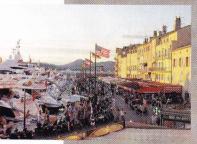




MYTHE DO YOU, DO YOU SÉNÉQUIER?

La recette? Nougat, Picasso, Bardot, Sagan et Saint-Tropez. Ajoutez le soleil, des yachts, des tauteuils écarlates, et voilà! C'est Sénéquier. Quelques mètres



carrés où se mêlent anonymes et grands de ce monde. Un beau livre illustré, signé Franck Leclerc (« Sénéquier, Saint-Tropez 1887-2887 », Verlhac Éditions), raconte le succès de ce caté créé par un jeune pâtissier, Martin Sénéquier, en 1887. Il est léger comme une tarte tropézienne.



UNE TABLE DE HAUT VOL



Exit le style années 70 un peu ringard de ce haut lieu: le Ciel de Paris, le restaurant du 56° étage de la tour Montparnasse, a fait peau neuve. On applaudit sans retenue à la déco signée Noé Duchaufour-Lawrance, jeune architecte à qui

l'on doit déjà les restaurants Senderens (à Paris) et Sketch (à Londres). Mention très bien à la carte signée Christophe Marchais, ex de La Grande Cascade, à Paris, du Spoon, à Londres, du Louis XV, à Monaço... Le plus: tout l'après-midi, on peut s'attabler au bar à millefeuilles et, dans la soirée, siroter un verre au bar à champagnes...

✓ Tour Montparnasse, 75015 Paris. Tél.: 01.40.64.77.64.

PLUS DE NEWS SUR

WWW.LEFIGARO.FR/MAD

