



Le livre

Un secret du docteur Freud

d'Éliette Abécassis

Ce roman bien documenté nous transporte à Vienne en 1938, sur le divan du psychanalyste, incapable de se résoudre à quitter sa chère ville gangrenée par la folie nazie.

Agrégée de philo et elle-même fille de psy, Abécassis ne cache pas sa tendresse pour son sujet: un pater familias attachant, à la santé déclinante, qui cherche à protéger les siens et à sauver la psychanalyse, cette «science juive» honnie du Ille Reich.

L'intérêt du livre réside moins dans la révélation du dit secret que dans la rencontre improbable et méconnue entre le vieux juif athée et le commissaire nazi chargé de lui régler son compte, Anton Sauerwald. Ce chimiste, fabricant de bombes, sera peu à peu séduit par l'intelligence de Freud et finira par l'aider à gagner Londres.

David Bensoussan
Editions Flammarion
192 pages
18 euros

La destination / Balthazar Hôtel et Spa (Rennes)

Estampillé breton

Après quatre ans de travaux, cet hôtel de 56 chambres (à partir de 145 euros) vient de rouvrir ses portes à Rennes, au cœur d'un quartier réputé pour ses petits commerces et ses bons restaurants. Derrière la façade en granit gris, les canapés et les fauteuils du lobby invitent à la détente autour du coin cheminée ou près de la bibliothèque. L'été, on peut siroter un verre dans le patio orné d'étonnantes fontaines, avant de dîner à La Table de Balthazar, confiée aux Rostang Père et Filles. Caroline et Sophie –les filles



du chef doublement étoilé– ont conçu une carte où les produits régionaux sont à l'honneur.

Francine Rivaud
Tél. : 02 99 32 32 32
www.mgallery.com

Le restaurant / O Divin (Paris)

Entre initiés

C'est un délit d'initiés, ou plutôt un délice d'initiés. Ce bistrot, entre Belleville et les Buttes-Chaumont, fait partie de ces adresses de confiance que l'on n'échange qu'entre complices. Repéré par le Fooding et le Michelin 2014 (table détonante de Paris), il propose des assiettes aussi inventives que subtiles, à prix d'ami: tête de veau au céleri-café et coulis de foie gras, échine de cochon au chou. Les frères Rehda et Naoufel Zaim, gérants du lieu, ont recruté le chef Mathieu Moity, 28 ans, formé chez Bras et Aizpitarte, et qui



sera vite célèbre. Menus: 18 à 20 euros à midi, 70 et 90 euros le soir, vin compris. Précipitez-vous!

@jfarnaud
35, rue des Annelets, Paris 19e.
Tél. : 01 40 40 79 41

L'automobile / BMW Série 4 cabriolet

Signe extérieur

Dérivé de la Série 3, le cabriolet 4 est très élégant. Un classique chez BMW, dont la première 1600-2 était sortie en 1967. Habitable, solide, raffinée en version Luxury avec cuir et bois somptueux, notre version de test était dotée d'un diesel de 184 chevaux combiné à une boîte auto 8 vitesses. Onctueux et vif, même si la transmission manque de réactivité, l'engin est sobre (7,2 litres/100 km) vu les performances. Cette propulsion sécurisante et précise offre une incroyable rigidité, même avec le toit



ouvert. Et malgré une certaine fermeté, le cabriolet Série 4 se révèle confortable. Mais BMW fait payer cher tant de qualités: à partir de 46.400 euros.

Alain-Gabriel Verdevoye



Côté cave

Château de Francs

• Les cerisiers 2012

Détenu en commun par Dominique Hebrard, ex-copropriétaire de Château Cheval Blanc, et Hubert de Bouard, propriétaire du Château Angélus, premier grand cru classé de Saint Emilion, ce vignoble de 37 hectares est connu pour produire des vins généreux et d'un bon rapport qualité/prix.

Composé de merlot à 80% et pour le reste de cabernet franc et de cabernet sauvignon, le millésime 2012 de la cuvée «les cerisiers» se caractérise par sa robe rubis, ses arômes de framboise, de myrtille et sa note légèrement boisée.

Assez concentré et riche, ce vin peut être consommé dès maintenant, mais après aération. Sinon il devrait se bonifier dans les deux à trois ans. A déguster avec une belle côte de bœuf.

Jean-Pierre de La Rocque
Où le trouver?
Leclerc
Prix: 9,80 euros