

REPORTAGE

DANS LES
COULISSES DU
ZOO DE PARIS

N°23 — Découvertes / Sorties —

Vivre
PARIS

QUARTIER

PLACE D'ITALIE,
UNE AUTRE IDÉE
DE LA CAPITALE

— Déco / Art de vivre — ÉTÉ 2015

Que faire cet été à Paris

30 idées balades, pique-niques, apéros, terrasses...

20 bons plans pour divertir les enfants

10 nouveaux restos tendance

PATRIMOINE

LA LÉGENDE DES
PARFUMS DE PANAME

ESCAPADE

BALADE RUE DE
LA CONVENTION

ENQUÊTE

PARIS, TERRE
D'IMMIGRATION ?

SÉLECTION

LES MEILLEURS
RESTAURANTS
"CÔTÉ MER"



L 16841 - 23 - F: 5,95 € - RD





11

dans l'assiette ! Ambiance jouissive autour des tapas, signatures du chef Julien Duboué à déguster tout au long de la journée (terrible fougasse de maïs, magret fumé et fromage de brebis, chipirons frits au piment d'Espelette...). Au déjeuner, pause à l'estafette à Taloas, de vrais sandwiches basques à emporter (galette de maïs au piment d'Espelette et romarin garnie de porc gascon, confit de canard...). On peut même désormais s'encanailler juste en face chez *A Mia* en mode street food pour gastronomes. Si vous préférez la table chez l'habitant, direction *Lou Tiap*, authentique auberge gasconne. Pas de chichi dans la gamelle, c'est avant tout une cuisine de tradition et de cœur mitonnée par Olivier Laterrot. En terrine maison, chutney aux pruneaux d'Agen et piment d'Espelette ou en mignon filet et frites maison à la graisse de canard, tout est bon dans le cochon (ici noir de Bigorre) ! On termine par une dégust' de Laguiole AOC, presque repus. Sauf qu'il ne faudrait pas manquer une part de gâteau basque (en VO à la cerise noire ou à la crème d'amande) et quelques moelleux MuxuÔ certifiés Origine Contrôlée de la maison *Pariès*.

* À table ! en basque

Made in Breizh

Enfin, passage obligé par le Grand Ouest. Première escale presque les pieds dans le sable à La Baule, enfin *Chez Balibert*, échoppe où le meilleur des petits producteurs de France est roi. Parmi ses pépites, le dinguisse fondant au chocolat *Le Baulois* de la maison *Marylou*. Poussez ensuite la gourmandise jusqu'à l'*Épicerie Breizh Café*. On entendrait presque les mouettes dans cette ambassade du terroir breton ! Ici la vedette s'appelle maison *Bordier* : beurre(s), fromages affinés et divin riz au lait de Cancale. On craque pour le lait ribot fermier de Saint-Donan, les authentiques sardines de la *Quiberonnaise*, les rares rillettes de la mer (orveau, homard...) de la *Conserverie artisanale de l'île de Groix* ou encore la véritable andouille de Guéméné à l'ancienne de l'*Atelier d'Argoat*.

Les becs sucrés succomberont aux sablés Cœur de Beurre au Salidou de la *Maison d'Armorine* ou au Craqu'Maloui, une tuile au caramel salé à vous rendre accro. La table d'hôtes centrale est une invitation à faire une pause galettes

06 — A.Noste

4 bis, rue du 4 Septembre, 75002.

07 — Garde-Manger

17, rue d'Aligre, 75017.

08 — Épicerie Breizh Café

109, rue Vieille-du-Temple, 75003.

09 — Gâteau Battu

1, rue de Vouillé, 75015.

10 — Raoul Maeder

158, boulevard Berthier, 75017.

11 — Les Petites Sorcières

12, rue Liancourt, 75014.

ou crêpes du moment. Cuite sur un vrai billig, la tradi « beurre-sucre » a cette texture moelleuse et croustillante et surtout, oui surtout, cette saveur beurrée de brioche qui la rend unique. De toute façon, que serait la Bretagne (et la France !) sans beurre ? Dernier rdv pris en pays Bigouden chez *Larnicol* pour une dégustation ultime du fameux kouign amann. Tel un gamin gourmand comblé, on se lécherait presque les doigts grasement caramélisés par cette pâtisserie addictive ! L'heure de rentrer sur la Capitale. Une terrasse matinale ensoleillée, un café de la *Brûlerie de Belleville* et un croissant croustillant du MOF *Laurent Duchêne*. Que notre terroir fleurisse bon, même à Paris.