

James Ellroy
L'interview sans filtre du maître américain du roman noir
Pages 32-33

HEZBOLLAH, IRAN...
La réaction de l'ambassadeur d'Israël à la veille des commémorations du 7 octobre
Page 20

Michel Blanc
HOMMAGE AU PLUS TOUCHANT DES ANTIHÉROS DU CINÉMA
Page 39

ÉQUIPE DE FRANCE DE FOOT LA VIE DES BLEUS SANS GRIEZMANN Page 27

Le Journal du Dimanche



BUDGET 2025 La bataille des impôts

› CONFIDENCES
Réduction du nombre de fonctionnaires : ce que le ministre du Budget, Laurent Saint-Martin, a en tête

› FISCALITÉ
Grandes entreprises, retraités : comment Michel Barnier prépare l'offensive

› OPPOSITIONS
Attal et Darmanin veulent-ils faire tomber le Premier ministre ?

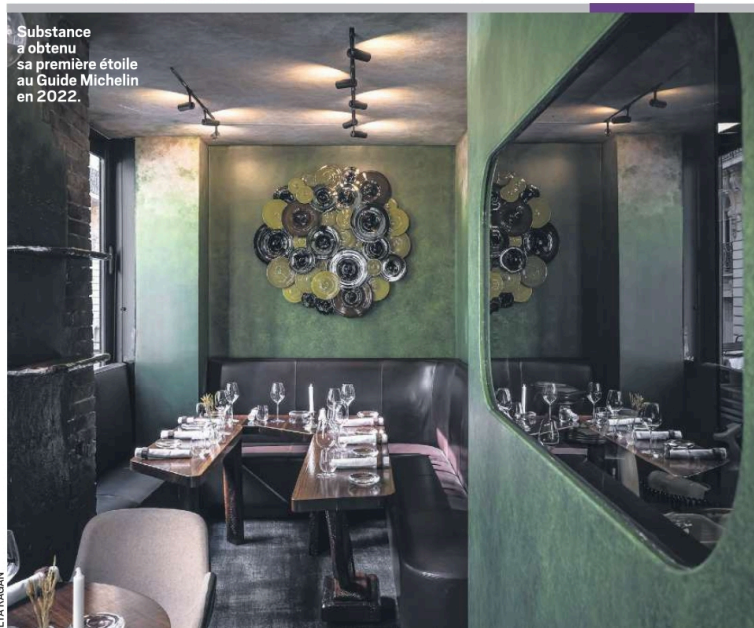
› MICHEL-ÉDOUARD LECLERC
« Je suis contre toutes les hausses d'impôts »



M 00831 - 4056 - F - 2,90 €

France métropolitaine : 2,90 € / vendu sans supplément uniquement à l'international / BEL : 2,50 € / CH : 3,70 FS / DOM : 3,20 € / REU : 3,20 € / ESP : 2,80 € / LUX : 2,40 € / MAR : 27 MAD / PORT cont. : 3,20 € / TUN : 9 DIN

Art de vivre Gastronomie



Substance a obtenu sa première étoile au Guide Michelin en 2022.

ILVA KAGAN

UN NOUVEL ÉCRIN POUR SUBSTANCE

RELOOKING Acte 2 pour Substance qui propose, dans un nouvel écrin, sa cuisine d'auteur orchestrée mieux que jamais par le chef Matthias Marc

C'est l'une des belles adresses de la rentrée. Le chef Matthias Marc a transformé son repaire gourmand en écrin couleur malachite. Vert intense veiné d'or, c'est la couleur jetée sur les murs de pierre de Substance, une nuance aussi intense que les goûts que l'on trouve dans l'assiette. L'alcôve, qui n'existait pas, a vu le jour dans le fond de la salle, avec une table amovible. La cuisine a été agrandie, et le comptoir pour six personnes fait office de séparation entre le piano du chef et les tables en bordure de baies vitrées. Ces dernières font entrer la lumière en ceinturant tout le restaurant, comme pour faire pâlir de jalousie le passant sur le trottoir. Matthias Marc, qui œuvre pour le respect de la nature, le suivi des saisons et qui prône une production raisonnée, n'a eu que vingt-et-un jours cet été pour remodeler sa belle adresse. Plus à son image, les bonnes énergies y circulent en val-

sant d'une table à l'autre, et l'intensité des matériaux et des matières brutes subliment le lieu, comme cette belle œuvre de l'artiste verrier Jeremy Maxwell Wintrebret.

La table

On demande la numéro 4, celle de l'entrée, pour deux, avec vue sur le comptoir et la cuisine.

