

**NOTRE ENQUÊTE SUR LES RG :
LA RÉACTION DE LIONEL JOSPIN**

**SPÉCIAL TOURISME :
FASCINANTE AMÉRIQUE**

Le Point
Le Point

www.lepoint.fr Hebdomadaire d'information du jeudi 16 octobre 2008 n°1883

M 02405 - 1883 - F: 3,50 €

SARKOZY ET LA CRISE

- Les coulisses de son succès européen
- Crise financière : les gagnants et les coupables
- Le nouveau capitalisme raconté par le philosophe Peter Sloterdijk



(spécial 27 pages)

**Paris
insolite**



**ADRESSES,
HISTOIRES,
BALADES...**

PARISCARNET



Le salon de thé de mademoiselle Li

Le salon de thé de mademoiselle Li

Un petit coin de Chine, à l'écart du Jardin d'Acclimatation. Une « maison de thé destinée aux rêves, au calme et à la lecture ». On ne vient pas ici seulement pour prendre le thé mais pour Hippolyte Romain qui raconte sa passion pour son pays d'adoption. Le lieu est décoré de meubles chinois anciens, des dessins du maître de maison et d'immenses lanternes rouges suspendues au plafond. En arrière-fond, une musique tibétaine délivre ses notes. Le thé (4 € la théière) est acheté directement à Pékin, où cet ancien journaliste se rend trois fois par an ■ S. D.

Jardin d'Acclimatation, bois de Boulogne, 16^e. 06.61.34.90.98. Ouvert les samedis et dimanches de 12 h à 18 h.

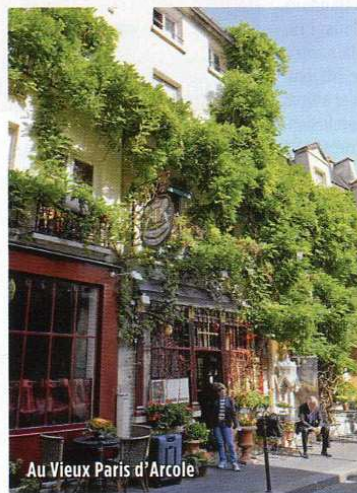
Coco&Co

Envie d'aller vous faire cuire un œuf? C'est ici que ça se passe. Dans un décor à la fois design et terroir, l'œuf est mis à toutes les sauces et cuit de mille manières. Sucré, salé, au plat, dur, coque, mollet, Bénédicte, on vous le sert avec l'accompagnement de votre choix, truffes ou girolles, fromage ou salade. Pour les piailleuses de service, rendez-vous au premier étage, élégamment baptisé « poulailler » ■ N.V. E.

11, rue Bernard-Palissy, 6^e. 01.45.44.02.52. Du mercredi au dimanche. Le week-end, service continu.

Au Vieux Paris d'Arcole

Une ferme et un bout de campagne au cœur de Paris? C'est possible à deux pas de Notre-Dame, dans une ruelle calme où l'on entend chanter les oiseaux. Comme par miracle, cette maisonnette bâtie en 1512,



Au Vieux Paris d'Arcole

tapissée de verdure et surgie du Sud champêtre de la France, a su se préserver du passage des touristes (l'adresse reste une affaire de bouche-à-oreille). On choisit sa bouteille à la cave et on dîne sur des tables en bois ou de petits bureaux ornés de couverts en argent. Les cocottes sont somptueusement remplies de produits venus chaque semaine des meilleures fermes aveyronnaises ■ M. S. L.

24, rue Chanoinesse, 4^e. 01.40.51.78.52. A la carte : 50-60 euros. Tlj sauf samedi et lundi midi.

La Païva

Ce nouveau restaurant décoré par Jacques Garcia a permis de redécouvrir l'hôtel particulier construit pour la Païva, née Esther Pauline Lachmann en 1819. Grâce à son caractère et à ses charmes, elle a fait fortune, épousé quelques aristos, côtoyé Wagner et demandé à l'architecte Manguin de lui construire « le plus bel hôtel particulier de Paris ». Et aujourd'hui... sa demeure, devenue Le Travellers, un club privé pour messieurs, se visite, le samedi et le dimanche matin, lors d'une conférence guidée... « à condition de prendre rendez-vous un an d'avance, voire deux », prévient la direction. Les heureux et patients élus peuvent alors pénétrer dans la salle de bains de la marquise

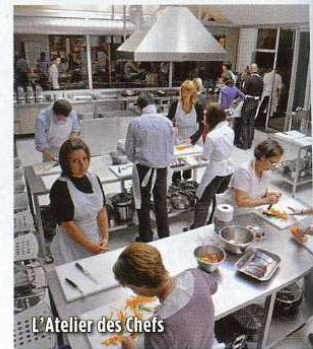
devenue un restaurant très fermé où une poignée de privilégiés déjeunent et dînent, près de la mystérieuse baignoire à trois robinets ■ M. S. L. 25, avenue des Champs-Élysées, 8^e. 01.53.53.25.25. The Travellers, même adresse. 01.43.59.75.00.

La Féline

Fini l'Eurobar, place à La Féline! Aux manettes : Selecter Pat, qui fait twister les jolies filles en leur faisant déguster de délicieux Martini, et Matt Fender, qui accueille musiciens et artistes. Le nouveau rendez-vous rock'n'roll où Betty Page aurait aimé venir au bras d'Iggy Pop ou de Johnny Cash. DJ tous les soirs et concert dès 21h. Le 16 octobre : Les Versaillaises à la moustache; le 18 : Cabaret de filles de joie, soirée spéciale Halloween. Ça promet... ■ A. L. 6, rue Victor-Letalle, 20^e. 01.40.13.12.12.

L'Atelier des chefs

Toqué de cuisine? Ça tombe bien, dans ce « restaurant », c'est vous qui préparez le déjeuner (ou le dîner)! Entre cours de cuisine et tables d'hôtes, la formule, extrêmement conviviale, réunit débutants, confirmés et gourmards dans une cuisine équipée, autour d'une recette à maîtriser en 30 min, 2h ou 4h30, selon les goûts. Des chefs de haut niveau



L'Atelier des Chefs

y dévoilent leurs trucs et astuces. La formule a fait recette et l'atelier compte déjà quatre cuisines. Entre 17 et 72 € le cours ■ C. L. 10, rue Penthièvre, 8^e. 01.53.30.05.82. Renseignements et inscription : www.atelierdeschefs.com.

Art Process

Le concept original s'adresse aux férus d'art contemporain mais aussi aux curieux, amateurs et jeunes collectionneurs. Une fois par mois, une galerie tendance, une fondation, un atelier d'artiste ou un lieu plus alternatif accueille des convives amateurs d'art pour un dîner nomade. Le débat est précédé d'une visite des lieux par le propriétaire ou un commissaire-priseur. Dîner de 30 à 80 personnes ■ C. L. 52, rue Sedaine, 11^e. 01.47.00.90.85. www.art-process.com. Entre 50 et 90 €.

Rosa Bonheur

The place to be! En plein parc des Buttes-Chaumont, entrée côté Botzaris. Seul repère : le vigile derrière ses grilles. Lui susurrer au creux