

# PARIS GOURMAND

Dossiers « Paris au fil des mois »

(2011)



PARIS  
Office du Tourisme  
et des Congrès

Dossiers « Paris au fil des mois »

Novembre, le mois des gourmands à Paris. Novembre annonce une année gastronomique à Paris. Gourmandises en tout genre, plaisirs de la table dans les bons bistrot de quartier ou dans les restaurants étoilés, délices à siroter dans les audacieux bars à cocktails, pauses-repas tendance dans les bars à soupes et salades qui ont le vent en poupe dans la capitale... À toute heure, des encas gourmands peuvent s'improviser à Paris, des goûters à l'ancienne aux dîners tardifs, en passant par les brunchs qui prennent de l'ampleur. Mines d'or pour le shopping des gastronomes, les grandes épicerie fines, les pâtisseries légendaires et les meilleurs cavistes proposent des produits d'exception...



## REPÈRES

Paris est la ville qui abrite le plus grand nombre des meilleurs restaurants de la planète, totalisant 70 étoiles au guide Michelin.

**Le grand prix de la baguette.** Chaque année, la Mairie de Paris décerne ce prix à l'artisan boulanger qui aura réalisé la plus belle et la meilleure baguette. Les critères du jury sont l'aspect, la cuisson, l'odeur et le goût, dans le respect de la tradition. Lauréat 2011 : Pascal Barillon, au Levain d'Antan dans le 18<sup>e</sup> arrondissement.

**11 519.** C'est le nombre de cafés et restaurants que compte la capitale.

**9 nouvelles étoiles, attribuées en 2011, sont à apprécier parmi les tables de la capitale.** Le guide Michelin a décoré de ses étoiles 571 restaurants dans toute la France, dont 70 à Paris. Il se vend chaque année à 400 000 exemplaires.

**La capitale des marchés.** Paris compte 83 marchés traditionnels alimentaires – dont 69 découverts et 14 couverts.

## AGENDA GOURMAND

<b>Cookbook Fair, le salon du livre de cuisine</b> Pour la deuxième année, le salon du livre de cuisine se tient au CENTQUATRE sous la présidence d'Alain Dutournier. Signatures, conférences sur les thèmes culinaires, stands d'éditeurs et dégustations, une nouvelle manifestation à la pointe de la gourmandise ! <a href="http://www.cookbookfair.com">www.cookbookfair.com</a>	du 3/06 au 6/06
<b>Le salon fermier à Paris</b> Pour les amoureux des produits de terroir, rendez-vous au Parc floral où les producteurs fermiers font découvrir et déguster leurs foies gras, leurs fromages, leurs vins, leurs fruits et légumes de saison... <a href="http://www.parifermier.com">www.parifermier.com</a>	du 30/03 au 01/04
<b>Saveurs des plaisirs gourmands</b> Près de 50 000 visiteurs parcourent chaque année les allées de ce salon qui présente le meilleur de la gastronomie, des vins et champagnes, des cadeaux gourmands... Également au programme, le tourisme culinaire. <a href="http://www.salons-saveurs.com">www.salons-saveurs.com</a>	du 02/12 au 05/12

<p><b>Le Fooding®</b>                  Contraction de « food » et « feeling », le fooding® désigne un nouvel art de manger, de cuisiner, qui rompt avec une vision classique des plaisirs de la table. Plusieurs fois au cours de l'année, des événements sont organisés dans Paris autour de ce concept, dans la rue, les restaurants, bars et cafés.                  Informations sur <a href="http://www.lefooding.com">www.lefooding.com</a></p>	toute l'année
<p><b>Chocoland, le salon européen du chocolat</b>                  Un salon de référence pour les amateurs et les professionnels du chocolat.                  L'accent est mis sur la qualité de l'artisanat.  <a href="http://www.salonduchocolat.fr">www.salonduchocolat.fr</a></p>	20/10 au 24/10
<p><b>Salon Cuisinez !</b>                  Le salon Cuisinez ! est un salon 100 % interactif autour de l'univers culinaire. Il propose des cours, des ateliers et des démonstrations de cuisine animés par de grands chefs, destinés aux adultes comme aux enfants. Un autre apprentissage est à découvrir, celui de la dégustation de vin.  <a href="http://www.salon-cuisinez.com">www.salon-cuisinez.com</a></p>	06/10 au 09/10
<p><b>Le Grand Tasting</b>                  Le Grand Tasting, ex-Salon des grands vins, réunit au Carrousel du Louvre les meilleurs crus et ceux qui les font. Ateliers gourmets et grandes dégustations sont au programme de ce rendez-vous attendu par les passionnés de vin des plus grands domaines français et étrangers.  <a href="http://www.grandtasting.com">www.grandtasting.com</a></p>	02/12 au 03/12
<p><b>Whisky Live Paris</b>                  Le rendez-vous annuel des amateurs de whisky. Whiskies japonais, écossais, irlandais... Tous les whiskies et spiritueux sont le prétexte pour confronter des points de vues, des coups de cœur et des coups de gueule, à l'occasion de cette 8<sup>e</sup> édition.  <a href="http://www.whiskylive.fr">www.whiskylive.fr</a></p>	24/09 au 25/09
<p><b>Salon Papilles en fête</b>                  Promouvoir les producteurs, éleveurs, viticulteurs, artisans des régions françaises : tel est l'objectif de ce salon gourmand qui fait la part belle aux produits du terroir pour le bonheur des plus gourmands. Exposants, concours de cuisine, ateliers sont au rendez-vous !  <a href="http://www.salonpapillesenfete.fr">www.salonpapillesenfete.fr</a></p>	11/11 au 14/11
<p><b>Oh my Food ! La santé, ça se cuisine !</b>                  Apprendre ensemble à mieux se nourrir. Pour ce faire, la communauté «Oh, my food» se réunit pour la deuxième édition de ce salon pour conjuguer alimentation, plaisirs de la table et santé. L'apologie du «bien manger» !</p>	15/06 au 17/06/12

## À TABLE

### > Cuisine traditionnelle française

Un pot au feu, une choucroute, un cassoulet... Ces plats traditionnels français sont servis à chaque coin de rue dans Paris. Reste maintenant à savoir quel établissement détient la recette secrète dudit plat, qui se démarquera des autres restaurants.

#### Une choucroute

Spécialité régionale d'Alsace composée de chou acide fermenté et d'un assortiment de charcuterie.

**L'Alsace** 39 avenue des Champs-Élysées, Paris 8<sup>e</sup> – M° Franklin D.- Roosevelt – Tel +33 (0)1 53 93 97 00 – [www.restaurantalsace.com](http://www.restaurantalsace.com)

**Chez Jenny** 39 boulevard du Temple, Paris 3<sup>e</sup> – M° République – Tel +33 (0)1 44 54 39 00 – [www.chez-jenny.com](http://www.chez-jenny.com)

**Epicure 108** 108 rue Cardinet, Paris 17<sup>e</sup> – M° Villiers – Tel +33 (0)1 47 63 50 91



### **Un cassoulet**

Spécialité du Languedoc composée d'un ragoût de haricots blancs avec du lard, de la couenne, du jarret de porc, du confit de canard et des saucisses.

**Lasserre** 17 avenue Franklin D.- Roosevelt Paris 8<sup>e</sup> – M° Franklin Roosevelt – Tel +33 (0)1 43 59 02 13

**Chez Julien** 16 faubourg Saint-Denis, Paris 10<sup>e</sup> – M° Château d'eau – Tel +33 (0)1 47 70 12 06

### **Le foie gras**

Spécialité obtenue par la pratique de gavage d'oies ou de canards. Patrimoine culturel et gastronomique protégé en France.

**Le Train Bleu** Gare de Lyon, 1<sup>er</sup> étage, 20 boulevard Diderot, Paris 12<sup>e</sup> – M° Gare de Lyon – Tel +33 (0)1 43 43 09 06 – [www.le-train-bleu.com](http://www.le-train-bleu.com)

**Le J'Go** 4 rue Drouot, Paris 9<sup>e</sup> – M° Richelieu Drouot – Tel +33 (0)1 40 22 09 09

**Marty** 20 avenue des Gobelins, Paris 5<sup>e</sup> – M° Les Gobelins – Tel +33 (0)1 43 31 39 51

**Foie gras Laffite** 8 rue Jean-du-Bellay, Paris 4<sup>e</sup> – M° Hôtel-de-Ville – Tel +33 (0)1 43 26 08 63

### **Le tartare de bœuf**

Bœuf cru haché, agrémenté d'épices et parfois d'un jaune d'œuf.

**Louchebem** 31 rue Berger, Paris 1<sup>er</sup> – M° Châtelet – Tel +33 (0)1 42 33 12 99 – [www.le-louchebem.fr](http://www.le-louchebem.fr)

**Les tontons** 38 rue Raymond Losserand, Paris 14<sup>e</sup> – M° Pernetty – Tel +33 (0)1 43 21 69 45

### **Les escargots**

Spécialité française accompagnée de beurre persillé.

**L'Escargot Montorgueil** 38 rue Montorgueil, Paris 1<sup>er</sup> – M° Sentier – Tel +33 (0)1 42 36 83 51

**Le Caméléon** 6 rue de Chevreuse, Paris 6<sup>e</sup> – M° Vavin – Tel +33 (0)1 43 27 43 27

### **Le pot au feu**

Plat de viande mijoté dans un bouillon de légumes et agrémenté d'un bouquet garni.

