

ÉDITORIAL

PHILIPPE LABRO  
POSE SON REGARD  
SUR LA SEMAINE P.5



© A. DE CSABAY

«LA GROSSE KRONIK»  
PIERRE MÉNÈS  
REVISITE LE FOOT  
À SA MANIÈRE P.20



© MEUNIER/CON SPORT POUR DIRECT MATIN

# Direct Matin

WWW.DIRECTMATIN.FR

GRATUIT - N° 1694 VENDREDI 22 MAI 2015

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

DAESH ET AL-QAIDA TIENNENT PLUS DE LA MOITIÉ DU PAYS

## LA SYRIE AUX MAINS DES JIHADISTES ?

Page 8



En février dernier.

© AP/SIPA

FAVORIS, CHANCES FRANÇAISES, IDÉES SHOPPING...

## SPÉCIAL Le tournoi du Grand Chelem débuté dimanche. Dossier p.21 ROLAND-GARROS



### DÉLINQUANCE

Les touristes mieux protégés durant l'été dans la capitale P.10

### NUCLÉAIRE IRANIEN

Washington décide d'armer les Israéliens et les Saoudiens P.18

### CAHIER WEEK-END

OÙ PEUT-ON PIQUE-NIQUER TRANQUILLE DANS PARIS ?

Page 33

### TÉLÉVISION

La chanson en fête pour la soixantième de l'Eurovision P.45

### FESTIVAL DE CANNES

Les films pouvant repartir avec la Palme dimanche soir P.44

## DÉGUSTER

LES CLASSIQUES REVISITÉS AU BIEN AIMÉ

## UN ÉCRIN, UN FESTIN



Un restaurant dans un cadre flamboyant, fait de dorures et de chandeliers.

**EN POUSSANT LA PORTE** du Bien Aimé, on remonte le temps à l'époque du siècle des lumières. Ce nouveau restaurant gastronomique propose dans un cadre raffiné une carte élaborée par le chef Régis Vergieux. Après une coupe de champagne Louis Roederer Brut Premier et des épinards avec oignons frits et champignons en guise d'amuse-bouche, les asperges vertes gratinées et bardées

de lard de Colonnata (32 euros) font leur entrée. Le homard et son bouillon de vanille (58 euros) suscitent ensuite la curiosité. Tout comme la volaille de Bresse et ses salsifis surmontés de pommes de terre en forme de cage. Côté dessert (18 euros), on fond devant le biscuit au thé vert matcha avec citron et safran.

**Le Bien Aimé, 18, rue d'Anjou (8\*).**

© LE BIEN AIMÉ

## PÂTISSERIE

## POUR LES PAPILLES

**SES PROFITEROLES** régaler les Parisiens depuis peu. Le chef pâtissier et Meilleur ouvrier de France, Philippe Urraca, a imaginé «Ma Chérie Douceur Rose». Une création spéciale fête des Mères qui s'ajoute à la liste des profiteroles disponibles. Celle-ci renferme un cœur de confit de fraise associé à un crémeux au citron vert et yuzu, le tout adouci par une légère crème à la rose. Elle se déguste sur place mais peut aussi s'acheter en coffret duo avec une demi-bouteille de champagne Gosset.

**Profiterole Chérie, 17, rue Debellemme (3\*).**



© PATRICIAK

## DÉJEUNER



© CAFÉ DAD

## RAPIDE ET EFFICACE

**OUVERT DE 8H À 11H**, le Café Dad, créé par trois amis, Vincent, Flo et Edouard, régale sans interruption. Du petit déjeuner avec une formule à 5,50 euros à l'afterwork entre collègues et amis sur la terrasse ensoleillée, en passant par un déjeuner d'affaires non loin des bureaux de Pont-Cardinet, ce lieu à la déco colorée, jouant sur les matières, est le bistrot parisien par excellence. A noter qu'une «Dad Room» d'une capacité de dix couverts peut être réservée pour les grandes occasions.

**Café Dad, 3, rue Marie-Georges-Picquart (17\*).**

# ILS SONT FLOUS CES GAULOIS !!!

**GRATUIT  
POUR LES  
- DE 7 ANS !\***



**LE PARC ASTÉRIX : 36 ATTRACTIONS ET  
3 NOUVEAUX SPECTACLES IRRÉSISTIBLES !**

Parc Astérix, c'est une aventure remuant à bord d'Oziris, l'attraction pharaonique, ou de Goudurix, le grand huit aux 7 loopings, des sensations pour les petits gaulois avec les attractions de la Forêt d'Idéfix ou encore de l'émotion pour toute la famille avec 5 grands spectacles !  
Plus d'infos sur [www.parcasterix.fr](http://www.parcasterix.fr)



**L'IRRÉDUCTIBLE PARC**

\* Pour 1 entrée adulte plein tarif ochénée (46 €), jusqu'à 2 entrées enfant offertes (pour les enfants de moins de 7 ans). Offre valable du 11 avril au 3 juillet 2015 inclus, non cumulable, non remboursable. L'enfant doit être muni d'un justificatif prouvant son âge.