

LA PHRASE DE SARKOZY DÉCLENCHE UN TOLLÉ
La grève a-t-elle un avenir ?

0,95 €

Édition de Paris
le Parisien

CAFOUILLAGE AUTOUR DE LA PRIME DE MOBILITÉ

**Des chômeurs priés
de rembourser**

EMPLOI. Le statut chômeur et d'avis pas hérité à partir de chez eux pour retrouver un travail. Emploie-t-on au passage la prime de mobilité de 1500 € que le fisc leur réclame ?



Le Parisien

7 juillet 2008

24 HEURES A PARIS

Extension

Le musée Grévin pousse les murs

SON IMMENSE palissade rouge, gravée des lettres d'or « Grévin », annonce tout de suite la couleur. Mondialement connu pour ses 300 personnages de cire représentant sportifs, chanteurs ou personnalités politiques, le musée Grévin — actuellement réparti sur 2 200 m², boulevard Montmartre (IX^e) — grignotera d'ici 2009 de précieux mètres carrés supplémentaires, en lieu et place du Berr's Café voisin.

Un agrandissement « souhaité de longue date, reconnaît Béatrice de Reynes, directrice de ce musée à l'architecture baroque, créé en 1882. Nous envisagions cette hypothèse depuis plusieurs années, mais à Paris, l'opportunité de pousser les murs ne se présente pas tous les jours... »

« Nous allons monter en gamme »

Lorsque l'enseigne de restauration rapide voisine a mis la clé sous la porte, au début de l'année, le musée Grévin a donc sauté sur l'occasion pour racheter le bail commercial et récupérer ainsi 350 m². Avec comme objectif de « mieux accueillir la clientèle », en mettant en place une vraie billetterie, qui cédera le pas au long couloir feutre accueillant le gauchet actuel. « Notre entrée d'origine a toujours été très étroite et difficile d'accès pour les visiteurs, justifie la direction. Même si elle est assez typique du musée, cela ne devenait plus possible... »

Et pour cause : avec 760 000 visiteurs en 2007, soit 15 % de plus qu'en 2006, la structure ne désemplit jamais... et voit souvent ses clients patien-



Victime de son succès, le célèbre musée doit s'agrandir en 2009. (A. VIGNON)

ter pendant plusieurs heures, le long du boulevard Montmartre. « Avec ces nouveaux aménagements, nous allons donc monter en gamme », assure la direction, qui souhaite également « séduire les Parisiens », peu disposés à s'attarder sur ce site, grâce à un tout nouveau café directement accessible du boulevard.

« La grande majorité de nos visiteurs sont des touristes étrangers, attirés par la renommée internationale du musée. A nous de diversifier nos acti-

vités pour diversifier notre clientèle. » Mais pour profiter de la future terrasse, patience. Les travaux ne devraient pas commencer avant le mois de septembre, pour une ouverture au public en 2009.

CAMILLE NEVEUX

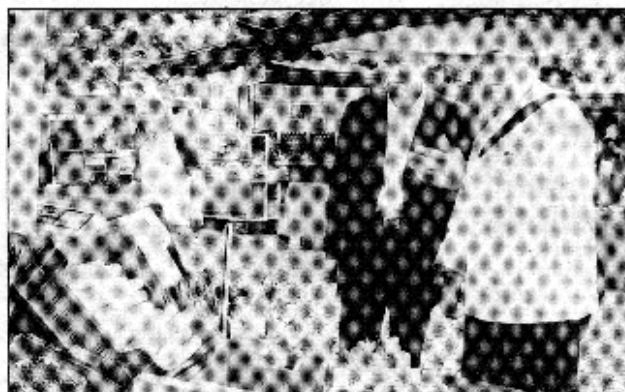
Musée Grévin, 10, boulevard Montmartre (IX^e), M^o Grands-Boulevards. Informations sur les horaires d'ouverture au 01.47.70.85.05 ou sur le site www.grevin.com.

Gastronomie

L'ancien chef du World Trade Center à Paris

DEVANT la boucherie de la rue Mouffetard, Michael Lomonaco ouvre grands les bras : « *This meat is incredible !* » (cette viande est incroyable !). L'homme est au paradis : grand chef du Porter House, à New York, Michael Lomonaco tenait absolument à déambuler dans les étals du joli petit marché de la rue Mouffetard avant d'être invité hier au Gastronomy by the Seine, festival culinaire destiné à redorer le blason de la cuisine américaine.

Ce chef très connu aux États-Unis est un survivant : il dirigeait avant 2001 le Windows, célèbre restaurant installé au sommet du World Trade Center. Le 11 septembre, alors que toute son équipe travaillait sur place, il avait rendez-vous pour refaire ses lunettes. Il est le seul survivant de son établissement. Enjoué, sans préten-



MARCHÉ MOUFFETARD, SAMEDI, 10 HEURES. Michael Lomonaco savoure particulièrement ce temps passé au milieu des étals du marché. (L.F.S.B.)

tion, le chef new-yorkais joue aujourd'hui les critiques gastronomiques : « La cuisine américaine existe, mais il faut bien dire qu'elle n'est pas très sophistiquée. Il y a de la cuisine traditionnelle, dans le sud, en Californie, mais évidemment ce n'est pas comparable avec la France. »

Un coup d'œil aux fruits « tellement bien mûris », au « superbe poisson », Michael Lomonaco estime que les « Français ont de la chance : il n'y a pas ce type de marchés à New York. Nous avons une quarantaine de petits marchés, ouverts seulement deux heures ! » Patron de son propre steak-house sur Central Park, Michael Lomonaco a donné ses leçons de noblesse à la cuisine de la viande... qui était réservée auparavant aux hords d'autoroute.

S.R.