

Maurice
Beaudoin



**Au Lido,
les prouesses du chef
Philippe Lacroix**

Ringard, le *Lido* ? Pas du tout. Bourré de provinciaux et d'étrangers, ça c'est vrai. Et alors... Voilà un établissement où le spectacle est enlevé, les danseuses superbes, les numéros fabuleux, le service exceptionnel. Et la cuisine ? Franchement bonne. Le chef Philippe Lacroix est rodé puisqu'il répète chaque soir les mêmes menus. N'empêche ! Sa carte est bien troussée.

Un menu intelligent – pour les grandes occasions – sans risque d'erreur : royale de foie gras, jus truffé ; homard grillé au beurre d'estragon, pousses d'épinard à l'huile de noisette ; filet mignon de veau poêlé sauté de girolles et fèves ; croustillido, robe de chocolat noir, café mignardises. Ce soir-là, le champagne était du Ruinart brut de brut. Près de ce dîner de gala, quatre autres formules : soirée plaisir (150 €), panache (165 €), bonheur (195 €), service premier (280 €). Ce dernier prévoit accueil et emplacement privilégié, dîner avec orchestre et piste de danse, 1/2 bouteille de champagne millésimé, revue Bonheur et programme.

Récemment, je faisais remarquer à Hervé Duperret, directeur du *Lido*, combien l'orchestre faisait vieillot et la danse surannée. Réponse : « Peut-être, mais regardez la foule sur la piste. » Certain ! Une partie de la clientèle adore ça.

Revenons à la cuisine. Au menu décrit plus haut. Une remarque : lorsque l'établissement reçoit plus de 1 200 convives en même temps, la qualité relève de l'exploit. J'avais demandé au maître d'hôtel mon homard

juste saisi et mon filet mignon rosé. Sans me faire d'illusions ! Eh bien, tout était comme demandé. Bravo au chef Philippe Lacroix.

Mais le *Lido*, c'est d'abord la revue Bonheur qui vient de fêter sa 5 000^e représentation, 70 artistes sur scène, les célèbres Bluebell Girls, les Lido Boys Dancers et, dans la grande tradition de l'endroit, des attractions époustouflantes dénichées

aux quatre coins du monde, des décors monumentaux, 600 costumes. Une machinerie impressionnante. Et une patinoire...

Les Parisiens n'y pensent pas mais le *Lido*, c'est une très belle sortie.

Lido de Paris, 116 bis, avenue des Champs-Élysées, 75008 Paris (01.40.76.56.10 et www.lido.fr). Métro George-V. Parkings proches. Prix : voir article.

Les artistes
sont sur scène
et également
en cuisine où
la brigade excelle.



FRANCK PRIGNET

A l'affiche



Bonheur au Lido

Bienvenue dans l'un des plus célèbres cabarets de la capitale. Quatre tableaux, pour la nouvelle revue des Champs-Élysées : La Femme, Paris, L'Inde et Le Cinéma. Place aux petites femmes de Paris, leurs longues jambes, leurs plumes et leurs boas. Au menu, sur scène, 70 artistes, les légendaires Bluebell Girls et leurs complices, les

Lido Boy Dancers, une patinoire, 23 décors époustouflants et 600 costumes plus extraordinaires les uns que les autres. Un tourbillon de folies à déguster pendant le dîner ou à fêter aux bulles de champagne.

Lido, 116 bis, avenue des Champs-Élysées, 75008 Paris (01.40.76.56.10 ; www.lido.fr). Dîner-revue à partir de 150 €, et champagne-revue à partir de 90 €.