**L'Avant Goût** 26 rue Bobillot, Paris 13<sup>e</sup> – M° Place d'Italie – Tel +33 (0)1 53 80 24 00

**Chez la Vieille - Adrienne** 37 rue Arbre Sec, Paris 1<sup>er</sup> – M° Louvre Rivoli – Tel +33 (0)1 42 60 15 78

### **Le bœuf bourguignon**

Spécialité de Bourgogne faite d'un ragoût de bœuf mijoté dans une sauce au vin rouge.

**Au Bourguignon du Marais** 52 rue François Miron, Paris 4<sup>e</sup> – M° Saint-Paul – Tel +33 (0)1 48 87 15 40

**Chez Lescure** 7 rue de Mondovi, Paris 1<sup>er</sup> – M° Concorde – Tel +33 (0)1 42 60 18 91

### **La blanquette de veau**

Plat ancien composé de viande de veau bouillie, de carotte et d'une sauce au beurre.

**Le Mesturet** 77 rue Richelieu, Paris 2<sup>e</sup> – M° Richelieu Drouot – Tel +33 (0)1 42 97 40 68 – [www.lemesturet.com](http://www.lemesturet.com)

**Aux Lyonnais** 32 rue Saint Marc, Paris 2<sup>e</sup> – M° Richelieu Drouot – Tel +33 (0)1 58 00 23 62 – [www.esprit-bistrot.com](http://www.esprit-bistrot.com)

## **> Chefs à prix d'ami**

Un établissement gastronomique n'est pas forcément un restaurant inaccessible. Cette devise, certains chefs de renom ont décidé de l'appliquer. Proposer une cuisine haut de gamme, un service soigné et éveiller en chacun un véritable intérêt pour la gastronomie, ceci sans ruiner le client : tel est le mot d'ordre de ces restaurants.

**Pinxo** 9 rue d'Alger, Paris 1<sup>er</sup> – M° Tuileries – Tel +33 (0)1 40 20 72 00

**Benoît** 20 rue Saint-Martin, Paris 4<sup>e</sup> – M° Châtelet, RER Châtelet-Les-Halles – Tel +33 (0)1 42 72 25 76

**Le Comptoir du relais** 9 carrefour de l'Odéon, Paris 6<sup>e</sup> – M° Odéon, RER Saint-Michel – Tel +33 (0)1 44 27 07 97

**L'Affriolé** 17 rue Malar, Paris 7<sup>e</sup> – M° Alma-Marceau, RER Pont-de-l'Alma – Tel +33 (0)1 44 18 31 33

**L'Atelier de Joël Robuchon**, hôtel Pont-Royal 5-7 rue de Montalembert, Paris 7<sup>e</sup> – M° Rue-du-Bac – Tel +33 (0)1 42 22 56 56

**Café Constant** 139 rue Saint-Dominique, Paris 7<sup>e</sup> – M° École-Militaire, RER Pont-de-l'Alma – Tel +33 (0)1 47 53 73 34

**Gaya rive gauche par Pierre Gagnaire** 44 rue du Bac, Paris 7<sup>e</sup> – M° Rue-du-Bac – Tel +33 (0)1 45 44 73 73

**Chiberta** 3 rue Arsène-Houssaye, Paris 8<sup>e</sup> – M° Charles-de-Gaulle-Étoile, RER Charles-de-Gaulle-Étoile – Tel +33 (0)1 53 53 42 00

**Senderens** 9 pl de la Madeleine, Paris 8<sup>e</sup> – M° Madeleine, RER Auber – Tel +33 (0)1 42 65 22 90

**Chardenoux** 1 rue Jules-Vallès, Paris 11<sup>e</sup> – M° Charonne – Tel +33 (0)1 43 71 49 52

## > Les étoiles montantes

La jeune cuisine française, qui affiche un grand dynamisme et qui déborde d'imagination, est à ne pas perdre de vue ! Gilles Choukroun, chef du MBC (menthe, basilic, coriandre) dans le 17<sup>e</sup> arrondissement, et créateur de l'association Générations.C (C pour cuisines et cultures), une association formée de chefs qui insistent sur le partage et la transmission, en est un exemple. D'autres chefs viennent de décrocher leur première étoile et rejoignent ce palmarès d'exception. Talentueux, créatifs, à l'image de Bertrand Grébaut (restaurant Agapé), Thomas Boullaut (Arôme), Christophe Pelé (Bigarrade), leurs tables sont étonnantes de maturité... La capitale séduit aussi les chefs internationaux comme Juan Alberto Herráiz, originaire de Valence et nouvel étoilé au guide Michelin (Fogón), tandis que William Ledeuil et sa Kitchen Galerie également étoilée fait des petits avec Ze Kitchen Galerie Bis.

**Fogon\*** 45 quai des Grands-Augustins, Paris 6<sup>e</sup> – M° Saint-Michel, RER Saint-Michel – Tel +33 (0)1 43 54 31 33

**Ze Kitchen Galerie Bis** 25 rue des Grands-Augustins, Paris 6<sup>e</sup> – M° Saint-Michel, RER Saint-Michel  
Tel +33 (0)1 46 33 00 85

**Arôme\*** 3 Rue Saint-Philippe-du-Roule, Paris 8<sup>e</sup> – M° Saint-Philippe-du-Roule – Tel + 33 (0)1 42 25 55 98

**Agapé\*** 51 rue Jouffroy-d'Abbans, Paris 17<sup>e</sup> – M° Wagram, RER Péreire – Tel + 33 (0)1 42 27 20 18

**Bigarrade\*** 106 rue Nollet, Paris 17<sup>e</sup> – M° Place-de-Clichy – Tel + 33 (0)1 42 26 01 02

**MBC** 4 rue du Débarcadère, Paris 17<sup>e</sup> – M° Porte-Maillot, RER Porte-Maillot – Tel +33 (0)1 45 72 22 55

## > Les restaurants d'hôtels de luxe

Depuis quelques années, l'hôtellerie de luxe s'attache à démocratiser ses services, désormais accessibles à des clients qui ne résident pas à l'hôtel. Ainsi, les spas, les halls et les bars d'hôtels s'y sont mis, et les restaurants ouvrent leurs salles à tous les gastronomes de passage. Les grandes tables se font particulièrement attractives en termes de prix le midi, avec des formules de 60 à 80 euros.

**L'Espadon, hôtel Ritz** 15 pl Vendôme, Paris 1<sup>er</sup> – M° Opéra, RER Auber – Tel +33 (0)1 43 16 30 80

**Meurice – Le Meurice** 228 rue de Rivoli, Paris 1<sup>er</sup> – M° Tuileries – Tel +33 (0)1 44 58 10 55

**Les Orchidées – Park Hyatt Paris-Vendôme** 5 rue de la Paix, Paris 2<sup>e</sup> – M° Opéra, RER Auber – Tel +33 (0)1 58 71 12 34

**Alain Ducasse au Plaza Athénée** 25 av Montaigne, Paris 8<sup>e</sup> – M° Alma-Marceau, RER Pont-de-l'Alma – Tel +33 (0)1 53 67 65 00

**Le Baretto, hôtel de Vigny** 9-11 rue Balzac, Paris 8<sup>e</sup> – M° George-V, RER Charles-de-Gaulle-Étoile – Tel +33 (0)1 42 99 80 10

**Le Bristol** 112 rue du Faubourg-Saint-Honoré, Paris 8<sup>e</sup> – M° Saint-Philippe-du-Roule – Tel +33 (0)1 53 43 43 00

**Le Cinq, hôtel George-V** 31 av George-V, Paris 8<sup>e</sup> – M° George-V, RER Charles-de-Gaulle-Étoile – Tel +33 (0)1 49 52 70 00

**Le Diane, hôtel Fouquet's Barrière** 46 av George-V, Paris 8<sup>e</sup> – M° George-V, RER Charles-de-Gaulle-Étoile  
Tel +33 (0)1 40 69 60 60

**L'Obélisque, hôtel de Crillon** 4 rue Boissy-d'Anglas, Paris 8<sup>e</sup> – M° Concorde – Tel +33 (0)1 44 71 15 15

**Restaurant de l'hôtel de Sers** 41 av Pierre-Ier-de-Serbie, Paris 8<sup>e</sup> – M° George-V, RER Charles-de-Gaulle-Étoile  
Tel +33 (0)1 53 23 75 75

**Café Lumière, hôtel Scribe** 1 rue Scribe, Paris 9<sup>e</sup> – M° Opéra, RER Auber – Tel +33 (0)1 44 71 74 20

## > Le terroir français

Les Parisiens, qu'ils soient « de souche » ou « d'adoption », sont friands de produits régionaux et ne manquent pas une occasion de retrouver les saveurs goûtées pendant leur enfance dans le Dauphiné, le Périgord, le Pays basque, en Bretagne ou en Alsace. Pour les touristes, c'est un véritable tour de France gastronomique qui s'offre à eux.

