

Les pieds dans le caviar

Vie et coulisses de la jet-set par GUY MONREAL

Le déjeuner le plus étoilé de l'année



De gauche à droite : Erik Orsenna, la ravissante Julie Andrieu, le lauréat Olivier Roellinger, le producteur Gilbert Coullier et son épouse, Nicole.



L'équipe d'Italie - Heinz Beck, Nadia Santini, Annie Féolde, Jean-Luc Naret, Luisa Vallazza, Raffaele Alajmo -, solidaire dans la confection des plats, unie dans le plaisir. Ci-contre, Dominique Loiseau, satisfaite.



C'était l'événement gastronomique qu'il ne fallait absolument pas manquer. Au Pavillon Gabriel, ce rendez-vous des papilles a rassemblé les récents promus du *Guide Michelin* 2006 et les nouveaux « trois-étoiles » d'Europe entourés de leurs pairs, en présence de **Jean-Luc Naret**, directeur du *Guide Michelin*. Ces nouvelles stars - côté français, un unique trois-étoiles, **Olivier Roellinger**, chef des *Maisons de Bricourt* à Cancale, 4 trois-étoiles européens (Allemagne, Espagne, Italie et Pays-Bas), 6 deux-étoiles et 49 une-étoile - étaient présentes à ce déjeuner exceptionnel. Pendant que l'on servait les agapes - buffet des entrées, poulet de Bresse cuit sous le pain, morilles à la crème, dôme cassis aux fruits des bois, meringue cassis, sorbet cassis arrosé de divers crus -, **Julie Andrieu**, la plus séduisante des marmitons du Paf, jouait les ambassadrices de charme. Elle officiait entre la jeune garde et leurs aînés, dont **Paul Bocuse** qui fête cette année ses 41 ans de trois-étoiles, et **Alain Ducasse**, le plus étoilé des chefs à travers le monde. Sans oublier l'académicien à la plume gourmande, **Erik Orsenna**, le producteur **Gilbert Coullier** et son épouse, **Nicole**, et l'humoriste **Laurent Gerra**. Bref, un déjeuner « All Stars » de la gastronomie. ■



1



1. Jean-Luc Naret, directeur du guide *Michelin*, le chef espagnol Juli Soler, et Alain Ducasse. 2. Christian Bau, Paul Bocuse, Olivier Roellinger, Jean-Luc Naret, Sergio Herman, Heinz Beck.