



LA RÔTISSERIE

L'ÂME DE PANAME

TRENDY OU TRADI, GOURMANDES ET GÉNÉREUSES, DES ADRESSES QUI NOUS FONT RENOUER AVEC L'ADN DE LA CITÉ.



LES PARISIENNES

LES PARISIENNES FASHION SPIRIT

Clin d'œil à Kiraz, son nom résonne comme une invitation à fidéliser les femmes de la capitale et leur famille. Élégant comme un appartement de l'arrondissement, clair et vitré comme une boutique de mode, le nouveau bistrot de Sarkis Markarian (des Funambules, dans le XI^e) célèbre l'art de recevoir à la française, avec simplicité et raffinement. Les silhouettes de Carlotta scandent le décor de Pierre Sabria, intime et feutré.

LE CHEF : passé par une école de cuisine en Thaïlande, le jeune

Régis Mongin a fait ses classes auprès d'Éric Fréchon. Il travaille de beaux produits : pain de Poujauran, charcuterie d'Ospital, viande d'Hugo Desnoyer.

L'ASSIETTE : à la fois fraîche et chaleureuse. Velouté de châtaignes et tartines de jambon de Bayonne, crostini de boudin noir (8 et 12 €), espadon à la plancha, bœuf thaï (17 et 24 €) et carpaccio d'ananas au pistou (7 €).

ON AIME : la formule déjeuner à 13 € ; la version salon de thé l'après-midi ; la salle de réunion privatisable à l'étage.

✓ 17, avenue de la Motte-Picquet, 75007. Tél. : 01.47.05.07.37.

CADEAUX GOURMANDS

■ EN TERRASSE À TOUTE SAISON. Dessinées par Soledad pour Petit Jour à Table, la collection Terrasses parisiennes revisite les quartiers branchés. L'assiette, 5,90 €.

✓ Chez Le ciel est à tout le monde, 10, rue Gay-Lussac, 75005. Tél. : 01.49.27.96.60.

■ MY FRENCH BOOK IS RICH.

« Little Kitchen in Paris », le best-seller de Rachel Khoo, est enfin disponible en français ! Pourquoi l'attendions-nous ? Parce que le regard de la cook star offre une vision simplifiée de notre cuisine, épicée de touches d'humour so british. 120 recettes.

✓ « La Petite Cuisine à Paris », éditions Hachette Cuisine, 29,90 €.

LA RÔTISSERIE

CHIC GRILL

Inaccessible, la Tour d'Argent ? On réserve dans son annexe.

LE CHEF : Sébastien Devos, qui a travaillé avec Laurent Delarbre, chef de la Tour d'Argent, propose des spécialités à la broche et au grill.

LES PLATS : parisiens emblématiques ! poulet ou épaule d'agneau, tête de veau sauce gribiche, rognon de veau. Au dessert, crème brûlée, millefeuille, tarte maison et île flottante. Formule du jour (24 €) et menu déjeuner entrée-plat-dessert (29 €).

✓ 19, quai de la Tournelle, 75005. Tél. : 01.43.54.17.47.

LE REPAIRE DE CARTOUCHE

BISTROT INSPIRÉ

UN LIVRE : Rodolphe Paquin, 1,95 m, ex-rugbyman et géant de la terrine, nous révèle ses secrets, sous la plume de Marie-Odile Briet qui l'a observé dans la cuisine de son restaurant. (« Terrines », éditions Keribus, 19,90 €).

UNE TABLE : On y emmènerait bien Lorant Deutsch goûter deux ou trois terrines à la carte (9 €). Quel plaisir gourmand, ici, que de remonter le temps !

✓ 8, bd des Filles-du-Calvaire, 75011. Tél. : 01.47.00.25.86.



RODOLPHE PAQUIN



PETIT JOUR À TABLE



RACHEL KHOO