**Aux Lyonnais** 32 rue Saint-Marc, Paris 2<sup>e</sup> – M<sup>o</sup> Richelieu-Drouot – Tel +33 (0)1 42 96 65 04

**Ambassade d'Auvergne** 22 rue du Grenier-Saint-Lazare, Paris 3<sup>e</sup> – M<sup>o</sup> Rambuteau, RER Châtelet-Les-Halles  
Tel +33 (0)1 42 72 31 22

**Au Basco** 38 rue Réaumur, Paris 3<sup>e</sup> – M<sup>o</sup> Arts-et-Métiers – Tel +33 (0)1 42 72 69 25

**Breizh Café** 109 rue Vieille-du-Temple, Paris 3<sup>e</sup> – M<sup>o</sup> Saint-Sébastien-Froissart – Tel +33 (0)1 42 72 13 77

**J'Go** 4 rue Drouot, Paris 9<sup>e</sup> – M<sup>o</sup> Richelieu-Drouot – Tel +33 (0)1 40 22 09 09

**Le Ch'ti Catalan** 4 rue de Navarin, Paris 9<sup>e</sup> – M<sup>o</sup> Saint-Georges – Tel +33 (0)1 44 63 04 33

**La Cabane à huîtres** 4 rue Antoine-Bourdelle, Paris 15<sup>e</sup> – M<sup>o</sup> Falguière – Tel +33 (0)1 45 49 47 27

**La Villa corse** 164 bd de Grenelle, Paris 15<sup>e</sup> – M<sup>o</sup> Cambronne – Tel +33 (0)1 53 86 70 81

## > Saveurs du monde

La cuisine du monde est représentée dans une mine de cantines, restaurants gastronomiques et autres snacks disséminés aux quatre coins de la capitale. Oth Sombath fait la part belle à la Thaïlande, tandis qu'au Chamarré Montmartre les saveurs de l'océan Indien sont à l'honneur, et chez Helem la cuisine est libanaise. Certains quartiers ou rues sont de véritables enclaves culturelles, comme la rue Sainte-Anne où l'on trouve la meilleure



cuisine japonaise, le quartier Latin et sa gastronomie grecque, ou encore le passage Brady et ses restaurants indiens. Les amateurs d'exclusivité, quant à eux, pourront se laisser tenter par le Blue Bayou, l'unique restaurant cajun de Paris. Et parce que les restaurants de saveurs du monde ne cessent de se renouveler, les aficionados de la cuisine japonaise ont leur nouveau QG parisien, le restaurant Hokkaido situé rue Chabanais, qui résiste à la vague des sushis et makis : une cantine où manger râmen et gyoza.

**Kunitoraya** 39 rue Sainte-Anne, Paris 1<sup>er</sup> – M<sup>o</sup> Pyramides – Tel +33 (0)1 47 03 33 65

**Yasube** 9 rue Sainte-Anne, Paris 1<sup>er</sup> – M<sup>o</sup> Pyramides – Tel +33 (0)1 47 03 96 37

**Helem** 183 rue Saint-Denis, Paris 2<sup>e</sup> – M<sup>o</sup> Étienne-Marcel, RER Châtelet-Les-Halles – [www.new-helem.com](http://www.new-helem.com)

**Hokkaido** 14 rue Chabanais, Paris 2<sup>e</sup> – M<sup>o</sup> Pyramides – Tel + 33 (0)8 26 10 10 77

**Chiario di Luna** 8 rue de Jouy, Paris 4<sup>e</sup> – M<sup>o</sup> Pont-Marie – Tel +33 (0)1 42 78 38 66

**Au Coco de Mer** 34 bd Saint-Marcel, Paris 5<sup>e</sup> – M<sup>o</sup> Saint-Marcel – Tel +33 (0)1 47 07 06 64

**Machu Picchu** 9 rue Royer-Collard, Paris 5<sup>e</sup> – RER Luxembourg – Tel +33 (0)1 43 26 13 13

**Mavrommatis** 42 rue Daubenton, Paris 5<sup>e</sup> – M<sup>o</sup> Censier-Daubenton – Tel +33 (0)1 43 31 17 17

**Asian** 30 av George-V, Paris 8<sup>e</sup> – M<sup>o</sup> George-V, RER Charles-de-Gaulle-Étoile – [www.asian.fr](http://www.asian.fr)

**Oth Sombath** 184 rue du Faubourg-Saint-Honoré, Paris 8<sup>e</sup> – M<sup>o</sup> Madeleine, RER Auber – [www.othsombath.com](http://www.othsombath.com)

**Le Passage de Pondichéry** 84 passage Brady, Paris 10<sup>e</sup> – M<sup>o</sup> Strasbourg-Saint-Denis – Tel +33 (0)1 53 34 63 10

**Pooja** 91 passage Brady, Paris 10<sup>e</sup> – M<sup>o</sup> Strasbourg-Saint-Denis – Tel +33 (0)1 48 24 00 83

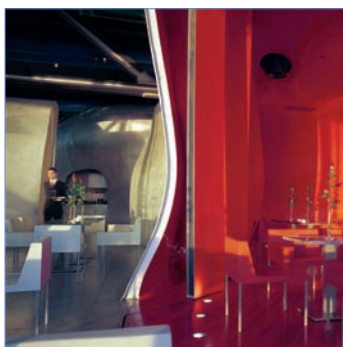
**Blue Bayou** 111 rue Saint-Maur, Paris 11<sup>e</sup> – M<sup>o</sup> Parmentier – Tel +33 (0)1 43 55 87 21

**Au petit Budapest** 96 rue des Martyrs, Paris 18<sup>e</sup> – M<sup>o</sup> Abbesses – Tel +33 (0)1 46 06 10 34

**Le Chamarré Montmartre** 52 rue Lamarck, Paris 18<sup>e</sup> – M<sup>o</sup> Lamarck-Caulaincourt – [www.chamarre-montmartre.com](http://www.chamarre-montmartre.com)

## > Au musée

C'est désormais la règle, un musée, une fondation ou un centre d'art réputé se doit d'avoir un restaurant à la hauteur, car le plaisir des yeux et le plaisir des papilles vont de pair. Le restaurant du Point éphémère ou celui du Palais de Tokyo proposent des formules simples et rapides, l'idéal pour une petite pause après la visite d'une exposition. Pour accéder aux tables du musée des Arts décoratifs et du musée du Quai-Branly, le Mini Palais et Les Ombres, il est par contre conseillé de réserver, et l'addition avoisine les 40 euros à 90 euros selon la formule choisie. Les restaurants de musée valent le détour : l'ambiance, la décoration, et bien sûr le contenu des assiettes sont à l'égal de la réputation des institutions qui les accueillent.



**Le Saut du Loup** 107 rue de Rivoli, Paris 1<sup>er</sup> – M° Tuileries – Tel +33 (0)1 42 25 49 55

**Le Georges, Centre Pompidou** 19 rue Beaubourg, Paris 4<sup>e</sup> – M° Rambuteau – Tel +33 (0)1 44 78 47 99

**Restaurant La Baleine, jardin des Plantes** 47 rue Cuvier, Paris 5<sup>e</sup> – M° Gare-d'Austerlitz – Tel +33 (0)1 40 79 80 72

**Le Jardin de Varenne, musée Rodin** 79 rue de Varenne, Paris 7<sup>e</sup> – M° Varenne – Tel +33 (0)1 45 50 42 34

**Restaurant du musée d'Orsay** 1 rue de la Légion-d'Honneur, Paris 7<sup>e</sup> – www.musee-orsay.fr

**Les Ombres** 37 quai Branly, portail Debilly, Paris 7<sup>e</sup> – M° Bir-Hakeim – Tel +33 (0)1 47 53 68 00

**Le Jardin du Petit Palais** av Winston-Churchill, Paris 8<sup>e</sup> – M° Champs-Élysées-Clemenceau – www.petitpalais.paris.fr

**Mini Palais, Grand Palais** perron Alexandre-III, av Winston-Churchill, Paris 8<sup>e</sup> – M° Champs-Élysées-Clemenceau  
Tel +33 (0)1 42 56 42 42

**Le Point éphémère** 186-200 quai de Valmy, Paris 10<sup>e</sup> – M° Jaurès – Tel +33 (0)1 40 34 02 48

**Restaurant de La Maison Rouge-Fondation Antoine-de-Galbert** 10 bd de la Bastille, Paris 12<sup>e</sup> – M° Quai-de-la-Rapée  
www.lamaisonrouge.org

**Café Carlu, Cité de l'architecture et du patrimoine** 1 pl du Trocadéro, Paris 16<sup>e</sup> – M° Trocadéro – Tel +33 (0)1 53 70 96 65

**Tokyo Eat, Palais de Tokyo** 13 av du Président-Wilson, Paris 16<sup>e</sup> – M° Iéna – Tel +33 (0)1 47 20 00 29 – www.palaisdetokyo.com

## > Jardins d'hiver

Si le soleil se fait rare en novembre, les cours et jardins intérieurs, ainsi que les patios couverts, réchauffent les esprits et illuminent les mets. Parmi les plus luxueux, il faut citer La Cour Jardin du Plaza Athénée, où la vigne vierge grimpe à l'assaut des étages, tandis que les géraniums sont en accord avec la couleur des stores et des parasols. Dans un style luxuriant, Le Jardin d'Ivy de la rue Mouffetard régale les yeux d'une véritable symphonie végétale.

**Le Jardin d'Ivy** 75 rue Mouffetard, Paris 5<sup>e</sup> – M° Place-Monge – Tel +33 (0)1 47 07 19 29

**La Cour Jardin, hôtel Plaza Athénée** 25 av Montaigne, Paris 8<sup>e</sup> – M° Alma-Marceau, RER Pont-de-l'Alma  
Tel +33 (0)1 53 67 66 02

**Bistro des Dames** 18 rue des Dames, Paris 17<sup>e</sup> – M° Place-de-Clichy – Tel +33 (0)1 45 22 13 42

**Le Sud** 91 bd Gouvion-Saint-Cyr, Paris 17<sup>e</sup> – M° Porte-Maillot, RER Porte-Maillot – Tel +33 (0)8 26 10 04 77

**Le Square** 227 bis rue Marcadet, Paris 18<sup>e</sup> – M° Guy-Môquet – Tel +33 (0)1 53 11 08 41

## > Les crêpes, une spécialité très prisée

Spécialité de la Bretagne, région de l'ouest de la France, la crêpe se savoure dans plusieurs adresses de la capitale. Certaines rues lui sont même dédiées, à l'image des rues du Montparnasse et d'Odessa dans le 14<sup>e</sup> arrondissement. Pour des crêpes innovantes et audacieuses, rendez-vous au Breizh Café, situé dans le Marais.

