

Date: 06/10/2006

■ **BONNE TABLE** par David Bachoffler

► *Alain Reix.*

*Le goût
prononcé des
contraires.*

Un explorateur en haut de la Tour

Située au deuxième étage de la tour Eiffel, cette table à l'ambiance exceptionnelle, due à son décor monochrome signé Slavik et à la

vue à 360 degrés sur les toits et les lumières de Paris, pourrait n'être qu'un repaire de touristes. Or *Le Jules Verne* est non seulement une table bien parisienne, mais encore l'une des toutes premières de France, dirigée par un chef d'envergure nommé Alain Reix.

Formé par Jacques Le Divellec, ce véritable artiste réalise une cuisine qui vole à très haute altitude, et son goût des associations terre-mer fait chavirer les plus pincés des gastronomes. Une cuisine qui aime les contraires, la dualité et l'opposition, les goûts d'hier et d'aujourd'hui.

Cette antinomie, orchestrée sur un art consommé de l'équilibre des

saveurs, c'est tout le talent d'Alain Reix, qui n'a pas son pareil pour sublimer chaque produit.

Grosses langoustines au jus de volaille,

foie gras poêlé et petites seiches, homard breton et ris de veau, ou saint-honoré revisité à la violette et au cassis: étonnante de créativité, à la fois puissante et subtile, puisant son inspiration dans les cinq continents, sa cuisine ne se recommande d'aucune école.

Le service est celui d'une grande maison. La cave est riche en grands vins. Pour les budgets plus serrés, allez à la brasserie au premier étage, *Altitude 95*, supervisée par Alain Reix et d'un excellent rapport qualité-prix.

■ *Le Jules Verne*, tour Eiffel, 2^e étage, pilier sud, Paris VII^e. Tél.: 01-45-55-61-44.
Menus à 59 € le midi et 130 € le soir.

