

PLAYBOY

MAI / JUILLET 2022



LE MOOK
#8

FRÉDÉRIC BEIGBEDER :
L'INTERVIEW ULTIME D'UN
ÉCRIVAIN BOOTLEGGER

PHILIPPE DE ROTHSCHILD :
L'INTERVIEW DU PLUS RICHE
DES BOOTLEGGERS-ÉCRIVAINS

**LE CARNET INTIME DE
PAMELA ANDERSON**

DITA VON TEESE
PAR CHRISTOPHE MOURTHÉ

CLARA MORGANE :
DÉCLARATION D'AMOUR

SPÉCIAL UKRAINE :
FAITES L'AMOUR PAS LA GUERRE !

BELUX 16€ - D 17€ - CH 24CHF - ESP-IT-PORT-CONT 16,50€
DOM 16,50€ - TOM 2100XPF - CAN 22,50\$CAD

L 14264-8 - F: 15,00 € - RD



UNE SEMAINE EN MCLAREN - L'OBSESSION DU POUVOIR AVEC L'HOMME ET DAVET - THIERRY ARDISSON - JEAN-DOMINIQUE BAUBY - ALAIN BAUER



Restaurants

Par Jean-Christophe Florentin

LE SERGENT RECRUTEUR D'ALAIN PÉGOURET, AGENT RÉGALANT EN L'ISLE SAINT LOUIS.



En plein Paris médiéval, se dissimule le Sergent Recruteur qui n'a pas eu beaucoup de mal à nous recruter à sa table si justement étoilée. Maître des lieux, Alain Pégouret parle peu, sourit discrètement, charme évidemment. Il ne se retourne pas sur le passé mais avance et se projette vers l'avenir. Le chef Pégouret a grandi à Cannes dans une famille de fins gourmets. Son père qui lui fait découvrir les jolies tables de la Côte d'Azur dès l'âge de 12 ans, lui donne le goût du bon et du beau. À 18 ans, il obtient son BEP de cuisine à Cannes et entre à Paris chez Jamin auprès du grand Joël Robuchon. Il devient second de cuisine de Christian Constant au Crillon, qu'il suit au Violon d'Ingres, où les étoiles commencent à briller. En février 2001, il prend la direction des cuisines du Laurent où il restera étoilé 18 ans. Il réveille immédiatement l'assiette de cette institution parisienne, que les politiques et hommes d'affaires s'arrachent.



Alain Pégouret est un homme plutôt discret au mental d'enfer, un fou de moto qu'il pratique avec passion, et il se plaît à emmener sa cuisine et ses équipes toujours plus loin. Minutieux et exigeant, c'est un obsédé du détail et

de la perfection. Sa cuisine est raffinée, élégante, subtile et audacieuse. Son geste est précis et ciselé, ses poissons bousculent les sens, ses viandes et gibiers relèvent leur caractère. Ses desserts se marient en douceur avec une épice, une fleur, un parfum pour terminer un repas dans un élan de liberté et de fraîcheur.

A la goûter on se plaît à penser que s'il devait changer de métier, bien que, jeune homme il songeait à être architecte, Alain Pégouret serait un orfèvre joaillier. En effet, il attache une grande importance à l'élégance, il aime l'esthétique nette.

Il fait partie de ces rares chefs que l'on trouve toujours devant leur piano. Aimant les voyages, c'est pendant ses vacances qu'il s'imprègne de la cuisine d'ailleurs, explore et découvre les autres finesses culinaires.

**41 Rue Saint-Louis en l'Île,
75004 Paris – Tél : 01 43 54 75 42**

DIDON DOUDOU DIS-DONC !



Didon n'est pas une farce ! on dit pourtant le Didon de la farce) mais le nouveau restaurant bistronomique du 6^{ème} au cœur de St Germain des Prés.

Des produits pour la plupart cuits au charbon de bois, donnant aux plats une saveur si particulière et marquée. Le chef Michel Portos (doublement étoilé & Cuisinier de l'année 2012) et Francesco Cianfanelli (CoCo, Astier) ont travaillé de concert pour proposer des assiettes aux saveurs étonnantes et aux cuissons flamboyantes réalisées au charbon de bois Mibrasa. Leur amour des bons produits leur a permis de confectionner une carte à l'équilibre parfait entre simplicité



du brut et raffinement de la haute cuisine. Au menu, des assiettes bien travaillées, à vocation de partage, gourmandes et savoureuses. Des goûts prononcés, tout en subtilité et avec toujours ce twist, cette fraîcheur qui en fait leur signature.

Chaque assiette, permet de ressentir la générosité libanaise des propriétaires, la technique de Michel Portos et la gourmandise à l'italienne de Francesco Cianfanelli. C'est ce mélange unique qui rend la carte de Didon si étonnante. On retrouve un Potimarron en mousseline, œuf parfait, sumac, zaatar, émulsion d'herbes (14€), un Homard bleu grillé au charbon de bois, échalotes, curcuma et cognac (63€) ou encore une superbe Épaule d'agneau braisée kumquat, thym, coriandre, câpres, miel (55€ à partager).

Les garnitures aussi passent sur le grill (aubergine rôtie, chou-fleur maraîcher braisé), mais ce sont surtout les frites en 3 cuissons qui remportent toutes les faveurs. Une décoration toute en subtilité, chaleureuse, aux lignes modernes et épurées. Matériaux nobles, hauteur sous plafond, lumières tamisées et lustre majestueux confèrent au restaurant une atmosphère élégante et paisible.

