



LE TRUC EN PLUS
Les vins biodynamiques soigneusement sélectionnés par un ancien de La Cave des Papilles, à l'image de l'anjou (Loire) de Bruno Rochard en blanc ou du régnié (Beaujolais) de Guy Breton en rouge.

LES BONNS PETITS PLATS DU CAFÉ TRAMA

Marion Trama, cousine de Michel Trama, le chef étoilé de L'Aubergade dans le Lot-et-Garonne, sert une cuisine qui donne envie de se resservir !

A part la façade en pierre de taille, rien ne distingue ce café d'angle, situé rue du Cherche-Midi. Pourtant, à l'intérieur, le décor vaut vraiment le coup d'œil : murs crème, meubles scandinaves chinés, comptoir en marbre... Mais c'est surtout pour l'assiette qu'il vous faut pousser la porte. Les intitulés à l'ardoise mettent immédiatement l'eau à la bouche : pot de rillettes de chez Guillemain, croque-monsieur campagnard, salade de pot-au-feu sauce gribiche, filet d'espardon relevé d'une émulsion au safran... Des plats simples, mais tellement appétissants ! Foncez aussi sur le poulpe et le riz venere en salade et sur la

pizzette aux légumes et feta. Le premier, tendre et croquant, est parfaitement assaisonné au citron et à l'huile d'olive. La seconde, craquante et moelleuse avec ses poivrons, tomates, courgettes et aubergines confits, est relevée de fenouil et de coriandre. Voilà une cuisine fraîche, parfumée de notes subtiles, qui donne envie de revenir. D'autant que les desserts valent aussi le détour, du pot de chocolat pur Venezuela à la tarte aux prunes en passant par les glaces artisanales de chez Terre Adélice. FL

Verre, de 5 à 7 € ; plat du jour, 17 € ; carte, 30 €. Café Trama, 83, rue du Cherche-Midi, 6°. Rens. au 01 45 48 33 71.

MAZETTE !

C'est ce que l'on a eu envie de crier en apprenant que la confiserie Mazet, spécialiste de la praline, lançait sa gamme Mazet Cuisine. Parmi ces nouveautés : des chocolats à cuire ou à tartiner et des pralines broyées, **DE LA POUDRE DE PRASLINES** qui remplace le sucre dans la pâtisserie ou encore une pâte pralinée noisette... Ce n'est pas le moment de se mettre au régime. vZ Poudre de Praslines, 7,90 € les 200 g ; pâtes pralinées, 9,20 € les 200 g. Maison de la Prasline Mazet, 37, rue des Archives, 4°.



TROIS BONNES RAISONS DE TESTER...

FREDDIE'S DELI, un nouveau deli comme à New York.



1 C'est la créatrice du Camion qui fume qui se cache derrière Kristin Frederick, la star des food trucks avec son Camion qui fume vient de s'offrir une adresse. Elle ne lâche pas le volant de son restaurant mobile spécialisé dans les hamburgers elle complète sa palette de talents avec ce Freddie's Deli, conçu dans les règles de l'art.

2 On se croirait à New York. Elle a peaufiné l'atmosphère pour servir ses sandwiches comme là-bas. Résultat : un beau décor en carrelage blanc éclairé par des lampes industrielles, à la fois chic et branché.

3 Les spécialités sont vraiment réussies. Croquez les yeux fermés dans classique Goodman au pastrami ma ou dans le Little Richard au rosbif, cheddar, oignons grillés et sauce au raifort... nos préférés. Offrez-vous pour accompagner ces spécialités les pommes de terre à la crème ou au cheddar et bacon et terminez par une exquise tarte aux Oreo. AF-M Sandwich, à partir de 10 € ; menu, 11 et 13,50 € ; pommes de terre à la crème, 3 € ; tarte aux Oreo, 5 € 22, rue Crespin-du-Gast, 11°.