

Date : 30/10/13

Fondue, brunch cosy et chocolat chaud : les restaurants à tester cet hiver à Paris



Par Fanny Rivron

-



Fondue, soupe, raclette, chocolat chaud : les meilleurs restaurants d'hiver à Pa

© iStock

Évaluation du site

Ce site s'adresse aux femmes. Il leur propose des articles concernant les questions de sociétés, l'emploi, la culture, les loisirs, etc.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 77

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

Cette semaine, vous avez remis votre manteau et vous vous prenez à rêver fondues, raclettes et autres spécialités réchauffantes. Voici quelques restaurants parisiens où l'on se délecte de petits plats très hivernaux du petit-déjeuner au dîner.

Pour petit-déjeuner – un brunch au coin du feu au Quincampe

Poutres apparentes, banquettes moelleuses, spécialités orientales et... cheminée. Le brunch d'hiver idéal, c'est ici. Entre 12h et 16h, le Quincampe vous propose boissons chaudes classiques ou thé à la menthe, smoothies vitaminés, fromages blancs au miel et au sésame, pâtisseries orientales et crêpes marocaines, oeufs brouillés au cumin et briouat de chèvre frais. À déguster tranquillement en surveillant la flamme.

Prix et adresse : brunch d'hiver : 22€ - 78, rue Quincampoix, IIIe.

L'alternative : le convivial Pain Quotidien (9 adresses à Paris) avec ses grandes tables en bois et ses pots de confiture et de pâte à tartiner healthy à partager.

>> Tour du monde des recettes de petit-déjeuner <<

Pour déjeuner – une soupe chez Zoé Bouillon

Bouillon d'oseille et oeuf mimosa, velours de lentilles et cappuccino aux fines herbes, petits pois et cappuccino de menthe... Les estomacs vides et les mains glacées ont trouvé leur repaire. En bonus, le cadre est cosy, la carte diététique et vous pouvez aussi opter pour des plats chauds, salades, cakes et sandwiches (comme cette galette berbère au saumon fumé maison, aubergines grillées, chèvre frais et roquette) et pour du sucré (fine semoule à la fleur d'oranger et marmelade d'orange).

Prix et adresse : soupes et sandwiches 5€, desserts 4€, formules de 10 à 12,50€ - 66, rue Rébeval, XIXe.

L'alternative : la meilleure soupe à l'oignon de Paris au Pied de cochon (6 rue Coquillère, Ier)

Pour goûter - une **fondue** au **chocolat** chez **Mazet**

Confiseur de luxe depuis trois générations et créateur officiel de la véritable « praline », **Mazet de Montargis** a installé dans sa boutique de la rue des Archives un bar à fondue. Au menu de ce goûter gourmand : une **verrine** de chocolat fondu accompagnée de ses mouillettes raffinées : petits biscuits pralinés et **fruits** . Pour une fondue **Mazet** à la **maison** , vous pouvez vous procurer sur le site ou en boutique une mini-fondue (noir amer, blanc ivoire, noir orange ou noir **noisette**). Le nec plus ultra du dessert romantique pour les hivers froids.

Prix et adresse : fondue à 7€, formule fondue + thé ou **café** à 8,90€ - 37 Rue des Archives IVe.

L'alternative : le meilleur chocolat chaud de Paris chez Jean-Paul Hévin (231, rue Saint-Honoré, 1er).

Pour dîner – fondue, raclette ou tartiflette chez Pain, Vin, Fromages

Cette adresse 100% fromage se cache juste derrière Beaubourg. Poutres ou voûte en pierre, cloches à vache en guise de déco, le cadre est planté. Sur la carte, vous trouverez pas moins de six fondues différentes, de la plus classique (savoyarde) à la plus exotique (curry). Le tout servi avec pain pavot, sésame et tradition. On sert aussi ici toutes les spécialités des fous de fromage : raclette, tartiflette, plateaux, aligot, tartines de fromage et... cheesecake. Si d'aventure vous arrivez jusqu'au dessert.

Prix et adresse : 15-30€ à la carte, 14€ la fondue - 3, rue Geoffroy-l'Angevin, IVe.

L'alternative : plus junk food, Big Fernand, l'atelier du burger à la française aux fromages 100% de chez nous : raclette de Savoie, St-Nectaire fermier, tomme de Savoie, chèvre fermier ou fourme d'Ambert (55 Rue du Faubourg Poissonnière IXe).