



STYLES



BOUCHE-À-OREILLE CHRONIQUE

PAR JP GENE

Les raviolis du président Hollande

La nouvelle avait fuité la veille, lundi 20 avril : mardi 21, le président déjeune chez Mori Venice Bar, place de la Bourse, à Paris. Les services de sécurité et leurs chiens avaient fait les inspections d'usage, renforcées en ces temps de plan Vigipirate.

Massimo Mori, le charismatique maître des lieux, était paré pour accueillir le chef de l'Etat. J'étais en avance, guettant l'escorte des hommes en gris avec oreillette et Ray-Ban. C'est Jean-Pierre Elkabbach qui est arrivé le premier, lunettes de soleil et Range Rover aux vitres fumées, patientant sur le trottoir, pendu au téléphone.

François Hollande est entré à 13 h 07 au Mori, pour être conduit à la table 30, au fond de la salle, où le couvert était dressé pour trois : le président, dos au mur sur fond de tenture sombre, à sa gauche, Jean-Pierre Elkabbach, président de Lagardère News, et, à sa droite, Ramzi Khiroun, porte-parole de Lagardère SCA, un des hommes les plus influents du groupe, jadis chargé de la communication de Dominique

Strauss-Kahn – il s'était fait connaître du grand public en prêtant sa Porsche Panamera à DSK, alors candidat putatif.

C'est à l'évidence un déjeuner « Lagardère » ; les trois hommes avaient déjà partagé le couvert à l'Elysée, en septembre 2014, à la veille de la sortie du livre de Valérie Trierweiler, *Merci pour ce moment* (Les Arènes). De la table 20, où je suis installé avec mon informateur, nous gardons un œil sur le trio, mais pas question d'écouter les conversations. En revanche, Massimo nous a promis que nous allions manger le même menu que le président.

BEL FRITTO

Jambon cru de Bordighiana, servi sur une marquise de porcelaine avec sa moutarde de fruits et légumes « Pic Pic », l'entrée en matière est classique ; granseola et bel fritto en antipasti. La première est de l'araignée décortiquée maison, agrumes sur mesclun et huile d'olive extra-vierge au citron feuille. Une rareté sur les tables parisiennes. Le bel fritto est une grande friture de

poissons : langoustines, petits calmars, éperlans, cigales de mer... selon la marée, et servis dans un cornet en papier façon *fish and chips*.

Le président n'hésite pas à manger les éperlans avec les doigts. M. Elkabbach réclame du citron. A sa demande, le menu prévu va être bouleversé et nous sommes largués. Le risotto Vialone Nano, morilles, parmesan et vieux balsamique pour nous, alors que le personnel se rassemble devant la table du fond pour préparer les raviolis del grappa au veau, sauce légère au fromage et morilles fraîches poêlées au chariot, devant le trio en costume bleu. Mon risotto est excellent, mais j'aurais bien goûté leurs raviolis.

M. Elkabbach est accro au poisson, notamment à la sole de La Closerie des lilas. Exit donc le carré d'agneau des alpages, asperges vertes, réduction de morilles, qui nous fut servi, au profit du branzino in crosta marina pour la table du président. Un bar entier (1,8 kg, selon nos sources) aux parfums de citron et cardamome, cuit dans sa carapace de



Le maître du Mori Venice Bar nous a promis que nous allions manger la même chose que le président. Son menu est bouleversé, nous sommes largués

mousse de sel, cœur de courgette gratiné et huile d'olive extra-vierge. L'occasion d'une seconde prestation au guéridon pour le personnel de la salle.

A table, la discussion se poursuit sans prêter grande attention au travail du maître d'hôtel. C'est à ce moment qu'on aimerait être une petite souris avec de grandes oreilles. Mais les choses s'accélérent. Une dame dans une robe orange vif – Véra Baudey, directrice du magazine *Winner* – traverse la salle pour remettre un message visi-

blement important à François Hollande. Il l'accepte de bonne grâce.

Michel Barnier, conseiller spécial auprès de la Commission européenne, passe boire un café à une table sans prêter attention à celle du fond ; M^e Pascal Garbarini, célèbre avocat corse, en profite pour régler son addition et les fruitini arrivent sur la table, emballés dans de la Cellophane. Six fruits givrés fourrés du sorbet de leur chair.

Le président et M. Elkabbach se contentent d'une coupe de sorbet, Ramzi Khiroun est d'une sobriété totale, tant pour les glaces que pour le vin – rouge et blanc – qui reste dans ses verres. Après l'inévitable séance de selfie, M. Hollande, en pleine forme, nous a déclaré, en exclusivité : « *C'était bon.* » Massimo était très content. ■

jpgene.cook@gmail.com

Mori Venice Bar, 2, rue du Quatre-Septembre, Paris 2^e. Ouvert tous les jours. Tél. : 01-44-55-51-55.
www.massimomori.net