**Le Cap Breton** 12 rue Monsigny, Paris 2<sup>e</sup> – M° Quatre-Septembre –  
Tel +33 (0)1 42 96 41 78

**Breizh Café** 109 rue Vieille-du-Temple, Paris 3<sup>e</sup> – M° Saint-Sébastien-Froissart –  
Tel +33 (0)1 42 72 13 77

**La Cour aux Crêpes** 27 rue Galande, Paris 5<sup>e</sup> – M° Maubert-Mutualité –  
Tel +33 (0)1 43 25 45 00

**Rue Saint-André-des-Arts**, Paris 6<sup>e</sup> – M° Saint-Michel/Odéon

**Le Chalet du 8e** 8 rue du Commandant-Rivière, Paris 8<sup>e</sup> – M° Saint-Philippe-du-Roule – Tel +33 (0)1 45 61 18 10

**Rue du Montparnasse et rue d'Odessa**, Paris 14<sup>e</sup> – M° Montparnasse-Bienvenüe



## > Bistrotts et bars à vin

Les bistrotts parisiens et bars à vin ont encore de beaux jours devant eux. On aime les chaises en bois, le zinc et les ardoises où le menu du jour s'écrit en lettres blanches.

**Chez Denise, à La Tour de Montlhéry** 5 rue des Prouvaires, Paris 1<sup>er</sup> – M° Les Halles, RER Châtelet-Les-Halles – Tel +33 (0)1 42 36 21 82

**L'Ardoise** 28 rue du Mont-Thabor, Paris 1<sup>er</sup> – M° Tuileries – Tel +33 (0)1 42 96 28 18

**Le Trumilou** 84 quai de l'Hôtel-de-Ville, Paris 4<sup>e</sup> – M° Pont-Marie  
Tel +33 (0)1 42 77 63 98

**L'Épi Dupin** 11 rue Dupin, Paris 6<sup>e</sup> – M° Sèvres-Babylone – Tel +33 (0)1 42 22 64 56

**L'Affriolé** 17 rue Malar, Paris 7<sup>e</sup> – M° Alma-Marceau, RER Pont-de-l'Alma  
Tel +33 (0)1 44 18 31 33

**Velly** 52 rue Lamartine, Paris 9<sup>e</sup> – M° Notre-Dame-de-Lorette – Tel +33 (0)1 48 78 60 05

♥ **L'Autre Café** 62 rue Jean-Pierre-Timbaud, Paris 11<sup>e</sup> – M° Parmentier – [www.lautrecafe.com](http://www.lautrecafe.com)

**Jadis** 208 rue de la Croix-Nivert, Paris 15<sup>e</sup> – M° Convention – Tel +33 (0)1 45 57 73 20

**Et aussi : Le Bistrot du Peintre, Les Fous d'En Face, Le Petit Pontoise, Le Petit Verdot, Georgette, Au Vieux Chêne, Chez Ramulaud, Les Bombis, L'Ourcine, De Bouche à Oreille, Le Dirigeable, Le Père Claude, Aux Marches du Palais, Le Stella, Le Bistro des Dames...**



## > Promenades gourmandes

Plusieurs agences proposent des visites guidées gastronomiques à pied, des balades « gourmets du marché », etc. où la dégustation est de mise ! La capitale se visite ainsi avec les papilles... Un bon moyen pour découvrir un lieu et sa culture.

**Classic Walks of Paris** – [classicwalksparis.com](http://classicwalksparis.com)

**Meeting the French** – [www.meetingthefrench.com](http://www.meetingthefrench.com)

**Paris Sweet Paris** – [www.parissweetparis.com](http://www.parissweetparis.com)

**Promenade des Sens** – [www.promenade-des-sens.fr](http://www.promenade-des-sens.fr)

**Succulent Paris** – [www.succulent-paris.com](http://www.succulent-paris.com)



# SHOPPING GOURMAND

## > Pâtisserie de luxe

Grande spécialité française, la pâtisserie des gourmets est un des fleurons de la gastronomie parisienne. Parmi les grands noms, il faut citer la maison Ladurée, Dalloyau, Gérard Mulot ou Pierre Hermé. C'est le plus souvent dans les quartiers au cœur de la capitale (1<sup>er</sup>, 6<sup>e</sup>, 7<sup>e</sup> et 8<sup>e</sup> arrondissements) que sont installées leurs maisons mères, mais vous pouvez également déguster leurs petites merveilles dans leurs enseignes de quartier. À tester en priorité, les macarons au maracuja chez Ladurée ou bien au beurre salé chez Pierre Hermé, entre tant d'autres parfums.



**La chocolaterie de Jacques Génin** 133 rue de Turenne, Paris 3<sup>e</sup> – M<sup>o</sup> Filles-du-Calvaire – Tel + 33 (0)1 45 77 29 01

**Gérard Mulot** 76 rue de Seine, Paris 6<sup>e</sup> – M<sup>o</sup> Odéon – Tel +33 (0)1 43 26 85 77 – [www.gerard-mulot.com](http://www.gerard-mulot.com)

**Dalloyau** 101 rue du Faubourg-Saint-Honoré, Paris 8<sup>e</sup> – M<sup>o</sup> Saint-Philippe-du-Roule – [www.dalloyau.fr](http://www.dalloyau.fr)

**Fauchon** 26 pl de la Madeleine, Paris 8<sup>e</sup> – M<sup>o</sup> Madeleine, RER Auber – [www.fauchon.com](http://www.fauchon.com)

**Ladurée** 75 av des Champs-Élysées, Paris 8<sup>e</sup> – M<sup>o</sup> Franklin-Roosevelt, RER Charles-de-Gaulle-Étoile – [www.laduree.com](http://www.laduree.com)

**Patrick Roger** 199 rue du Faubourg-Saint-Honoré, Paris 8<sup>e</sup> – M<sup>o</sup> Ternes, RER Charles-de-Gaulle-Étoile – [www.patrickroger.com](http://www.patrickroger.com)

**NEW ! Pierre Hermé** 16 av Paul-Doumer, Paris 16<sup>e</sup> – M<sup>o</sup> La Muette, RER Bouainvilliers – [www.pierreherme.com](http://www.pierreherme.com)

## > Épicerie fine

On vient y faire ses courses pour la qualité. À la vente, le meilleur des produits frais pour une cuisine aux saveurs de tous les pays. Les grands magasins se font les plus éminents représentants de cette tendance avec des rayons magnifiquement achalandés, à La Grande Épicerie de Paris ou au Lafayette Gourmet. Une enseigne s'est même spécialisée dans le caviar ! Sans oublier les grandes maisons : Fauchon & Hédiard.



**Le Comptoir de la Gastronomie** 34 rue Montmartre, Paris 1<sup>er</sup> – M<sup>o</sup> Étienne-Marcel, RER Châtelet-Les-Halles  
Tel +33 (0)1 42 33 31 32

**Boutique Valette Foie Gras** 38 rue de Bourgogne, Paris 7<sup>e</sup> – M<sup>o</sup> Varenne – Tel +33 (0)1 44 18 02 65

**La Grande Épicerie du Bon Marché** 38 rue de Sèvres, Paris 7<sup>e</sup> – M<sup>o</sup> Sèvres-Babylone – [www.lagrandeepicerie.fr](http://www.lagrandeepicerie.fr)

**Caviar House et Prunier** 15 pl de la Madeleine, Paris 8<sup>e</sup> – M<sup>o</sup> Madeleine, RER Auber – Tel +33 (0)1 47 42 98 98

**Fauchon** 30 pl de la Madeleine, Paris 8<sup>e</sup> – M<sup>o</sup> Madeleine, RER Auber – Tel +33 (0)1 47 42 60 11

**Hédiard** 21 pl de la Madeleine, Paris 8<sup>e</sup> – M<sup>o</sup> Madeleine, RER Auber – Tel +33 (0)1 43 12 88 88

**Lafayette Gourmet** 40 bd Haussmann, Paris 9<sup>e</sup> – M<sup>o</sup> Chaussée-d'Antin, RER Auber – [www.galerielafayette.com](http://www.galerielafayette.com)

**« Luxe et gourmandises », Printemps Haussmann** (2<sup>e</sup> étage) 64 bd Haussmann, Paris 9<sup>e</sup> – M<sup>o</sup> Havre-Caumartin, RER Auber  
Tel +33 (0)1 42 82 50 00

**La Boutique Gourmande** 14 rue de l'Amiral-Mouchez, Paris 14<sup>e</sup> – M<sup>o</sup> Glacière, RER Cité-Universitaire – Tel +33 (0)1 53 80 00 69

**Bio Prestige** 92 bd des Batignolles, Paris 17<sup>e</sup> – M<sup>o</sup> Villiers – Tel +33 (0)1 45 22 53 52

## > Les meilleurs cavistes

Ils sont les ambassadeurs du vin français dans la capitale. Julien de Savignac propose des crus régulièrement salués par les meilleurs guides et organise chaque vendredi et samedi des rencontres avec des vigneron. Tandis qu'imaginé par le designer Christian Ghion, l'espace Nicolas Feuillatte offre un cadre ultracontemporain pour la dégustation de la boisson aux bulles si agréablement pétillantes.

