

## Paris et moi Je savoure



**CHRONIQUEUR GASTRONOMIQUE D'À NOUS PARIS** et amateur de *Cook en scoot* et de *Coach en cuisine* sur la chaîne Cuisine TV, il vient de publier *Craquez pour les saint-jacques!* Balade thématique autour des produits qui sentent bon la mer...

### LES ADRESSES SECRÈTES DE

## Philippe Toinard

### Lecourbe Marée

C'est, à mon sens, l'un des plus beaux étals de poissons de Paris... Et pour cause, c'est Damien Lejeune, l'un des rares meilleurs ouvriers de France poissonniers, qui l'alimente. On y trouve toutes sortes de langoustines, une profusion de poissons, des plus nobles comme le bar de ligne, le turbot ou le saint-pierre aux plus méconnus comme le tacaud, le sar ou le pageot. Couteaux, crevettes, homards et huîtres sont remarquables également. **93-95, rue Lecourbe, 15<sup>e</sup>.**

### Pleine Mer

Dès qu'une envie de coquillages accompagnés d'un petit verre de vin blanc se fait sentir, je file dans ce bar à huîtres où l'on déguste des produits ultrafrais, tout droit venus de Cancale : plates, creuses, papillons, sauvages... Je m'y régale aussi de bon saumon fumé et d'un excellent tarama. **Env. 20 €. 22, rue Chabrol, 10<sup>e</sup>. Rens. au 01 53 34 64 47.**

### Chemins de Bretagne

C'est l'unique épicerie fine bretonne de Paris. Ralph Gallo sillonne la région pour y débusquer les meilleures spécialités : crêpes, galettes, palets, gavottes, miel rare d'Ouessant, cidre, hydromel, mais aussi terrines de poisson, conserves de sardines ou de maquereaux... On peut même y trouver, selon les arrivages, de délicieuses pommes de terre de la ferme insulaire de Quéménès. **15, rue de Prague, 12<sup>e</sup>.**

Propos recueillis par Astrid de T'Serclaes

Craquez pour les saint-jacques!  
La star des coquillages en 30 recettes,  
de Philippe Toinard, Mango, 9,80 €.



**DÉCO** Chic et d'inspirations mélangées. **ACCUEIL** Irréprochable. **MEILLEURE TABLE** Dans l'alcôve avec vue sur la terrasse. **MÉTRO** Champs-Élysées-Clemenceau. **NE PAS MANQUER** Le ris de veau en croûte de comté au vin jaune.

## Le Minipalais, maxi-plaisir

ON PROFITE DE LA BELLE SALLE RELOOKÉE POUR DÉCOUVRIR LA CUISINE D'ÉRIC FRÉCHON À DES PRIX PLUS ACCESSIBLES QU'AU BRISTOL.

Tentures, objets anciens, tapisserie champêtre, bois blond... c'est le cabinet dans le vent Gilles & Boissier qui signe l'agencement et la décoration du Minipalais, le restaurant du Grand Palais. Son coup de maître? Avoir réussi à rendre plus intime cet espace un brin majestueux. La carte, elle, est signée Eric Fréchon, chef triplement étoilé au Bristol. Variée, inventive, moderne, elle décline surtout des plats à des prix accessibles : de 6 à 33 €. On peut même s'offrir un menu déjeuner à 28 € : une option très raisonnable compte tenu

du cadre, du quartier et de la qualité de l'assiette. Nos coups de cœur? Une merveilleuse tempura de gambas mayonnaise aux épices tandoori, un superbe saint-pierre au caviar d'aubergines et aux cèpes et un cabillaud à la citronnelle aérien. Les desserts sont à la hauteur, notamment le baba jofflu et généreux. Enfin une nouvelle brasserie qui rime avec gastronomie! **AT'S A la carte, env. 40 €. Grand Palais, avenue Winston-Churchill, 8<sup>e</sup>. Rens. au 01 42 56 42 42. Ouvert de 10 h à 2 h du matin.**

**ÇA COULE DE SOURCE!** La première fontaine parisienne d'eau pétillante vient d'être inaugurée dans le 12<sup>e</sup>, à l'entrée des jardins de Reuilly. Juste fraîche, équilibrée en bulles produites grâce à un système original de gazéification, La Pétillante n'a rien à envier aux grandes marques. En plus, elle est gratuite! Les habitants du quartier et les promeneurs n'ont donc plus aucune raison d'acheter de l'eau en bouteille, source de déchets. Espérons que cette généreuse initiative d'Eau de Paris fera des petits! **FB**

Fontaine La Pétillante, jardins de Reuilly (entrée côté avenue Daumesnil), 12<sup>e</sup>. Accessible tous les jours aux heures d'ouverture du parc.



## Chasse à l'ours

Tous les ans, en novembre, le véritable Ourson Guimauve revient en exclusivité chez Colette, à La Grande Epicerie de Paris, au Lafayette Gourmet et au Printemps dans un coffret collector (29,50 €). La jeune créatrice Mzelle Fraise signe la nouvelle boîte façon toile de Jouy en bleu et blanc. A l'intérieur, 6 oursons et 54 petits. Dévorez-les sans scrupules : malgré la prolifération de gourmands, cette bête à croquer n'est pas en voie de disparition. **VZ**

**Colette, 213, rue Saint-Honoré, 1<sup>er</sup>; La Grande Epicerie de Paris, 38, rue de Sèvres, 7<sup>e</sup>; Lafayette Gourmet, 40, boulevard Haussmann, 9<sup>e</sup>; Printemps, 64, boulevard Haussmann, 9<sup>e</sup>.**