plus - se prolonge. Cannes en tire une sérénité et la mer un calme plat qu'on leur souhaiterait toute l'année. Un frémissement équivoque les agite cependant. Les préparatifs d'une mise en état de siège pour le G20 (les 3 et 4 novembre) sont de curiosité, tant ils relèvent de la mise en scène : normal, sur la Croisette. Les chefs (de cuisine) sont déjà prêts pour accueillir les chefs (d'Etat). A fréquenter les premiers chez eux des seconds, on sera fixé sur les rituels auxquels ils mangent... Enfin, presque.

Hôtel Martines

Il boucle la Croisette à l'opposé de l'Hôtel Majestic qui l'ouvre à bas. Rivaux apparents en fastes mais du même milieu, ces deux palaces du plus bel Art déco se complètent. Le premier a choisi de mettre le couvert côté brasserie et cantine people, le second assume une cuisine de haute volée, son joker.

La Palme d'Or

Quatre prix : 17/20
Cuisine : 13/20. Décor : 13/20. Ambiance : 16/20.
Dîner : 66 euros. Menus : 95-185 euros. Carte : 89-185 euros.
Ebdou de scène, la façade Miyake ses balcons en fer forgé la décorent d'autant de médailles. La terrasse du restaurant soigne son arrière-plan, la mer se charge de l'avant-scène et le service, de la chorégraphie. Céramiques chahutant les assistés. Apparemment une sculpture a tout prévu : un poème, quelques a parts obscurs, comme « *éclatons sphérique dans l'ère du cubisme* » ou « *onvers de la coquille* ». Adoubé par Christian Willer, son talentueux prédécesseur, Christian Siniropi a jeté sa toque par-dessus les palmiers pour marquer son territoire. Sûr de lui, il commente d'un fougues « Saint Inspi » une de ses préparations. Il n'écargne pas son imagination, sa créativité, sa fantaisie. Son show chic est d'une superbe cuisine au petit point et plan large. Il a énormément appris et retenu. Il laissera sa trace avec des choses bizarrement simples d'être complexes. Risotto, morue, sardine, pigeonneau, soufflé : épiquées en double jeu d'épiques. Siniropi, remarquable Jaius cuisinier !

Le Belais Martines

Quatre prix : 12/20
Cuisine : 12/20. Décor : 13/20. Ambiance : 14/20. Menu pour deux : 110 euros (vin compris).
Ais-dessous de la Palme d'Or, niveau Croisette et piscine. Siniropi sur-veille de haut, redescend sur terre. En soirée, à l'assiette, les minuites, les soupes, les salades, les pâtes, before tentations, happy duo, végétarien, bio : petites faims en rouge libre comme les palaces les voient pour leurs clients, eux aussi en robe libre.

On yloge aussi...

Glamour, soies et capotons aux tons ensoleillés comme dans une grande comédie hollywoodienne : le monde du Festival adore. Références cossues aux années 1930, géométries savoureuses, racées : le monde du Festival adore (bis). Le luxe chic ne manque pas d'arguments. (décor : 19-19/20, confort : 19/20, forfait à partir de 192 euros; suites jusqu'à... 36000 euros).
73, La Croisette, 06400 Cannes. Tél. : 04-92-9674-14.

Villa Archange

Quatre prix : 15/20
Cuisine : 13/20. Décor : 17/20. Menus déjeuner : 70-110 euros. Menus courts : 95-185 euros.
Porte de Cannes : no man's land de concessions de voitures. Surprise d'un bouquet d'arbres plantant une bicogee sauvée par miracle. Bruno Ogier, cuisinier prouvé, repenti du Majestic, s'y est créé un monde charmeur à son image. Plateaux d'âge et ses « fruits » lumineux. La maison est d'effets balzaiciens : salons traversants en avant de minuscules salles à manger festées. Intimiste (trop ?) : obligé d'y murmurer les yeux dans les yeux, la main dans la main. Plats eux aussi de séductions, du simplissime divin au compliqué allégre, de l'Épure affirmé au vieux plat cuisiné. Le tout en peu de choix s'entrecroisant en quatre menus. Absence et de distraction : un bonheur... angélique.