**Le Garde-Robe** 41 rue de l'Arbre-Sec, Paris 1<sup>er</sup> – M<sup>o</sup> Louvre-Rivoli – Tel +33 (0)1 49 26 90 60

**Cave Legrand** 1 rue de la Banque, Paris 2<sup>e</sup> – M<sup>o</sup> Bourse – Tel +33 (0)1 42 60 07 12

**Julien de Savignac** 73 rue Saint-Antoine, Paris 4<sup>e</sup> – M<sup>o</sup> Saint-Paul – Tel +33 (0)1 44 54 04 40

**Caves Augé** 116 bd Haussmann, Paris 8<sup>e</sup> – M<sup>o</sup> Saint-Augustin, RER Haussmann-Saint-Lazare – Tel +33 (0)1 45 22 16 97

**Espace Nicolas Feuillatte** 254 rue du Faubourg-Saint-Honoré, Paris 8<sup>e</sup> – M<sup>o</sup> Ternes, RER Charles-de-Gaulle-Étoile  
[www.feuillelatte.com](http://www.feuillelatte.com)

**Les Crus du Soleil** 21 rue d'Aligre, Paris 12<sup>e</sup> – M<sup>o</sup> Ledru-Rollin – [www.crusdusoleil.fr](http://www.crusdusoleil.fr)

**Le Casier à Vin** 51-53 rue Olivier-de-Serres, Paris 15<sup>e</sup> – M<sup>o</sup> Convention – Tel +33 (0)1 45 33 36 80

**La Cave des Abbesses** 34 rue des Abbesses, Paris 18<sup>e</sup> – M<sup>o</sup> Abbesses – Tel +33 (0)1 42 52 81 54

## > À l'heure du thé

Boutiques historiques, nouvelles enseignes et magasins spécialisés en thé japonais, Paris fait la part belle à cette boisson qui se déguste à travers le monde selon des rituels propres à chaque culture. Grands crus, théés parfumés, vert, noir, blanc... sans oublier les accessoires nécessaires à la dégustation. Dans certains établisse-

ments, l'heure du thé s'accompagne d'une gourmandise, à l'image des chariots de pâtisseries au Lutétia ou au Meurice, des vitrines de macarons et autres gâteaux chez Carette ou à la maison du thé de l'hôtel Scribe.

**1T, hôtel Scribe** 1 rue Scribe, Paris 1<sup>er</sup> – M° Opéra, RER Auber

**Le Meurice** 228 rue de Rivoli, Paris 1<sup>er</sup> – M° Tuileries – [www.meuricehotel.com](http://www.meuricehotel.com)

**Dammann** 15 pl des Vosges, Paris 4<sup>e</sup> – M° Saint-Paul – [www.dammann.fr](http://www.dammann.fr)

**Mariage Frères** 30 rue du Bourg-Tibourg, Paris 4<sup>e</sup> – M° Saint-Paul – [www.mariagefreres.com](http://www.mariagefreres.com)

**Jugetsudo** 85 rue de Seine, Paris 6<sup>e</sup> – M° Mabillon – Tel +33 (0)1 46 33 30 76 – [www.jugetsudo.fr](http://www.jugetsudo.fr)

**Kusmi Tea** 56 rue de Seine, Paris 6<sup>e</sup> – M° Mabillon – [www.kusmitea.com](http://www.kusmitea.com)

**Palais du Thé** (et 4 autres adresses) 61 rue du Cherche-Midi, Paris 6<sup>e</sup> – M° Saint-Placide – [www.palaisdesthes.com](http://www.palaisdesthes.com)

**Le Lutétia** 45 bd Raspail, Paris 7<sup>e</sup> – M° Rue-du-Bac – [www.lutetia-paris.com](http://www.lutetia-paris.com)

**Chajin** 24 rue Pasquier, Paris 8<sup>e</sup> – M° Saint-Augustin, RER Haussmann-Saint-Lazare – [www.chajin-online.com](http://www.chajin-online.com)

**L'Empire des Thés** (et 2 autres adresses) 8 rue de la Chaussée-d'Antin, Paris 9<sup>e</sup> – M° Opéra, RER Auber – [www.empiredesthes.fr](http://www.empiredesthes.fr)

**Tamayura** 83 rue Fondary, Paris 15<sup>e</sup> – M° Avenue-Émile-Zola – [www.tamayura.fr](http://www.tamayura.fr)

**Carette** 4 pl du Trocadéro, Paris 16<sup>e</sup> – M° Trocadéro, RER Champ-de-Mars-Tour-Eiffel – [www.carette-paris.com](http://www.carette-paris.com)



## > Les glaciers

Tout au long de l'année, et plus particulièrement les beaux jours venus, on fait escale dans l'un des glaciers parisiens pour découvrir les nouvelles saveurs de la maison Berthillon, référence en la matière, les glaces au yaourt 0 % de matière grasse chez Mÿberry, les coupes généreuses d'Amorino, les petits pots d'Häagen Dazs... Les amoureux du glacier italien Grom peuvent désormais se délecter des glaces artisanales rive gauche, dans sa boutique rue de Seine...

**Café Scoop** 154 rue Saint-Honoré, Paris 1<sup>er</sup> – M° Louvre-Rivoli – Tel +33 (0)1 42 60 31 84

♥ **Amorino** 47 rue Saint-Louis-en-l'Île, Paris 4<sup>e</sup> – M° Pont-Marie – [www.amorino.fr](http://www.amorino.fr)

**Berthillon** 29 rue Saint-Louis-en-l'Île, Paris 4<sup>e</sup> – M° Pont-Marie – Tel +33 (0)1 43 54 31 61  
[www.berthillon.fr](http://www.berthillon.fr)

**Mÿberry** 25 rue Vieille-du-Temple, Paris 4<sup>e</sup> – M° Saint-Paul – [www.myberry.eu](http://www.myberry.eu)

**Ben & Jerry's** 1 rue du Four, Paris 6<sup>e</sup> – M° Mabillon – [www.benjerry.fr](http://www.benjerry.fr)

**Grom** 81 rue de Seine, Paris 6<sup>e</sup> – M° Mabillon – Tel + 33 (0)1 40 46 92 60 – [www.grom.fr](http://www.grom.fr)

**Häagen Dazs** 49 av des Champs-Élysées, Paris 8<sup>e</sup> – M° Franklin-Roosevelt,  
RER Charles-de-Gaulle-Étoile – Tel +33 (0)1 53 77 68 68

**Raimo Glacier** 59-61 bd de Reuilly, Paris 12<sup>e</sup> – M° Daumesnil – [www.raimo.fr](http://www.raimo.fr)

**La Tropicale** 180 bd Vincent-Auriol, Paris 13<sup>e</sup> – M° Place-d'Italie – [www.latropicaleglacier.com](http://www.latropicaleglacier.com)



## > Les étals des marchés parisiens

Les marchés parisiens rivalisent avec leurs étals emplis de fruits et légumes frais, poissons, viandes, et autres spécialités. On les compte par dizaine dans chaque quartier de la capitale.

Informations sur : [www.paris.fr](http://www.paris.fr)

## C'EST NOUVEAU, C'EST TENDANCE !

### > Vive le goûter !

S'il est un des repas de la journée qui a la réputation d'être gourmand, c'est le bien le goûter. Et la tendance est aux goûters qui ont fait le bonheur de toute enfance, chocolat chaud, biscuits, pâtisseries traditionnelles et viennoiseries : les goûters à l'ancienne ! À Paris, nombre de lieux proposent des instants privilégiés, mêlant plaisirs affectif et gustatif. Premier arrêt à la fameuse Pâtisserie des rêves



qui, autant qu'elle ravit le regard par un décor pimpant et coquet, offre des douceurs cultes : mille-feuilles à la crème pâtissière, tartes de saison, brioches feuilletées, éclairs chocolat ou café... Autre réussite, la collaboration entre Ladurée et Yannick Alléno, Chef du Meurice : croissants et pains au chocolat, plus chocolatés que jamais, baguette tout chocolat. Rendez-vous au Dalí, restaurant du Meurice, mais aussi dans les points de vente Ladurée pour goûter ces viennoiseries exquises. Une envie de tartes ? Tartes Kluger en offre un choix impressionnant, en s'amusant à conjuguer les saveurs : Grany Smith + coco, rhubarbe + riz au lait... il y en a pour tous les goûts, et même en version salée. Dans le restaurant tenu par Hélène Darroze, il est possible de savourer le Thé d'Hélène, choix de cakes, de scones et de macarons. Un goûter aux saveurs d'ailleurs s'offre à vous au Stübli, temple des spécialités autrichiennes et allemandes. Enfin, pour un goûter branché et sans complexe, le Colette Bar à eau a pensé à tout. Présentant un large choix d'eaux, il propose également des pâtisseries light, à l'image du chee-secake 0 %, pour une détox assurée.

