

QUARTIER

Un parfum de Fougères

■ Chef discret, Stéphane Duchiron travaille ses produits avec une infinie douceur et un grand respect des cuissons (impeccable saint-pierre et ris de veau poêlé au jus corsé) et trousse d'affolantes entrées (salade tiède aux asperges



croquantes et morilles) et desserts aux notes rafraîchissantes (salade de fruits exotiques sorbet feuille de menthe, croustillant de coco). Menu découverte à 60 euros. Déjeuner à partir de 22 euros. Carte des vins malicieuse faisant la part belle aux petits vigneron.

■ G. M.

10, rue Villebois-Mareuil (17^e) ; 01-40-68-78 66. www.restaurant-les-fougères.fr

NOUVEAU

A bicyclette et contresens

■ Les cyclistes de « l'Obs » se rendant au journal, place de la Bourse, en rêvaient depuis longtemps. La rue Saint-Fiacre (2^e) peut enfin être empruntée à double sens par les deux-roues non motorisés, évitant un trajet



dangereux sur les Grands Boulevards. Le dispositif des « double sens cyclables », testé dans plusieurs quartiers (Tombe-Issoire, Faubourg Saint-Denis), a fait ses preuves et va être étendu aux 67 « zones 30 » de la capitale. A terme, plus de 180 kilomètres d'itinéraires seront ainsi créés.

■ G. L. G.

TENDANCE

Boom des hôtels d'atmosphère



Une nouvelle génération d'hôtels plus confidentiels a vu le jour (ici, le Secret de Paris).

Malgré la crise, les touristes continuent de fréquenter la capitale. Avec 76,3 % de taux d'occupation, l'hôtellerie parisienne ne perd que quatre points en 2009. Il est le plus élevé d'Europe après celui de Londres, qui affiche 81,4 %. Mais le voyageur nouvelle génération est capricieux. Son toc : des lieux plus petits, originaux et confidentiels. D'où l'ouverture en série d'établissements design 4 étoiles, comme le Hidden, l'hôtel Secret de Paris et bientôt La Belle Juliette... Même la chaîne InterContinental ouvre son établissement ultralight, de 55 chambres « seulement », décoré par Borrione, ancien collaborateur de Starck.

Cette multiplication d'hôtels à forte personnalité implique de nouveaux métiers, comme celui de Sandrine Alouf, « atmosphériste » du Secret de Paris. « De plus en plus d'hôtels viennent me solliciter pour créer des lieux uniques, explique-t-elle. Mon job ? Scénariser les chambres pour des voyages émotionnels. » Les palaces flanqués de leur cinquième étoile ne sont pas en reste. Le Shangri-La, dans l'ancien hôtel particulier classé de Roland Bonaparte, le Royal Monceau, le Mandarin Oriental ouvriront entre l'été et la fin d'année. Clientèle convoitée : milliardaires en baskets, Brésiliens, nouveaux riches chinois ou princes des Emirats.

■ Katia Pecnik

3 QUESTIONS à... Anne Le Strat *

L'eau de Paris plus transparente

TéléObs. – Quels problèmes posait la gestion de l'eau à Paris avant le 1^{er} janvier 2010 ?

Anne Le Strat. – En 1985, Jacques Chirac l'avait confiée à des filiales de Veolia et Suez, via des contrats de vingt-cinq ans, sans mise en concurrence, ainsi qu'à une société d'économie mixte, Eau de Paris, chargée de la distribution. Des rapports indépendants, de la Cour des comptes, de l'Inspection générale ont pointé l'absence de contrôle et de transparence financière. Nous étions obligés de faire des avenants aux contrats pour qu'ils débloquent des provisions pour exécuter les travaux qu'on leur demandait.

Comment la gestion publique pourra-t-elle remédier à cela ? – La distribution, la production et la facturation seront contrôlées par la col-



lectivité locale, qui demandera des comptes via un rapport d'objectifs. La fusion des trois opérateurs permet de mutualiser les ressources, et on table sur plus de 30 millions d'euros d'économies par an. Les bénéficiaires seront réinvestis, il n'y aura pas de flux financiers hors de la structure comme c'était le cas avec Veolia et Suez.

Cela va-t-il se traduire par une baisse des factures ?

– Dans le prix d'un mètre cube d'eau, environ un tiers concerne la distribution et la production. Or cette part a augmenté de 260 % en vingt-cinq ans. Les gens consomment moins d'eau, il y a moins de recettes, mais nous nous engageons à ce que le prix de l'eau se stabilise jusqu'en 2015, inflation comprise.

■ Propos recueillis par K. P.