

## RESTAURANTS

### POUR NÉGOCIER

#### Jadis

À la limite, il faudrait s'attabler ici les yeux bandés, d'un appétit « colin-maillard ». Le premier plat livrerait le ruban d'un œuf mollet crevant son jaune sur les tendres strates d'épinards composées en mousse et feuilles croquantes. Puis viendrait ce lieu jaune, beurre nantais aux échalotes et choucroute fumée conjurant en un même mouvement la mer et l'amer. Enfin cette simple poire pochée sur laquelle un sucre muscovado aurait posé comme un invisible sirop. Trois plats, trois émotions. On ôterait alors son masque pour découvrir la surprise d'une salle sans grande posture mais disponible, un serveur tout bonnement ravi de vous voir, une addition mieux que pudique et, derrière les vitres, les lointains du XV<sup>ème</sup> arrondissement. Bref, le bistrot d'auteur d'un certain Guillaume Delage, jeune sagace de la casserole sans autre paravent que celui de son talent.

**JADIS.** 208, rue de la Croix-Nivert, Paris XV<sup>e</sup>. Tél.: 01.45.57.73.20.

Fermé sam. (déj) et dim. Menu-carte à 32 euros.

**Un flacon ?** Château de Vaflaunès en blanc (18 euros).

**Une table ?** La banquette du fond.

Parking : Porte de Versailles.

## ÉVÉNEMENTS,

## DOCUMENTS,

## RESTAURANTS

Les colloques, les séminaires, les livres qu'il faut lire et les meilleures tables d'affaires.

### POUR CONCLURE

#### Oth Sombath

Il y a comme un malentendu avec la cuisine thaï à Paris. La plupart du temps, les appétits la veulent abrasive, brûlant les naseaux, perlé-pinpinesque. Comme si celle-ci n'avait d'autres vertus que de crapahuter du côté des cantines bobo-pataugas. La Thaïlande d'Oth Sombath, c'est une autre histoire. Une manière d'exotisme montée sur les talons aiguilles du parisianisme. Pour son retour dans la capitale, après parenthèse tropézienne, Sombath prend donc l'ascenseur mondain, le temps d'un savant double étage signé par le décorateur fétiche d'Alain Ducasse, Patrick Jouin. Au final, une table mi-chic, mi-citronnelle où herbes et épices caressent et modulent saveurs et textures (superbe tartare de bœuf, crevettes au curry jaune, nems à la banane sauce au vin rouge, flan à la châtaigne d'eau). Soyeuse, pointue, parfois limite snob, une adresse que l'on avouera quelque part entre Siam et sex-appeal.

**OTH SOMBATH.** 184, rue du Faubourg-Saint-Honoré, Paris VIII<sup>e</sup>.

Tél. : 01.42.56.55.55. Fermé sam. et dim. Menus : 28 et 35 euros (déj), ...

70 euros (dîr). Carte : env. 45-65 euros.

**Un flacon ?** Beaujolais 2006 de chez JP Brun (38 euros).

**Une table ?** La 14 à l'étage, la préférée d'Eddy Mitchell (associé à l'affaire).

Parking : Voiturier.

Chroniques rédigées par Emmanuel Rubin

## LIRE

**LE SECOND REBOND DE LA BALLE : TRANSFORMEZ VOS RISQUES EN OPPORTUNITÉS,** par Ronald Cohen aux éditions Saint Simon



**RESTRUCTURER L'ENTREPRISE** par Alain Goetzmann aux éditions Sefi, collection Entreprise et management



REPRODUisez LA RUBRIQUE AGENDA ACTUALISÉE SUR [www.derniagazette.fr](http://www.derniagazette.fr)

## PARTICIPER

**Venture Capital Fundraising Forum, 2<sup>ème</sup> EVCJ Fundraising Forum** organisé par IFR Conférences en partenariat avec l'European Venture Capital Journal, le 3 décembre à Londres. Contact : <http://www.evcjconferences.com>

**Cutting Edge Strategies for Generating High Returns in 2009**, conférence Capital Creation 2008, à Londres les 11 et 12 décembre Contact : <http://www.wbr.co.uk/capitalcreationlondon/> ou +44 (0)20 7368 9465

**Lbo, partager la valeur**, Conférence organisée par Premier Cercle le 16 décembre 2008 à l'Hôtel Meurice, Paris. Renseignements : [lbo@premiercercle.com](mailto:lbo@premiercercle.com)

**Super Return International**, rendez-vous des acteurs du private equity et du venture, du 2 au 5 février 2009 à Berlin. Renseignements : [www.icbi-superreturn.com](http://www.icbi-superreturn.com)

**Evca Investors' Forum** Les rendez-vous annuels GPs-LPs organisés par l'association européenne du private equity les 12 et 13 mars 2009 à Genève.

## la bouteille du mois

### COTEAUX DU LANGUEDOC

#### Pic Saint-Loup rouge Le Rollier

Nos mamies d'autant, pour poursuivre l'été durant la saison froide, nous prodiguaient forces conserves de fruits mûrs et juteux. Saveurs lointaines empreintes de nostalgie. Pourtant ce désir de faire durer encore et encore le soleil du mois d'août reste et restera en nous. Bien heureux les amoureux du vin, car en débouchant une bouteille du Rollier 2005 (60% grenache et 40% syrah) du domaine Foulaquier, c'est tout à la fois, la lumière, les senteurs, la force de l'été et des paysages du Sud qui déboulent sur votre table. Mais pour profiter pleinement de sa générosité, nous vous conseillons de carafier ce vin une heure à l'avance. Il gagnera alors en densité, sa bouche prendra un coté charnu qui ne sera pas sans rappeler le fruit qu'on croque à midi sous la tonnelle !

Julien Dubertet et Olivier Delbes, [www.mesvendanges.com](http://www.mesvendanges.com)

Coteaux du Languedoc - Pic Saint-Loup rouge Le Rollier - 12 euros

Mas Foulaquier

[mas.foulaquier@free.fr](mailto:mas.foulaquier@free.fr)

04 67 59 96 94