À la carte

Comme on le sait, le chef affectionne le travail sur les jus, qui donnent à la plupart de ses plats un cachet particulier. Dans l'assiette, Matthias Marc sublime les matières brutes par des combinaisons hardies, aromatiques et surprenantes, n'oubliant jamais son Jura natal qui s'impose à sa patte créative. Sa carte exprime des propositions graphiques et texturées, pensées comme un travail d'orfèvre. Au déjeuner, on craque pour une raviolle de crustacés, gingembre, coco, citronnelle, une can-

coillotte, pomme de terre et oignon, un melon, chou-rave, verveine. En plat : une canette à l'aubergine, mûre et estragon, ou un cochon, abricot, girofle, verveine. En dessert, une pêche blanche et tomate verte, thé au jasmin, ou une mirabelle, thé Earl Grey, umeshu.

Les plats dont tout le monde parle

Le lieu jaune, chou-rave et le leche de tigre, sureau, et enfin les gnocchis et saucisse de Morteau au vin jaune.

On recommande

Le fabuleux homard sauce à moelle et jus au géranium ou une betterave sauce coriandre.

Le verre

Un chardonnay du Jura, Saint-Savin 2022 de Valentin Morel, à 10 euros le verre.

Le plat préféré du chef

En bon Jurassien, il adore une saucisse de Morteau, cancoillotte, patate et salade.

On a envie de dire

« N'y allez pas tous ! Laissez-nous la place ! » À peine sorti, le seul désir est d'y retourner le plus vite possible.

La carte

Menus déjeuners : du marché en trois temps : 68 euros (98 euros avec les vins). Menu Immersion végétal en cinq temps : 138 euros. Menu Vibration : 158 euros en sept temps. Menu Substantiel en neuf temps : 188 euros. ●

ÉMILIE LAURIER

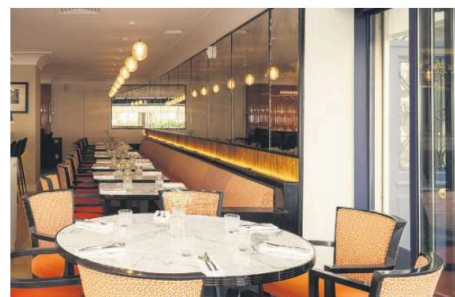
Substance,
16, rue de Chaillot, 75116 Paris.
Tél. 01 47 20 08 90.
www.substance.paris



Le chef sublime les matières brutes par des combinaisons hardies.

DR

DEUX NOUVELLES TABLES À SUIVRE



SALOME RATEAU

Vendémiaire La brasserie contemporaine

La déco

Une attention très particulière a été donnée aux jolis matériaux et aux couleurs vitaminées par l'agence Blackballoon.

Aux manettes

Ouverte par Vendémiaire Nadd-Mitterrand (petit-neveu d'un ancien président), cette brasserie contemporaine propose une cuisine bourgeoise.

On commande

Des plats canailles, œufs mayo, une poêlée de champignons, un poulet-frites à partager, une

bavette, une côte de bœuf de Salers, une échine de cochon sauce au miel. En dessert, toujours des recettes de brasserie avec une tartelette au chocolat, une crème brûlée à la vanille bio de Madagascar, une salade de fruits de saison et des glaces maison.

Ça fait la différence

Le burger Vendémiaire.

Les prix

Menu déjeuner à 29 et 35 euros ; à la carte, compter entre 11 et 45 euros.

Vendémiaire, 54, boulevard de la Tour-Maubourg, 75007 Paris.



DR

Zeffirino L'italien glamour

La déco

L'adresse parisienne a fait appel au décorateur d'intérieur Cédric Capron, qui rend hommage à l'allure glamour des années 1970 en Italie. Un mobilier sur mesure, des boiseries, du marbre rare Cipollino Verde et une jolie terrasse en été.

Aux manettes

Chez Zeffirino, à Gênes, on déguste le meilleur pesto du monde. Aujourd'hui, la famille Belloni, troisième génération, dirige, dans la tradition familiale, ce repaire de la gastronomie transalpine.

On commande

Parmi les recettes signature de la maison génoise, on retrouve les raviolis au basilic et noix, créés pour Frank Sinatra, les trofie au pesto et la focaccia di Recco.

Ça fait la différence

Le chef Thierry Paludetto s'est inspiré des recettes familiales des Belloni pour imaginer une carte créative.

Les prix

À partir de 21 euros, les mandilli al Pesto di Zeffirino, assemblées sous vos yeux, qui ont fait la réputation de l'adresse (35 euros). ● É. L.

Zeffirino, 9, rue Marbeuf, 75008 Paris. Tél. 01 84 21 09 19.
zeffirino-restaurant.com