

# LE FIGARO magazine

P

PHOTOGRAPHY BY SANDRO DI NIA 2017



Le prince William  
et son fils, George,  
sur la base  
de la Royal Air Force  
de Fairford.

## LES PÈRES CES HÉROS

ÉDUCATION, AUTORITÉ :  
COMMENT ILS RETROUVENT LEUR PLACE

© Le Figaro Magazine

LA TABLE DE MAURICE BEAUDOIN

## À 140 ANS, GALLOPIN A RETROUVÉ UNE BELLE JEUNESSE

C'est Mathieu Bucher qui a repris *Gallop*, fondé en 1876, face à la Bourse de Paris. Fils de l'entrepreneur Jean-Paul Bucher qui, partant de la petite brasserie *Flo*, bâtit un empire, rachetant tous les endroits de la capitale qui avaient une âme, du *Vaudeville* à *La Coupole*, au *Dodin-Bouffant*. L'esprit de conquête doit



PHOTOS : DR

être une tradition familiale, car Mathieu Bucher a eu le même flair, en achetant *Gallop*, merveilleux endroit, et en le faisant restaurer. Bien sûr, les joyeux courtiers de la Bourse de Paris ne sont plus là, en face du restaurant, à hurler leurs ordres pour tenter de couvrir le vacarme de leurs échanges, mais le cadre magique de *Gallop*, lui, est toujours bien présent. Boiseries, cheminée en faïence de Delft, romantique verrière 1900, banquettes, cuivres rutilants, stucs, vitraux, céramique au sol, garçons aux

tabliers blancs et gilets noirs, *Gallop* est redevenu une vraie brasserie parisienne. D'ailleurs, on y propose toujours l'oreiller de la Belle Aurore, recette historique du pâté en croûte, créé à la gloire d'Aurore Récamier, mère de Jean Anthelme Brillat-Savarin, au XIX<sup>e</sup> siècle.

La carte, évidemment, est celle d'une brasserie traditionnelle. Gratinée à l'oignon, œuf meurette au vin de Fleurie, salade de mâche-carottes-céleri ; escargots de Bourgogne « sauvages » ; homard et macédoine de légumes. Près des quenelles de bar et des noix de Saint-Jacques à la grenobloise, le had-dock poché, le turbot vapeur et les cuisses de grenouilles sautées. Succès de l'endroit, le vol-au-vent de volaille « pattes bleues » de l'Orléanais ; la tête de veau ravigote et le ris de veau doré au sautoir.

Au dessert, de bonnes glaces artisanales, tarte du jour et rarissime omelette norvégienne. Nombreux vins au verre et bouteilles abordables.

On passe un excellent moment au *Gallop* : cadre exceptionnel, accueil prévenant du directeur, Paolo Abate, cuisine bourgeoise française bien trussée et belle ambiance. Bravo à Mathieu Bucher d'avoir sauvé et redonné vie à ce monument parisien.

**Gallop, 40, rue Notre-Dame-des-Victoires, 75002 Paris (01.42.36.45.38). Menus : 22 €, 29 € (déjeuner et dîner). Carte : environ 50 € (sans boisson). Ouvert tous les jours. Parking en face.**



SAVEURS

### LA PÂTE CORSE À TARTINER

Lorsque Ségolène Royal eut l'idée de demander à la célèbre maison Plisson d'organiser un concours de pâte à tartiner sans huile de palme – laquelle aurait un potentiel cancérigène – deux jeunes Corses, Louis Zanetti et Yves Marie Zucconi, triomphants, sont montés sur le podium, avec une pâte à l'arrière-goût de café, la *Scrichjula* (nom d'un petit oiseau). Les grands noms de la pâtisserie française et italienne étaient battus par une petite chocolaterie de l'île de Beauté.

Une sacrée surprise ! La société Nustrale des deux copains corses fabrique aujourd'hui



4 pâtes à tartiner : nature, croquante (avec morceaux de noisettes et d'amandes, 472 cal), pétillante (264 cal) et café croustillant (605 cal). Également du chocolat sans sucre pour les diabétiques. *Scrichjula*, le petit oiseau corse, vole vers le succès et concurrence, modestement, le célèbre Nutella. M. B.

Nustrale, 780, route du Moulin, 20290 Borgo (prefa-rapid@orange.fr).

## ARTS DE LA TABLE ON EN PINCE POUR LES TRADITIONS

Bouchara compte parmi ces institutions qui semblent avoir toujours été là. Fondée en 1899, elle a bousculé les conventions, au début du siècle dernier, en laissant à portée de main les rouleaux de tissu d'habillement en libre-service. Puis, dans les années 50, son succès l'a conduite à se diversifier dans le textile d'ameublement avant de se lancer dans les objets de décoration aux prix abordables.



On se souvient encore des trois étages de la boutique parisienne du boulevard Haussmann, remplacée aujourd'hui par H & M. Pas facile de faire face à la concurrence de la mode, mais Bouchara résiste. Quatre nouvelles adresses ont ouvert en avril : à Saint-Etienne, à Chaumont, à La Rochelle et à Nice. Y sont présentées notamment plusieurs

collections d'arts de la table sans prétention mais diablement pratiques et dans l'air du temps. On apprécie plus particulièrement le plat à homard (*photo*) et les coupelles en céramique qui recevront pinces et carapaces des crabes à déguster au meilleur de la saison, jusqu'à fin août.

LAURENCE HALOCHE

**Plat à homard 4,5 cm, 14,99 € (bouchara.com).**