Le Comptoir des Anges

Quatre prix : 14/20
Cuisine : 13/20. Décor : 14/20. Ambiance : 16/20.
Formule 1 + 1 vin, café : 24 euros. Menus : 29 et 39 euros. Carte : 34,50-72 euros.
Le grand petit du précédent. Terrasse tonnelle lounge, loft briques, aciers, cuirs, paravents Pictoridés découpés, parquets rustres. Un amour de tableaux naïfs et d'un « comment se tenir à table ». A manger du bistrot bien mieux que bistrot - salade de calamars; terrine de boudin aux pommes; brick foie gras; parfait griotté.
15 bis, rue Notre-Dame-des-Anges, 06110 Le Cannet. Tél. : 04-92-18-18-28.

noncontournables

TOURNAIRE

A arborer

Le passé, le présent, le futur. Les 3 étapes de l'évolution de la vie. En créant la baguette Trilogie Alchimie, Philippe Tournaire a voulu marquer le passage du temps. Le passé est représenté par le carré, brut, le présent par le triangle, qui relie le passé au futur, et enfin le cercle de la plénitude, l'aboutissement, l'avenir... Cette collection réunit les différents éléments qui créent l'Alchimie de la vie. En Pure Platine 999/1000 ou en or 18 carats serties de diamants.
Site : www.philippetournaire.com

LANSON

A déguster

A l'occasion de ses 250 ans, Lanson perpétue sa tradition et son savoir-faire. La nouvelle cuvée Extra Age propose un assemblage de Chardonnay et de Pinot Noir sélectionnés uniquement dans les Grands Crus et les Premiers Crus. Depuis 1760, le style Lanson, qui allie complexité et fraîcheur - conjugue dans l'Extra Age les caractères exceptionnels de plusieurs millésimes : 1999, 2002 et 2003.
Site : www.lanson.fr

SYSTEMIC

A tester

Systemic accompagne les entreprises pour l'étude, la pré-construction, la mise en œuvre et le suivi de leur système de stockage, de sauvegarde et d'archivage. Anticiper, s'engager, élaborer des solutions innovantes ou au contraire choisir des mécanismes éprouvés. Ces enjeux demandent de l'expérience et de l'imagination. L'offre Zetadoc permettra aux utilisateurs de Documentum de profiter des services d'archivage afin de rendre possible la publication d'archives aux clients, fournisseurs, partenaires, ...
Site : www.systemic.fr

LIGNE ROSET

A découvrir

Du 4 au 14 novembre 2011, les espaces décoratifs Ligne Roset de France proposent des offres exceptionnelles. C'est l'occasion de découvrir par exemple le nouveau canapé Plum imaginé par Roman et Erwan Bourrellec qui font rimer modernité et confort, ou bien le bureau Rewrite par Gianfranceschi qui allie l'esthétique et le fonctionnel afin de préserver la concentration et l'intimité lorsqu'on travaille à domicile.
Site : www.ligneroset.fr

SALON DES MONTRES

A visiter

Rencontre attendue par les fans de mécaniques horlogères, le salon "Les Montres" ouvre ses portes du 3 au 5 novembre, place Saint-Germain des Prés à Paris, pour une 8ème édition riche en découvertes. Collectionneurs et néophytes pourront accéder gratuitement à cette manifestation organisée par Arnaud et Jean Lassaussois, propriétaires des boutiques parisiennes Les Montres. Réunissant 15 marques parmi les plus prestigieuses de l'horlogerie mondiale haut de gamme, cet événement offre un voyage d'exception au cœur de la création et du savoir-faire horloger.
4, place Saint-Germain-des-Près, 75006 Paris