



1. Le nouveau restaurant de poisson Divellec.  
2. Ore d'Alain Ducasse à Versailles: café le jour, restaurant privé le soir. 3. Le Plaza Athénée propose des dîners secrets et magiques.

A FRESH whiff of the sea is once again gracing the Esplanade des Invalides with the rebirth of the legendary fish restaurant Divellec. The new menu by Michelin-starred chef Mathieu Pacaud keeps the focus on marine ingredients, enhancing their delicate qualities through the virtuosic use of vegetables. The salon, with its bohemian-chic décor by Studio KO, can be privatized in the evening—perfect for a discreet, elegant dinner.

MASTER CHEF Alain Ducasse has taken on the challenge of creating a restaurant worthy of a majestic, monumental setting: the Palace of Versailles. An elegant French café by day, Ore (Latin for "mouth") transforms in the evening into a private venue for exceptional events. The historic décor gives the space an atmosphere of regal splendor, and the menu, although inspired by the royal court, features decidedly contemporary flavors.

THE PLAZA ATHÉNÉE now offers "secret dinners" starring Stefan Leyshon, an illusionist who brilliantly emulates the great French magicians of the 19th century. A combination of magic and mentalism, the performance is captivating. And the dinner, from the kitchen of Alain Ducasse's gastronomic restaurant, exemplifies the grand hotel's lofty culinary standards. An inspired and inspiring experience, steeped in poetry and mystery.

## Dîners FASTES

Unforgettable

Mystérieuses, somptueuses  
ou gastronomiques, des soirées  
réinventent l'expérience culinaire.

—  
*Sumptuous, historic, mysterious...  
Extraordinary restaurants that reinvent  
the very concept of fine dining.*

UN VENT du large souffle sur l'esplanade des Invalides avec le renouveau du mythique restaurant de poissons Divellec. A la barre, le trio Isabelle Saglio, Philippe Grach et le chef étoilé Mathieu Pacaud. La carte est imaginée par Mathieu avec la complicité de son père Bernard. Les accents marins restent bien trempés, magnifiquement interprétés, la végétalité en plus pour révéler la finesse des produits. Côté déco, c'est le Studio KO qui crée une mise en scène à l'esprit bohème chic comme ce jardin d'hiver avec banquettes vert céladon et rotin tressé. Le soir, le salon se privatise pour un souper chic et discret. Et toujours la mer qui berce l'assiette.

☛ DIVELLEC, 18, rue Fabert, Paris VII<sup>e</sup>. Tél. +33 (0)1 45 51 91 96.  
divellec-paris.fr

SI VERSAILLES m'était conté. C'est le chef Alain Ducasse qui relève le défi en ouvrant Ore dans le cadre somptueux du château. Élégant café français contemporain le jour, il se transforme en restaurant d'exception sur privatisation le soir. Salons XVII<sup>e</sup>, murs lambrissés gris taupe, cheminées, miroirs et arts de la table dans l'esprit XVIII<sup>e</sup> confèrent aux lieux l'atmosphère des fastes d'antan. Si l'étonnant menu, avec service à la française, est inspiré par la cour, il décline des saveurs bien d'aujourd'hui. Une expérience royale.

☛ ORE-DUCASSE, Château de Versailles, Pavillon Dufour, place d'Armes, Versailles. Tél. +33 (0)1 30 84 12 96. ducasse-chateauversailles.com

POUR SES DÎNERS SECRETS, le Plaza Athénée a fait appel à l'illusionniste Stefan Leyshon qui revisite brillamment l'univers fantastique du magicien Jean-Eugène Robert-Houdin ou celui de Georges Méliès. Mentalisme, illusion, magie, le spectacle est captivant, l'attraction irrésistible. Le dîner préparé par les équipes du chef Alain Ducasse relève de la gastronomie de palace, savoureuse et raffinée. Inspirée, cette soirée carbure à la poésie et au mystère.

☛ DÎNER SECRET, HÔTEL PLAZA ATHÉNÉE, 27, avenue Montaigne, Paris VIII<sup>e</sup>. De 19 h à 23 h, salon Haute Couture. Tél. +33 (0)1 53 67 66 65. dinersecret.com

TEXTES FRANÇOISE HA VINH

PHOTOS: YANNI DERET - NIERRE MONETTA/DOMINIQUE PERRAULT ARCHITECTURE/ISABELLE LAUROU-REMYST DESIGN/ADMGP - PHILIPPE DERCOUET