



## Paris et moi Je savoure



**AUTEUR ET ILLUSTRATEUR DE BANDES DESSINÉES**, il vient de publier *A boire et à manger*, recueil de chroniques drôles et décalées extraites de son blog éponyme. A consommer sans modération, à l'image de ses spots favoris.

### LES ADRESSES SECRÈTES DE Guillaume Long

#### Sur le Pouce

C'est un ami qui travaille aux Puces qui m'a fait découvrir cet endroit. On y mange des produits sains et frais et ce n'est pas cher : les plats sont à moins de 10 €. Le bon point ? Le mélange des genres. La dernière fois que j'y ai déjeuné, j'ai pris une soupe vietnamienne, suivie d'un steak-frites ! Quant au service, il est sympa et rapide. Mention très bien pour le café, délicieux : c'est si rare que cela mérite d'être signalé. **59, rue des Rosiers, Saint-Ouen (93). Rens. au 01 49 48 09 69.**

#### Fromagerie Bocquet

J'ai découvert cette fromagerie en allant chez des copains illustrateurs qui habitent à côté. C'est une boutique au pied de Montmartre. Les fromages sont classiques, mais incroyablement bons. Le fromager, très sympa, affine certaines spécialités. Mes préférées ? Le bleu de Bresse, le comté et ses fromages de Savoie comme le reblochon. **32, rue des Abbesses, 18<sup>e</sup>.**

#### Traiteur-snack Taeko

Au fond du marché des Enfants-Rouges, sur son stand, Taeko et son équipe préparent sous nos yeux une excellente cuisine japonaise typique (bentos, riz, poissons, soupe miso...). J'y vais surtout pour l'incroyable assiette de makis : il y en a 9 et ils sont énormes ! Et en plus à des prix imbattables. Résultat, c'est pris d'assaut au déjeuner mais, pas de panique, le service est rapide.



**Assiette de 9 makis, 8 €.** **Marché des Enfants-Rouges, 39, rue de Bretagne, 3<sup>e</sup>.**

Propos recueillis par Adine Fichot-Marion

\* Gallimard, 20 €.



**LE TRUC EN PLUS**  
Le bar à l'étage qui sert cocktails et tapas dans un cadre British, avec papier peint et portraits de lords.

## On court aux Jalles

DÉJÀ À LA TÊTE DU BISTRO VOLNAY, DELPHINE ET MAGALI REMETTENT LE COUVERT À QUELQUES MÈTRES, DANS UN DÉCOR ANNÉES 30.

Derrière la façade discrète d'un bel immeuble en pierre ornée de portes sombres en bois massif et d'encadrements dorés, ce nouveau restaurant impressionne par ses dimensions et son style années 30. Une salle immense aux tons sable, sous une grande hauteur de plafond, avec un miroir géant, des lustres, des tables recouvertes d'une nappe. Et, face à l'entrée, les appétissants desserts disposés sur un chariot. La carte, elle, affiche des plats traditionnels très soignés, comme cette parfaite crème de févettes, caillé de chèvre à la sarriette ou ces asperges vertes, joliment calibrées, croquantes

et justement relevées d'un comté printanier et d'un jus de viande rôtie. Pour suivre, un ris de veau tendre et croustillant, accompagné de fregolas – des pâtes sardes – à la purée d'artichaut, plus réussi que le cochon de lait cuit à basse température qui aurait mérité d'être davantage saisi. En dessert, foncez sur la tarte au chocolat, caramel, noix de pécan, crèmeuse et sablée, parfaite conjugaison du chic et du rustique. **FL**

**Menu déjeuner : 42 et 72 € le dimanche. Carte : 50-60 €. Les Jalles, 14, rue des Capucines, 2<sup>e</sup>. Rens. au 01 42 61 66 71.**



**À BOIRE ET À SENTIR** Quand un nez de premier plan, Sophie Labbé, rencontre un mixologue de palace, Thierry Hernandez, cela donne un cocktail et un parfum coordonnés, à la carte du bar du Plaza Athénée. Si vous commandez un Elixir d'été – gin, menthe et framboises fraîches, Passion, alcool de rose et d'immortelle –, on vous offrira la fragrance du même nom pour prolonger le plaisir. Un bel accord servi jusqu'au 21 juillet. **VZ**  
**28 €. 25, avenue Montaigne, 8<sup>e</sup>.**

## Exquis bonbons

La Maison de la Prasline **Mazet** est irrésistible ! Fraîchement inaugurée dans le Marais, elle propose l'ensemble des produits de ce confiseur-chocolatier. Vous allez adorer les Boîtes à Bonnes Choses contenant des sélections de spécialités : Grêlons et Givrettes, des noisettes et amandes caramélisées enrobées de chocolat au lait, Kaloudjas, des amandes enfermées dans une coque de gianduja, ou encore Mirabos, des bonbons de nougatine sertis dans du chocolat. Les détails sont travaillés, y compris les emballages cadeaux avec leurs rubans de satin. Enfin, incontournable, faites une pause au bar à fondue au chocolat caché au fond de la boutique. **VZ**  
**Boîte à Bonnes Choses, 22 € les 200 g. Fondue sur place, 7 €. 37, rue des Archives, 4<sup>e</sup>.**

