

Cuisine Créative

WWW.CUISINECREATIVE.COM

BACKSTAGE

LES DÎNERS DANS LE CIEL
DE CUISINE CREATIVE PILOTÉS
PAR LES PLUS **GRANDS CHEFS**

BOARDING TASTE

TENDANCES
DESIGN CULINAIRE

LIFESTYLE
SAINT-PETERSBOURG

ET AUSSI

DÉGUSTATION DE CHAMPAGNES ROSÉS
AVEC LA COMPLICITÉ DE PIERRE ARDITI

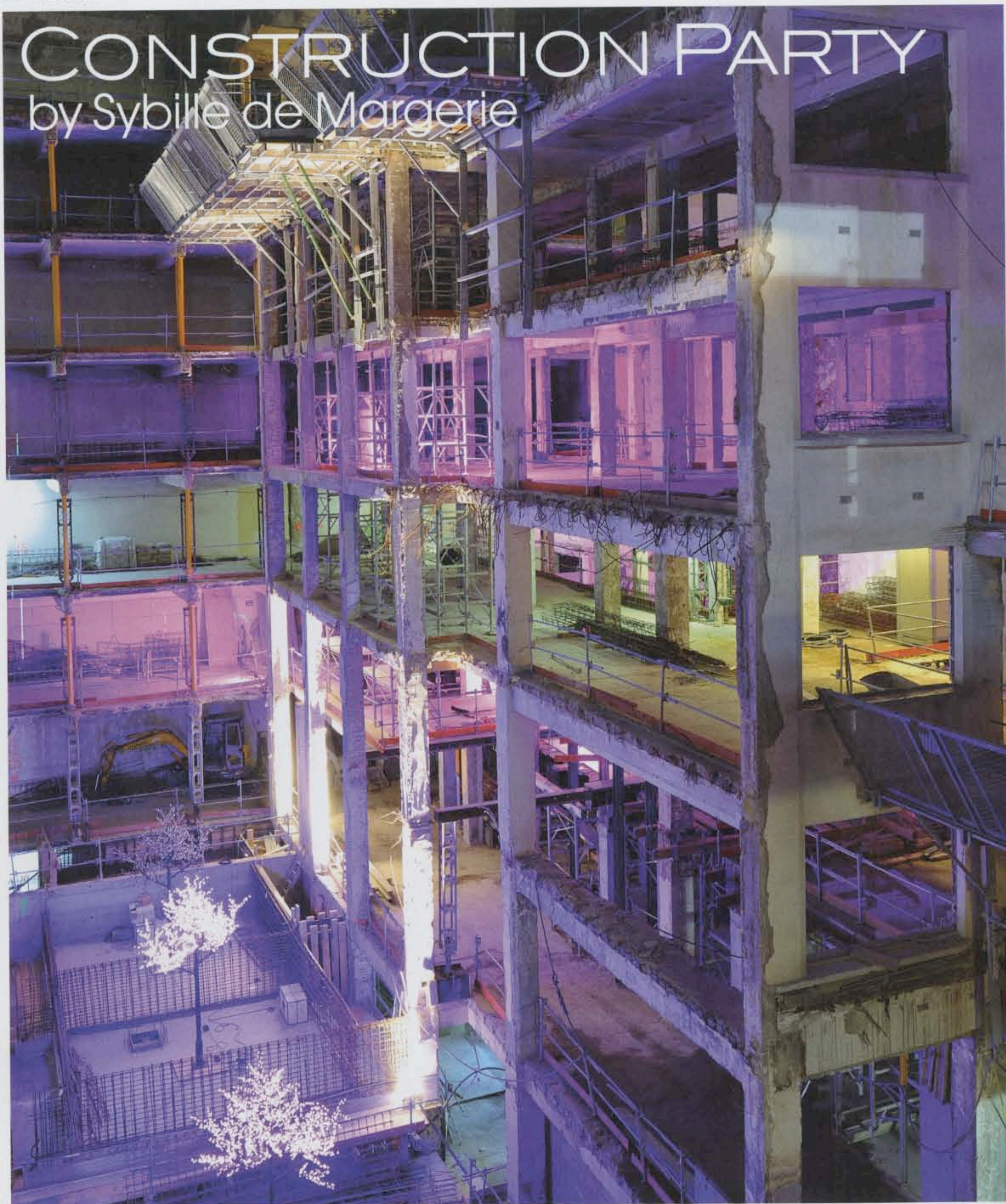
ESSAI DE L'INFINITI FX-37
PAR MICHEL PORTOS

M 05481 - 37 - F: 5,50 € - RD



CONSTRUCTION PARTY

by Sybille de Margerie



Reportage : Sophie Brette



Sybille de Margerie, l'architecte d'intérieur très convoitée par l'hôtellerie de luxe se démarque une fois de plus en organisant la soirée anniversaire des 20 ans de son agence sur le site du Mandarin Oriental en construction à Paris.

En réponse à la controversée démolition Party du Royal Monceau, l'architecte d'intérieur organise un dîner gastronomique prestigieux dans un lieu décalé " J'ai trouvé un peu vulgaire et déplacé de donner ce départ à un palace. C'est très loin de l'idée que j'ai du luxe et de l'élégance. Je préfère construire que démolir, et il était évident d'organiser les 20 ans de SM Design sur le site du Mandarin Oriental". Acteurs du luxe, grands patrons, artistes, clients et amis de Sybille de Margerie étaient présents. En tout, 300 personnes ont eu le privilège de participer à ce dîner unique orchestré par 3 chefs hors du commun : Philippe Renard, (chef du Lutétia), Jean Pierre Vigato (restaurant Apicius) et Yannick Alléno (Hôtel Meurice). Le projet du Mandarin Oriental est encore classé confidentiel mais la situation privilégiée de l'hôtel, les ambitions du projet, jardins spacieux, piscine et SPA associés au talent de Sybille de Margerie lui promettent un bel avenir. Il faudra patienter jusqu'en 2011 pour découvrir le nouveau palace parisien. À l'aube de ses 20 ans, SM design planche sur plusieurs autres projets d'envergures, notamment celui de l'Hôtel Mandarin Oriental de Genève, de l'Hôtel King Albert de Tel Aviv ou encore du Park Hyatt de Marrakech... ■

Menu

Tourteau de Bretagne à la papaye, pamplemousse rose à l'avocat, jus de colombo, fleurs de capucine.

Velouté de haricots coco de Paimpol au chorizo, couteau aux feuilles de céleri.

Pressé de foie gras de canard aux figues de Solières à la riquette, fondue d'échalottes grises par Philippe Renard, Hotel Lutetia.

Jarret de veau à la tranche, soufflé aux girolles et petits légumes par Jean Pierre Vigato, Apicius.

Minestrone de poire rôtie au caramel et fève de Tonka, amandes grillées.

Gâteau à partager aux fruits secs par Yannick Alléno, Hôtel Meurice.

Accords vins :

Pouilly Fumé 2007, Le Benjamin de Beauregard 2005 Pomerol, Champagne Taittinger rosé Brut Prestige