

# Le milliardaire et les voyous

Serge Dassault : « Je suis harcelé et racketté » Pages 16-17



# Le Journal du Dimanche



## Enquête

### Pourquoi le cinéma coûte cher aux Français

Pages 20-21



# Il avait fait un rêve...

... un monde arc-en-ciel réuni mardi pour un hommage à Soweto

- Exclusif : Mandela et Gandhi racontés par la petite-fille du Mahatma
- Massacres en Centrafrique, les carnets de sœur Elvira

Pages 2 à 9

M 00851 - 3801 - F: 1,60 €



Nelson Mandela en août 2007. NATIONAL PICTURE/MAXPPP

## Tahar Ben Jelloun

### Un écrivain lève le tabou de la prostate

Dans *L'Ablation*, livre qui sort le 2 janvier, le romancier marocain raconte son cancer de la prostate. Un véritable « séisme » dont il parle sans honte et sans pudeur.

Page 30

## Crédit agricole

### Un bug à 3 milliards

Lundi, un incident informatique a entraîné le doublement de primes versées au titre de la PAC, au total 3,4 milliards d'euros dont le versement a dû être annulé. Un même bug avait déjà eu lieu avec les salaires de France Télévisions.

Page 24

## Mondial de foot

### Deux tiers des Français y croient

Sondage Ifop-JDD : après le tirage au sort de la Coupe du monde, 65 % des sondés pensent que l'équipe de France peut se qualifier pour les huitièmes de finale. Ils n'étaient que 48 % en 2010. Mais attention à la Suisse, avertit Arsène Wenger.

Page 46

LA MAGIE DE  
NOËL  
DANS UN ÉCRIN  
BLEU

TIFFANY & Co.  
NEW YORK DEPUIS 1837





PHOTOS: JEAN DE FONTENAY POUR LE JDD

## Monsieur Bleu, cocon chic (16<sup>e</sup>)

Monsieur Bleu est grand. Monsieur Bleu est beau dans son Palais de Tokyo. Et il a fait beaucoup parler de lui lors des beaux jours, avec son immense terrasse sur fond de tour Eiffel. Cet hiver, c'est dans un intérieur Art déco que l'on va se réfugier en s'installant dans les confortables fauteuils en velours ou alors sur les larges canapés. C'est majestueux sous une hauteur de plafond à vous donner le vertige. Pour l'ambiance, une clientèle de mode et de look. Dans les assiettes, une cuisine pleine de peps et de couleurs. Aussi sympa pour les petits grignotages l'après-midi et à l'heure de l'apéro.

**Monsieur Bleu**, 20, avenue de New-York (16<sup>e</sup>). Entre 55 et 65 €. 7 J/7. Tél. : 01 47 20 90 47.

## La Régalade Saint-Honoré, valeur sûre (1<sup>er</sup>)

Le bistrot comme on l'aime. Un brin chic avec ses banquettes rouges et sa jolie salle. Un brin rustique avec ses petites tables en bois qui se font du pied. La Régalade Saint-Honoré, c'est le deuxième bébé de Bruno Doucet, après la Régalade (14<sup>e</sup>) et avant la récente Régalade Conservatoire. Rue Saint-Honoré donc, on retrouve la cuisine tant aimée de la maison mère. Entrecôte, côte de cochon, dorade au chou, risotto crémeux à l'encre de seiche et, en dessert, soufflé Grand Marnier, riz au lait ou baba au rhum maison servi avec une crème mousseline. Le chef réfléchit à ses plats de fête : homard, foie gras au jurançon, Saint-Jacques aux truffes ou pourquoi pas suprême de volaille de Bresse, cela reste à déterminer... Avec très certainement, en dessert, un entremets bûche pour célébrer Noël avant l'heure. Sans conteste une régalade.

**La Régalade**, 123, rue Saint-Honoré (1<sup>er</sup>). Menu : 35 € (midi et soir) Tél. : 01 42 21 92 40.

## Beef Club, dîner et digestifs (1<sup>er</sup>)

Steak house hype. Carrelage blanc comme dans le métro sur les murs, carrelage rétro 1970 au sol. Les lumières sont tamisées, le service est souriant, l'atmosphère plutôt sexy. Dans les assiettes : rumsteck, filet, faux-filet, araignée... Des belles petites anglaises élevées dans le Yorkshire puis mûrées et bichonnées

par Yves Marie Le Bourdonnec, boucher des stars (et des autres aussi). Des merveilles de tendreté à marier de quelques sauces (au choix) et de frites maison ou d'une petite salade toute fraîche.

Après ça, on va digérer au Ballroom, le club juste en dessous, en sirotant un cocktail maison préparé par des maîtres en la matière (les mêmes qu'à l'Experimental Cocktail Club, au Prescription Cocktail Club et au Curio Parlor). De quoi vous redonner des forces pendant les courses de Noël.

**Beef Club**, 58, rue Jean-Jacques-Rousseau (1<sup>er</sup>). Ouvert tous les soirs de la semaine. Entre 30 et 40 € (le plat viande/sauce et accompagnement). Tél. : 09 54 37 13 65.



## L'Écaille de la Mascotte, l'air marin (18<sup>e</sup>)

Huîtres, praires, palourdes, moules, amandes, crevettes, bulots, langoustines... Entre un étal de fruits de mer et des murs façon cascade, on s'attable en hauteur pour une plongée en pleine mer. Une bouffée d'air iodé comme sur le port de Saint-Malo, des coquillages d'une grande fraîcheur à déguster ou non avec les produits de l'épicerie, un bon beurre aux algues ou un tarama d'oursin. En plein hiver, il faut s'accrocher, le froid à l'intérieur est quasi polaire. Mais le plaisir, ici, réchauffe un peu. Mitaines recommandées. Sur place ou à emporter et à dévorer au chaud.

**L'Écaille de la Mascotte**, 52, rue des Abbesses (18<sup>e</sup>). 7 J/7. Tél. : 01 46 06 28 15.

## Rose Bakery (7<sup>e</sup>)

Manger un gâteau chez Rose Bakery au Bon Marché Rive Gauche, pour se reconforter entre deux courses de Noël dans un joli décor tout en rondeur. Cheesecakes, cookies, muffins, mais aussi un coin salé avec tartes, sandwiches ou encore salades.

**Rose Bakery au Bon Marché Rive Gauche**, 24, rue de Sèvres (7<sup>e</sup>). Non-stop de 10 h à 19 h. À la carte, 15 à 25 €.

## Au Collectionneur, sous la bulle (8<sup>e</sup>)

L'Hôtel du Collectionneur a ouvert une bulle (chauffée) dans son jardin. Tous les jours, déjeuner, pause gourmande à l'heure du thé et bar à champagne. Le lieu est privatisable pour les deux réveillons, sinon menu à 95 € pour Noël et 295 € pour le Nouvel An au restaurant de l'hôtel.

**L'Hôtel du Collectionneur**, 51-57, rue de Courcelles, Paris (8<sup>e</sup>)