**Colette Bar à eau** 213 rue Saint-Honoré, Paris 1<sup>er</sup> – M<sup>o</sup> Tuileries – Tel + 33 (0)1 55 35 33 90 – [www.colette.fr](http://www.colette.fr)

**Le Dalí** 228 rue de Rivoli, Paris 1<sup>er</sup> – M<sup>o</sup> Tuileries – [www.lemeurice.com](http://www.lemeurice.com)

**Tartes Kluger** 6 rue de Forez, Paris 3<sup>e</sup> – M<sup>o</sup> Filles-du-Calvaire – [www.tarteskluger.com](http://www.tarteskluger.com)

**Le restaurant d'Hélène Darroze** – Le Salon 4 rue d'Assas, Paris 6<sup>e</sup> – M<sup>o</sup> Sèvres-Babylone – [www.helenedarroze.com](http://www.helenedarroze.com)

**La Pâtisserie des rêves** 93 rue du Bac, Paris 7<sup>e</sup> – M<sup>o</sup> Rue-du-Bac – [www.lapatisseriedesreves.com](http://www.lapatisseriedesreves.com)

**Ladurée** 75 av des Champs-Élysées, Paris 8<sup>e</sup> – M<sup>o</sup> Franklin-Roosevelt, RER Charles-de-Gaulle-Étoile – [www.laduree.fr](http://www.laduree.fr)

**Le Stübli** 11 rue Poncelet, Paris 17<sup>e</sup> – M<sup>o</sup> Ternes, RER Charles-de-Gaulle-Étoile – Tel + 33 (0)1 42 27 81 86

### > La folie des cocktails

Quelle boisson plus gourmande qu'un cocktail ? Le cocktail mêle les saveurs pour satisfaire les goûts de chacun. Et en plus, il est en plein boom ! Issu de l'imagination des meilleurs barmen de la capitale, il est plein de surprises, parfois alcoolisé, parfois fruité, givré, glacé, et parfois très gourmand. De nombreux bars proposent des cartes changeantes, au gré des saisons et des envies. Pour ceux qui souhaitent apprendre à réaliser les cocktails eux-mêmes, rendez-vous dans les cours de L'Atelier des chefs, de L'Académie des cinq sens, ou encore au bar du Park Hyatt ou de l'hôtel Ritz.

**Le Why Paris** 60 rue Jean-Jacques-Rousseau, Paris 1<sup>er</sup> – M<sup>o</sup> Les Halles, RER Châtelet-Les-Halles – [www.whyparis.fr](http://www.whyparis.fr)

**Le bar de l'Édouard 7** 39 av de l'Opéra, Paris 2<sup>e</sup> – M<sup>o</sup> Opéra, RER Auber – [www.edouard-7hotel.com](http://www.edouard-7hotel.com)

**Experimental Cocktail Club** 37 rue Saint-Sauveur, Paris 2<sup>e</sup> – M<sup>o</sup> Sentier – [www.experimentalcocktailclub.com](http://www.experimentalcocktailclub.com)

**Hôtel Ritz** 15 pl Vendôme, Paris 2<sup>e</sup> – M<sup>o</sup> Opéra, RER Auber – [www.ritzparis.com](http://www.ritzparis.com)

**Park Hyatt** 5 rue de la Paix, Paris 2<sup>e</sup> – M<sup>o</sup> Opéra, RER Auber – Tel +33 (0)1 58 71 10 31

**Pin'Up** 13 rue Tiquetonne, Paris 2<sup>e</sup> – M<sup>o</sup> Étienne-Marcel, RER Châtelet-Les-Halles – Tel + 33 (0)1 42 33 04 86

**Le bar de l'hôtel Murano** 13 bd du Temple, Paris 3<sup>e</sup> – M<sup>o</sup> Filles-du-Calvaire – [www.muranoresort.com](http://www.muranoresort.com)

**Le Prescription Cocktail Club** 23 rue Mazarine, Paris 6<sup>e</sup> – M<sup>o</sup> Odéon, RER Saint-Michel – Tel + 33 (0)1 46 34 67 73

**L'Académie des cinq sens** 25 rue Royale, Paris 8<sup>e</sup> – M<sup>o</sup> Madeleine, RER Auber – [www.academiecinqsens.com](http://www.academiecinqsens.com)

**L'Atelier des chefs** 10 rue de Penthièvre, Paris 8<sup>e</sup> – M<sup>o</sup> Miromesnil – [www.atelierdeschefs.com](http://www.atelierdeschefs.com)



**Le bar de l'Éclaireur** 10 rue Boissy-d'Anglas, Paris 8<sup>e</sup> – M° Concorde – [www.leclaireur.com](http://www.leclaireur.com)

**Le Drugstore Publicis** 133 av des Champs-Élysées, Paris 8<sup>e</sup> – M° Charles-de-Gaulle-Étoile, RER Charles-de-Gaulle-Étoile  
[www.publicisdrugstore.com](http://www.publicisdrugstore.com)

**Le Forum** 4 bd Malesherbes, Paris 8<sup>e</sup> – M° Monceau – [www.bar-le-forum.com](http://www.bar-le-forum.com)

**Le bar de l'hôtel Concorde Lafayette** 3 pl du Général-Kœnig, Paris 17<sup>e</sup> – M° Porte-Maillot, RER Porte-Maillot  
[www.lafayette.concorde-hotels.fr](http://www.lafayette.concorde-hotels.fr)

**Le Ice bar du Kube** 1/5 passage Ruelle, Paris 18<sup>e</sup> – M° La Chapelle, RER Gare-du-Nord – [www.kubehotel.com](http://www.kubehotel.com)

## > Salad bars et bars à soupes

Qui a dit que gourmandise et cuisine saine ne pouvaient pas aller de pair ? Le phénomène des salad bars ou des bars à soupes a le vent en poupe dans la capitale. Ces restaurants d'un nouveau genre fleurissent aux quatre coins de Paris et reposent sur un concept simple : un choix varié parmi des légumes frais, un choix personnalisé (le client compose souvent son menu jusqu'aux ingrédients qui composent sa soupe ou sa salade), la possibilité du "à emporter" ou d'une dégustation "sur place". Sous l'effervescence du snacking, ces restaurants prônent une cuisine saine mais toujours branchée. Le régime des salades, des soupes et des wraps a donc sonné... et ce, hiver comme été. Alors, prêts à troquer le sandwich baguette contre la soupe à emporter ?

**Jour** 29 rue du Louvre, Paris 2<sup>e</sup> – M° Sentier – [www.jour.fr](http://www.jour.fr)

**Salad bar Green** 81 rue Miromesnil, Paris 8<sup>e</sup> – M° Villiers – [www.greenisbetter.fr](http://www.greenisbetter.fr)

**Ankka** 24 rue de la Boétie, Paris 8<sup>e</sup> – M° Miromesnil – [www.ankka.fr](http://www.ankka.fr)

**Soupifrutti** 1 rue Alexandre-Parodi, Paris 10<sup>e</sup> – M° Louis-Blanc – [www.soupifrutti.com](http://www.soupifrutti.com)

**Le Bar à Soupes** 33 rue de Charonne, Paris 11<sup>e</sup> – M° Ledru-Rollin – [www.lebarasoupes.com](http://www.lebarasoupes.com)

## > Quand gastronomie rime avec esprit !

À Paris, il est de bon goût d'allier nourritures terrestres et spirituelles, une fourchette dans une main et un livre dans l'autre. Entre le menu du jour et la carte des vins, le livre trône sur les étagères, prêt à assouvir toute faim littéraire. Pourquoi ne pas se plonger dans "Le Rouge et le Noir", de Stendhal, en attendant son prétendant, ou bien dans "Meurtre au champagne", d'Agatha Christie, en préambule à l'apéritif ? Les quelques restaurants littéraires que compte la capitale vous y invitent. Souvent, des soirées y sont organisées autour d'un auteur qui présente son ouvrage ; à moins que des poètes viennent lire ou chanter leurs œuvres.

**L'Autre Parnasse** 1 rue de la Grande-Chaumièrre, Paris 6<sup>e</sup> – M° Vavin,  
RER Denfert-Rochereau – Tel +33 (0)1 43 54 98 98

**Les Éditeurs** 4 carrefour de l'Odéon, Paris 6<sup>e</sup> – M° Odéon, RER Saint-Michel – Tel +33 (0)1 43 26 67 76

**Le Club des Poètes** 30 rue de Bourgogne, Paris 7<sup>e</sup> – M° Varenne – Tel +33 (0)1 47 05 06 03

**L'Ogre à Plumes** 49-51 rue Jean-Pierre-Timbaud, Paris 11<sup>e</sup> – M° Parmentier – Tel +33 (0)1 48 06 64 39

**La Maroquinerie** 23 rue Boyer, Paris 20<sup>e</sup> – M° Ménilmontant – Tel +33 (0)1 40 33 30 60



## > Tables conceptuelles

Envie d'expériences inédites pour un dîner hors du commun ? Certains restaurants proposent des concepts novateurs : on mange "Dans le Noir", et les saveurs se révèlent dans l'obscurité la plus totale ; lors d'un pique-nique sur les bords du canal Saint-Martin, le livreur de pizza du Pink Flamingo apporte les commandes aux personnes qui arborent le signe distinctif, un ballon de baudruche rose flamant. Le restaurant Pink Flamingo Marais propose même de déguster sa pizza à bord d'un van, situé en face du restaurant. Ou encore, dîner allongé, dans un ancien wagon de l'Orient-Express (Wagon bleu), festoyer autour d'une table médiévale (Le Jardin du Graal), s'improviser chef pour sa famille ou ses amis (L'Atelier des chefs ou La table de Claire), manger "équilibré" dans un restaurant où tout est à prix unique (Le Café banal), ou tout simplement se régaler les papilles et pourquoi pas les yeux dans un web-restaurant réservé aux célibataires (Love Connection Café). La liste est longue...

