



ENZO
LE SACRIFICE
ET L'INJUSTICE !



FACEBOOK
ZUCKERBERG ÉGARE
36 MILLIARDS DE DOLLARS

VA
VALEURS
ACTUELLES

VALEURS

ACTUELLES

N° 4524-4525 DU 10 AU 23 AOÛT 2023 - 5,90 €
valeursactuelles.com



NOTRE-DAME DE PARIS

Les secrets de la reconstruction

Le grand récit du chantier le plus symbolique de notre époque
Reportages, infographie, enquête : 14 pages pour tout comprendre
"Enfin, le ciel s'éclaircit !" : la supplique d'Henri d'Anselme

MAJORDOM : 6,90 € - BELGIUM/AFRIQUE : 6,60 € - ALL. : 7,50 € - PORT. :
6,50 € - SUISSE : 10 CHF - MAROC : 80,00 MAD - CAN. : 10,99 CAD
- LIB. : 5,91 € - TUN. : 15,50 TND - POL. 12,50 ZPL - NOU. 14,40 XPF

L 15667 - 4524 - F - 5,90 €



RAFAEL NADAL SE LANCE DANS L'HÔTELLERIE

Zel est la nouvelle marque hôtelière créée en collaboration par Rafael Nadal et Meliá. Un nouveau concept hôtelier à l'esthétique zen, une architecture aux espaces ouverts et dynamiques, une esthétique organique et revitalisante. Le patio méditerranéen est le centre de l'expérience, du coucher au lever du soleil, pour une atmosphère exceptionnelle et festive. Cent soixante-cinq chambres, dont vingt et une suites et *junior suites*, deux piscines, une grande salle de sport dotée d'équipements de pointe,



l'hôtel propose également des salles chauffées multifonctions pour les sportifs les plus avertis. Pour des entraînements en plein air, l'établissement dispose d'équipements suspendus, de jardins, ainsi que de l'immense plage de sable doré avec vue sur les montagnes de la serra de Tramuntana. Nadal nous a fait rêver sur les courts de tennis, maintenant c'est chez lui que nous pouvons rêver.

Zel, Duque de Estremera, 16, 07181 Palmanova, Majorques (Espagne).
Tél.: 00.34.971.68.01.50.



Il Giardino

La gastronomie italienne ne cesse d'affirmer son emprise sur les papilles parisiennes. Un exemple de plus, et de qualité.

Par Véronique André

C'est le restaurant parfait en cas d'été torride ou de trop-plein de chaleur à Paris. La journée, le jardin luxuriant laisse à peine les rayons du soleil traverser ses feuillages pour atteindre la terrasse cachée. Elle s'illumine comme un ciel étoilé dès la nuit tombée, laissant place à une atmosphère plus romantique, idéale pour un dîner aux chandelles en amoureux, ou pour une grande tablée de copains. La nouveauté est l'arrivée du Napolitain Davide Pecorella, ancien second de Simone Zanoni au *George*. *Il Giardino* est son premier poste en tant que chef, un nouveau défi pour celui qui souhaite proposer une cuisine qui lui ressemble : italienne, solaire et chantante.

À la carte, poulpe et burrata (en provenance directe d'Italie), poivrons et feuille d'huître. Carpaccio de thon parsemé de câpres, oignons, sarrasin et basilic pour commencer le repas. Gnocchis de pommes de terre, *friarielli* et palourdes, les spaghettis *alpomodoro*. Les amoureux de traditions italiennes se laisseront séduire par le risotto, ou une côte de veau à la milanaise délicieuse et superbement cuite. Pour finir, un évident tiramisu, une pavlova aux fraises ou une tarte au citron. Au vu des prix qui s'alignent un peu haut, on voit qu'on est à quelques mètres du faubourg Saint-Honoré : compter environ 80 euros sans les vins. ●

Il Giardino, 9, rue d'Aguesseau, Paris VIII^e. Tél.: 01.86.54.15.15.