

# PARISWORLDWIDE

ENQUÊTE  
*LES CAPITALES  
RÉINVENTENT  
LE TOURISME*

INVESTIGATION  
CAPITALS INVENT  
A NEW TOURISM

## OBJECTIF MARS

DESTINATION: MARS

INTERVIEW  
*NATALIE DESSAY,  
EN SCÈNE(S)*

NATALIE DESSAY,  
ON STAGE(S)

Une escale d'une journée ? Nos adresses pour profiter de la capitale sans perdre de temps.

A one-day stopover? Our tips for enjoying Paris without wasting a minute.

PAR/BY CÉLINE FAUCON ET JEAN-PIERRE KHATI



9:00

9:30

10:00

### DÉGUSTER DES CHOUX CHEZ POPELINI

Cantonné aux pièces montées, puis un peu oublié, le chou fait un retour en force grâce à quelques ingénieux pâtisseries, comme Popelini. L'enseigne décline la pâte enroulée dans un craquelin de beurre et de cassonade en plusieurs saveurs : chocolat noir, rose-framboise, pistache/confit de griotte, etc. Des bouchées à déguster sans modération (1,85 € l'unité).

**CHOUX PASTRY AT POPELINI** Often reserved for wedding cakes, the nearly forgotten choux pastry is making a comeback, thanks to ingenious pâtisseries like Popelini. Rolled in butter and brown sugar, these delicate pastries come in dark chocolate, raspberry, pistachio/candied sour cherry, and more (€1.85).

29, rue Debellemme, Paris 3<sup>e</sup> (01 44 61 31 44) et 44, rue des Martyrs, Paris 9<sup>e</sup> (01 42 81 35 79, popelini.com). Du mardi au samedi de 11 h à 19 h 30 et dimanche de 10 h à 18 h / Open Tuesday-Saturday, 11 am-7:30 pm; Sunday, 10 am-6 pm.



10:30

11:00

11:30

### BOIRE UN EXPRESSO CHEZ DA ROSA

Da Rosa ouvre un nouveau lieu intime qui célèbre la dolce vita. On vient, le temps d'un déjeuner ou d'une pause-café (grands crus à 2 €), déguster les produits simples sélectionnés avec soin qui ont fait le succès de l'épicerie-cantine de José Da Rosa. La focaccia (4 recettes) est l'incontournable

(4,50-5 €) d'une carte tournée vers le Sud, qui propose aussi le pastel de nata (3 €).

**COFFEE AT DA ROSA** José Da Rosa's intimate new space honors la dolce vita. For lunch or coffee (grands crus €2), people enjoy the simple, carefully chosen ingredients which set Da Rosa's épicerie-canteen apart. The focaccia (four kinds) (€4.50-€5) can't be missed, and the southern influenced menu offers pastel de nata (Portuguese egg tart) (€3).

44, rue du Four, Paris 6<sup>e</sup> (01 77 37 37 87, darosa.fr). Du lundi au samedi, de 10 h à 18 h / Monday-Saturday, 10 am-6 pm.



12:00

12:30

13:00

### DÉJEUNER AU MINIPALAIS

On vient pour la magie de la terrasse de 300 m<sup>2</sup> bordée de palmiers donnant sur le Petit Palais, mais surtout pour la carte du chef triplement étoilé Éric Frechon.

Cabillaud parfumé à la coriandre et à la citronnelle, pluma de cochon tandoori et oignons confits, baba au rhum géant : des saveurs riches et des associations justes. Menu déjeuner : 28 € ; carte à partir de 50 €.

**LUNCH AT MINIPALAIS** One comes for the magical 300 m<sup>2</sup> (3,200 ft<sup>2</sup>) terrace lined with palm trees overlooking the Petit Palais, but especially for star chef Eric Frechon's menu. Dishes like cod perfumed with coriander and lemongrass, tandoori with red onion relish, and giant baba au rhums keep Parisians coming back. Lunch menu: €28; à la carte from €50. Avenue Winston-Churchill, Paris 8<sup>e</sup> (01 42 56 42 42, minipalais.com); Tous les jours de 10 h à 2 h / Open daily, 10 am-2 am.