**Love Connection Café** 46 rue d'Argout, Paris 2<sup>e</sup> – M° Sentier – Tel +33 (0)1 40 28 12 20

**Le Pink Flamingo** 105 rue Vieille-du-Temple, Paris 3<sup>e</sup> – M° Saint-Sébastien-Froissart – Tel + 33 (0)1 42 71 28 20

**Dans le Noir** 51 rue Quincampoix, Paris 4<sup>e</sup> – M° Rambuteau, RER Châtelet-Les-Halles – Tel +33 (0)1 42 77 98 04

**Le Café Banal** 39 bd de Port-Royal, Paris 5<sup>e</sup> – M° Gobelins – Tel +33 (0)1 43 31 27 39

**Durandal** 32 bd de l'Hôpital, Paris 5<sup>e</sup> – M° Saint-Marcel – Tel +33 (0)1 45 35 39 20

**Mum Sabai** 5 rue Bernard-Palissy, Paris 6<sup>e</sup> – M° Saint-Germain-des-Prés – Tel +33 (0)1 42 22 14 40

**L'Atelier des Chefs** 10 rue de Penthièvre, Paris 8<sup>e</sup> – M° Miromesnil – Tel +33 (0)1 53 30 05 82

**La table de Claire** 30 rue Émile-Lepeu, Paris 11<sup>e</sup> – M° Charonne – Tel + 33 (0)1 43 70 59 74

**Le Jardin du Graal** 29 rue des Trois-Bornes, Paris 11<sup>e</sup> – M° Parmentier – Tel +33 (0)1 43 14 98 91

**Wagon Bleu** 7 rue Boursault, Paris 17<sup>e</sup> – M° Rome – Tel +33 (0)1 45 22 35 25

## > Art et gastronomie

Le restaurant est un lieu de contemplations multiples, et ce, plus particulièrement quand l'art s'expose au sein d'un restaurant ou qu'un restaurant s'invite dans une résidence d'artistes. D'autres lieux font dialoguer images et saveurs, à l'instar de Mains d'œuvres : cette association s'attache à promouvoir les pratiques plastiques et multimédia contemporaines, grâce à un dispositif de résidences au cœur duquel est situé Le Resto, et sa cuisine créative.

**Le Lucernaire** 53 rue Notre-Dame-des-Champs, Paris 6<sup>e</sup> – M° Notre-Dame-des-Champs – Tel +33 (0)1 45 48 91 10

♥ **L'Entrepôt** 7-9 rue Francis-de-Pressensé, Paris 14<sup>e</sup> – M° Pernetty – [www.lentrepot.fr](http://www.lentrepot.fr)

**Le Resto, association Mains d'œuvres** 1 rue Charles-Garnier, 93400 Saint-Ouen – M° Garibaldi – Tel +33 (0)1 40 11 25 25

## > Dégustation de vins

Les cours d'œnologie sont ouverts toute l'année pour découvrir les secrets d'une bonne dégustation. Des « jambes » au « corps » du vin, de son « bouquet » à ses « teintes », on apprend ainsi à encore mieux apprécier le divin breuvage. Vous pouvez aussi le déguster dans les meilleurs bars à vin de la capitale, à l'exemple du Café de la Nouvelle Mairie, derrière le Panthéon (5<sup>e</sup>), du Verre Volé (10<sup>e</sup>) ou de La Crémerie (6<sup>e</sup>). Ici, il ne faut surtout pas recraquer après dégustation ; les cavistes, également restaurateurs, sauront vous trouver de quoi accompagner leurs vins favoris.

**Café de la Nouvelle Mairie** 19 rue des Fossés-Saint-Jacques, Paris 5<sup>e</sup> – M° Place-Monge, RER Luxembourg – Tel +33 (0)1 44 07 04 41

**De Vinis Illustribus** 48 rue de la Montagne-Sainte-Geneviève, Paris 5<sup>e</sup> – M° Cardinal-Lemoine – Tel + 33 (0)1 43 36 12 12 – [www.devinis.fr](http://www.devinis.fr)

**La Crémerie** 9 rue des Quatre-Vents, Paris 6<sup>e</sup> – M° Odéon, RER Saint-Michel – Tel +33 (0)1 43 54 99 30

**École du Vin de Paris** 99-103 rue de Sèvres, Paris 6<sup>e</sup> – M° Vaneau – [www.ecole-du-vin.fr](http://www.ecole-du-vin.fr)

**Le Verre Volé** 67 rue de Lancry, Paris 10<sup>e</sup> – M° Jacques-Bonsergent – Tel +33 (0)1 48 03 17 34

**L'Atelier des Sens** – [www.atelier-des-sens.com](http://www.atelier-des-sens.com)

**Ô Château, Le Wine loft** – [www.o-chateau.com](http://www.o-chateau.com)

**œNodysée** – [www.oenodyssee.fr](http://www.oenodyssee.fr)



## ET TOUJOURS...

### > Chefs dans les étoiles

C'est un peu comme les Palmes du festival de Cannes ou les Oscars d'Hollywood, le palmarès des chefs étoilés établi par le célèbre guide Michelin est l'événement gastronomique de l'année et reste une référence pour les gourmets du monde entier. Sur plus de soixante chefs étoilés à Paris, il n'y a pas moins de dix tables couronnées de trois étoiles, dont Le Meurice, L'Astrance, Le Pré Catelan, L'Arpège et Le Bristol (nouvel entrant), 14 tables deux étoiles, dont L'Atelier de Joël Robuchon et L'Espadon (nouvel entrant), et 41 une étoile, dont Ze Kitchen Galerie, le restaurant japonais Aida, ou encore Il Vino d'Enrico Bernardo.

**Le Meurice\*\*\*, chef Yannick Alleno** 228 rue de Rivoli, Paris 1<sup>er</sup> – M° Tuileries – Tel +33 (0)1 44 58 10 55

**Ze Kitchen Galerie\***, chef William Ledeuil 4 rue des Grands-Augustins, Paris 6<sup>e</sup> – M° Saint-Michel, RER Saint-Michel  
[www.zekitchengalerie.fr](http://www.zekitchengalerie.fr)

**Aida\***, chef Koji Aida 1 rue Pierre-Leroux, Paris 7<sup>e</sup> – M° Vaneau

**Arpège\*\*\*, chef Alain Passard** 84 rue de Varenne, Paris 7<sup>e</sup> – M° Varenne – Tel + 33 (0)1 47 05 09 06

**Auguste\***, chef **Gaël Orieux** 54 rue de Bourgogne, Paris 7<sup>e</sup> – M° Varenne – Tel +33 (0)1 45 51 61 09

**Les Fables de La Fontaine\***, chef **Christian Constant** 131 rue Saint-Dominique, Paris 7<sup>e</sup> – M° École-Militaire, RER Pont-de-l'Alma – Tel +33 (0)1 44 18 37 55

**Il Vino**, chef **Davide Barilone** 13 bd de la Tour-Maubourg, Paris 7<sup>e</sup> – M° Invalides, RER Invalides  
www.ilvinobyenricobernardo.com

**Bristol\*\*\***, chef **Éric Fréchon** 112 rue du Faubourg-Saint-Honoré, Paris 8<sup>e</sup> – M° Saint-Philippe-du-Roule  
Tel + 33 (0) & 53 43 43 00

**Dominique Bouchet**, chef **Dominique Bouchet** 11 rue Treilhard, Paris 8<sup>e</sup> – M° Miromesnil – Tel +33 (0)1 45 61 09 46

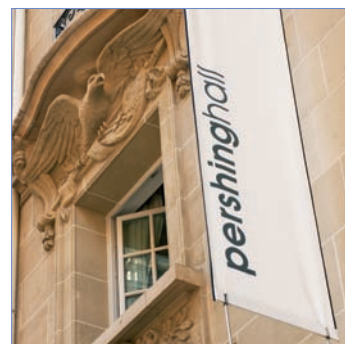
**L'Astrance\*\*\***, chef **Stéphane Gaborieau** 4 rue Beethoven, Paris 16<sup>e</sup> – M° Passy – Tel +33 (0)1 40 50 84 40

**Le Pré Catelan\*\*\***, chef **Frédéric Anton** bois de Boulogne, route de Suresnes, Paris 16<sup>e</sup> – M° Porte-d'Auteuil  
Tel +33 (0)1 44 14 41 14

**Bath's\***, chef **Jean-Yves Bath** 25 rue Bayen, Paris 17<sup>e</sup> – M° Ternes, RER Charles-de-Gaulle-Étoile – Tel +33 (0)1 45 74 74 74

## > Où bruncher ?

Paris ne manque pas d'adresses pour les brunchs du dimanche, et l'éclectisme des formules satisfait chaque envie : typiquement anglais au Tea Caddy, avec notamment une carte d'œufs préparés selon tous les goûts ; version bio à L'Aromatik ; artistique au café du musée Jacquemart-André ; gastronomique au Comptoir... sans oublier le brunch du Pershing Hall, servi dans le patio face au vertigineux jardin vertical. Un brunch comme à la ferme ? C'est également possible à Paris, chez Coco&Co, où le décor de bois et de poutres sent bon la campagne, et où le poulailler est un plaisir à voir. Proposant des déclinaisons de l'œuf à souhait, muffins et bacon, le restaurant est un vrai petit coin d'air frais.