**Du mercredi au dimanche midi et soir au 8 Rue du Dragon
75006 Paris - Tél : 01 81 69 63 72**

JEAN IMBERT AU RELAIS PLAZA



Il a pris la suite d'Alain Ducasse. C'est dire si la pression fut forte pour un chef hâtivement catalogué plus Instagram friendly que gastronomi-



RUGISSEMENTS DE PLAISIR AU TIGRR

TIGrr Saint-Tropez s'invite dans l'enceinte d'une maison centenaire qui réunit chambres d'hôtel, restaurant, bar, club, terrain de pétanque, et terrasse avec option coucher de soleil. Passage obligé des voisins, familles du coin, habitués et touristes bien renseignés, les lieux décomplexés attirent par leur simplicité, leur authenticité aussi. D'un baiser au crépuscule, aux agitations sous la boule à facettes, d'un Karaoke avec micro chromé aux parties de pétanque privées, l'esprit des lieux est à la liberté.

La carte interprétée par la Cheffe Madame Pam, s'articule savamment autour des meilleurs standards de la cuisine thaïlandaise, vietnamienne, indonésienne et plus largement asiatique : dim sum, sushi, nems, raviolis, poulet à la citronnelle ou au curry vert, filet mignon de porc au caramel, poissons crus et autres spécialités se dévorent avec ou sans partage, selon l'humeur de la Bête...

Saké ou Wasabi Martini pour accompagner le tout, sans faire d'impasse sur le cocktail signature. Oui, le TIGrr se boit aussi et mêle à la vodka, citron vert, basilic et gingembre frais...



14, Avenue Paul Signac F-83990 Saint-Tropez - Tél : 04 94 81 08 10



SKI DE PRINTEMPS À MEGÈVE

Une nouvelle adresse trendy. Saluons la renaissance du vénérable Grand Hôtel du Soleil d'Or intégralement restauré plus d'un siècle après sa construction initiale. Idéalement situé à l'entrée du mythique village, le groupe Millésime a su réveiller le premier hôtel de la station, sombré dans l'oubli depuis trop longtemps et lui insuffler un vent d'élégance et de chaleur sans perdre un gramme de l'authenticité de la bâtisse originelle.

De haut en bas : un Roof Top Bar qui offre l'une des plus belles vues sur Megève. De là-haut, on sirote des cocktails et on grignote sur le pouce des recettes montagnardes pour se réchauffer les papilles. Mais le spectacle est aussi à l'intérieur, avec une réplique de la célèbre fontaine du village qui orne le centre du bar panoramique.



2^{ème} étage : le restaurant. Selon la légende, Megève se serait originellement appelée « Meztiva », « la ville où l'on s'arrête manger ». En effet, ici on se régale de plats généreux à base de beaux produits rigoureusement sélectionnés. Partage, convivialité et authenticité sont les maîtres mots qui trouvent leur expression tangible dans la cuisine fédératrice et généreuse du duo de Cheffes : la jeune et talentueuse Mélanie Martin, inspirée par la Cheffe Exécutive Flora Mikula. Une immersion totale dans la cuisine savoyarde, subtilement revisitée par les Cheffes. Plats traditionnels du terroir : mijoté de cochon fermier, soufflé au beaufort et truffes

fraîches... et l'équipe en salle fait le show lors de la découpe de la volaille ou lors de l'art du flambage.

En bas, c'est le pays du cacao de Cuba et d'ailleurs. « Mamie est en bas qui fait du chocolat » Cœur battant du Grand Hôtel du Soleil d'Or, cette petite fabrique de plaisirs propose aux amateurs de cacao des créations exceptionnelles de Jean-Paul Hévin. On se régale à l'heure du goûter d'un chocolat chaud onctueux préparé à l'ancienne, devant vos yeux, avec des tartines de pain grillé sur lesquelles sont râpés des copeaux.

255, Rue Charles Feige
74120 Megève - Tél : 04 50 34 31 06

POUR CEUX QUI PRÉFÈRENT LA CHALEUR D'UN PRINTEMPS MAROCAIN...



Le Maroc re-ouvre ses portes. Une bonne raison pour s'y rendre. Le Royal Mansour Marrakech est juste le plus bel hôtel du monde. Une médina dans la médina avec de sublimes jardins tout autour. Hors normes. Hors catégories. Hors du commun. Le Royal Mansour Marrakech réinvente l'idée même d'hôtel de luxe. Pas de chambres, pas d'étages, pas de couloirs, mais un merveilleux domaine privé de cinq hectares, blotti contre les remparts millénaires de la vieille ville, tout près de son cœur battant, la célèbre place Jemaa El Fna. Ce paradis des mille et une nuits renferme pas moins de cinq tables gastronomiques et chic. Sous le haut commandement du très grand Yannick Alléno qui signe la carte de quatre des cinq restaurants. La Grande Table Marocaine décline les classiques revisités avec talent de la haute gastronomie marocaine, des Sh'Hiwates, salades pleines de fraîcheur, à l'épaule d'agneau fondante cuite à basse température ou à la tangia de daurade royale aux olives mauves. Juste en face, la toute nouvelle Table de Yannick Alléno