**Comptoir** 37 rue Berger, Paris 1<sup>er</sup> – M° Les Halles, RER Châtelet-Les-Halles  
www.comptoirparis.com

**The Tea Caddy** 14 rue Saint-Julien-le-Pauvre, Paris 5<sup>e</sup> – M° Cluny-La Sorbonne, RER Saint-Michel – www.the-tea-caddy.com

**Coco&co** 11 rue Bernard-Palissy, Paris 6<sup>e</sup> – M° Saint-Germain-des-Prés – www.cocoandco.fr

**L'Atelier Renault** 53 av des Champs-Élysées, Paris 8<sup>e</sup> – M° Franklin-Roosevelt, RER Charles-de-Gaulle-Étoile  
www.atelier.renault.com

**Café Jacquemart-André** 158 bd Haussmann, Paris 8<sup>e</sup> – M° Miromesnil – www.musee-jacquemart-andre.com

**Pershing Hall** 49 rue Pierre-Charron, Paris 8<sup>e</sup> – M° George-V, RER Charles-de-Gaulle-Étoile – www.pershinghall.com

**L'Aromatik** 7 rue Jean-Baptiste-Pigalle, Paris 9<sup>e</sup> – M° Pigalle – www.laromatik.com

**Mems** 1 rue de Marseille, Paris 10<sup>e</sup> – M° Jacques-Bonsergent – www.restomems.fr

## > Apprendre à cuisiner

Les ateliers de cuisine se multiplient et délivrent les secrets des grands chefs. On s'y presse pour apprendre les recettes qui impressionneront les convives lors d'un futur repas. Il y a bien sûr les très grands, Alain Ducasse, Lenôtre, Le Ritz Escoffier et Le Cordon bleu, mais aussi des formules à la portée de tous, y compris pour les tout-petits comme à la Fraîch'attitude. L'atelier Guy Martin propose désormais lui aussi des cours adressés aux professionnels comme aux amateurs. Et les plus téméraires pourront essayer le « cook dating », un concept « cuisine et drague » emprunté au très en vogue « speed dating ».



**Arômes et Saveurs** – www.saveurs-aromes.com

**L'Atelier des Chefs** – www.atelierdeschefs.com

**L'Atelier de Fred** – www.latelierdefred.com

**Le Cordon Bleu** – www.lcbparis.com

**Cours de cuisine Olivier Berté** – www.coursdecuisineparis.com

**Écoles de cuisine Alain Ducasse** – www.atelier-gastronomique.com

**Fraîch'Attitude** – www.cuisinefraichattitude.com

**Guy Martin Atelier** – www.atelieryguymartin.com

**Pavillon Lenôtre** – www.lenotre.fr

**Le Ritz Escoffier** – www.ritzparis.com

## > Les grandes brasseries de Paris

Ces restaurants typiquement parisiens au charme inimitable proposent depuis toujours des plats traditionnels français. Les grandes brasseries cultivent l'esprit art déco et racontent toutes une histoire, celle des écrivains, des grands hommes, des révolutionnaires, etc.

**Au Pied de Cochon** 6 rue Coquillière, Paris 1<sup>er</sup> – M° les Halles, RER Châtelet-Les-Halles – Tel +33 (0)1 40 13 77 00

**Le Vaudeville** 29 rue Vivienne, Paris 2<sup>e</sup> – M° Bourse – Tel +33 (0)1 40 20 04 62

**Bofinger** 7 rue de la Bastille, Paris 4<sup>e</sup> – M° Bastille – Tel +33 (0)1 42 72 87 82

**La Closserie des Lilas** 171 bd du Montparnasse, Paris 6<sup>e</sup> – RER Port-Royal – Tel +33 (0)1 40 51 34 50

**Le Procope** 13 rue de l'Ancienne-Comédie, Paris 6<sup>e</sup> – M° Odéon, RER Saint-Michel – Tel +33 (0)1 40 46 79 00

**Chez Chartier** 7 rue du Faubourg-Montmartre, Paris 9<sup>e</sup> – M° Grands-Boulevards – Tel + 33 (0)1 47 70 86 29

**Brasserie Flo** 7 cour des Petites-Écuries (entrée au 63 rue du Faubourg-Saint-Denis), Paris 10<sup>e</sup> – M° Château-d'Eau  
Tel +33 (0)1 47 70 13 59

**La Coupole** 102 bd du Montparnasse, Paris 14<sup>e</sup> – M° Vavin, RER Denfert-Rochereau – Tel +33 (0)1 43 20 14 20

**Le Dôme** 108 bd du Montparnasse, Paris 14<sup>e</sup> – M° Vavin, RER Denfert-Rochereau – Tel +33 (0)1 43 35 25 81



## BONS PLANS GOURMANDS

### > Restaurants gratuits !

Est-ce que vous saviez que certains restaurants offrent gracieusement le repas à leur clientèle ? Certains soirs de la semaine, surtout le week-end, un couscous vous est servi gratuitement si vous consommez dans les établissements suivants... Une formidable occasion de s'accorder une soirée resto entre amis pour quelques euros !

**La Cordonnerie** 142 rue Saint-Denis, Paris 2<sup>e</sup> – M° Etienne-Marcel – Tel +33 (0)1 40 28 95 35

**Le Bouillon Belge** 6 rue Planchat, Paris 20<sup>e</sup> – M° Avron – Tel +33 (0)1 43 70 41 03

**Le Grenier** 152 rue Oberkampf, Paris 11<sup>e</sup> – M° Ménilmontant – Tel +33 (0)1 48 05 13 52

**Le Tribal Café** 3 rue des Petites Écuries, Paris 10<sup>e</sup> – M° Château d'eau – Tel +33 (0)1 47 70 57 08

### > Les plus belles terrasses

Parce que c'est convivial, festif ou romantique et que ça rappelle les vacances. Rien de plus frustrant que d'être à l'intérieur d'un restaurant alors que la chaleur envire l'ambiance d'une soirée estivale. Profitant de cette euphorie générale, les restaurateurs sortent les tables et les rues prennent des allures de salles à manger géantes, oubliant le temps d'une soirée le bruit et la circulation. Voici les plus belles terrasses pour dîner, celles qui possèdent une ambiance particulière ou celles qui offrent la plus belle vue sur la capitale.

**Les Ombres** Musée du Quai-Branly 27, quai Branly, Paris 7<sup>e</sup> – M° Alma-Marceau – Tel +33 (0)1 47 53 68 00 – [www.lesombres-restaurant.com](http://www.lesombres-restaurant.com)

**Chez Francis** 7 place de l'Alma, Paris 8<sup>e</sup> – M° Alma Marceau – Tel +33 (0)1 47 20 86 83 – [www.chezfrancis-restaurant.com](http://www.chezfrancis-restaurant.com)

**Le Bristol** 112, rue du Faubourg Saint Honoré, Paris 8<sup>e</sup> – M° Miromesnil – Tel +33 (0)1 53 43 43 00 – [www.lebristolparis.com](http://www.lebristolparis.com)

**Le Cou de la Girafe** 7, rue Paul Baudry, Paris 8<sup>e</sup> – M° Franklin Roosevelt – Tel +33 (0)1 56 88 29 55 – [www.restaurantlecoudelagirafe.com](http://www.restaurantlecoudelagirafe.com)

**Les Jardins plein ciel**, Hôtel Raphaël 17, avenue Kléber Paris 16<sup>e</sup> – M° Kléber – Tel +33 (0)1 53 64 32 00 – [www.raphael-hotel.com](http://www.raphael-hotel.com)

**Tokyo Eat** 13 avenue du Président-Wilson, Paris 16<sup>e</sup> – M° Iéna – Tel +33 (0)1 47 20 00 29

**Le Georges**, Centre Pompidou 19 rue Beaubourg, Paris 4<sup>e</sup> – M° Rambuteau – Tel +33 (0)1 44 78 47 99

### > Les restaurants ouverts toute la nuit

Coriace, incontrôlable, inconfortable... Les noctambules le connaissent bien : il s'agit du petit creux du milieu de la nuit. De nombreux restaurants ont prévu de satisfaire les faims nocturnes en assurant un service jusqu'au petit matin. Voici les plus réputés de la capitale.

**L'Alsace** 39 avenue des Champs-Élysées, Paris 8<sup>e</sup> – M° Franklin D.- Roosevelt – [www.restaurantalsace.com](http://www.restaurantalsace.com)

**Pub Saint Germain** 17 rue de l'Ancienne Comédie, Paris 6<sup>e</sup> – M° Odéon – [www.lepubparis.com](http://www.lepubparis.com)

**La Tour de Montlhéry Chez Denise**, 5 rue des Prouvaires, Paris 1<sup>er</sup> – M° Châtelet

**La poule au pot** 9 rue Vauvilliers, Paris 1<sup>er</sup> – M° Châtelet

### > Contact presse

**+33 (0) 1 49 52 53 27 – [press@parisinfo.com](mailto:press@parisinfo.com)**

Plus d'informations sur <http://presstraveltrade.parisinfo.com>,  
où vous trouverez les autres dossiers « Paris au fil des mois »,  
les dossiers « Paris art de vivre » et « Paris art et culture ».

Accès à la photothèque : [http://photos.parisinfo.com/pro\\_fr.html](http://photos.parisinfo.com/pro_fr.html)

Ce dossier de presse a été réalisé en collaboration avec l'agence Art Process – [www.art-process.com](http://www.art-process.com)

Photos : OTCP/Marc Bertrand, Amélie Dupont, David Lefranc, DR.