



PARIS & MOI Je savoure

LE PLEIN D'IDÉES POUR DES TABLES DE FÊTE



MAISON DUBERNET

Chez les **Dubernet**, on est charcutier de père en fils depuis 1864 à Saint-Sever, mais, depuis 2014, Michel transmet son savoir-faire artisanal à deux entrepreneurs gourmets : Jean-Baptiste Gaüzère et Jean-Baptiste Valeyre, qui ont décidé de relancer cette belle endormie. Confits, saucissons, jambon, boudin... tout est vraiment goûté et authentique. Mention spéciale à la grande spécialité de la maison : le foie gras, de canard (délicieux Deluxe aux douze épices torréfiées maison) et, plus rare, d'oie, d'origine française. Aux truffes ou en version mi-oie/mi-canard, les mi-cuits sont orgasmiques. E.D.

Du mar. au sam. de 9 h à 14 h et de 15 h 30 à 20 h, le lun. de 10 h à 14 h et de 15 h 30 à 20 h, 2, rue Augereau, 7°, 01 45 55 50 71. Deluxe : 150 € le kilo, pâtés et terrines à partir de 1,50 € les 70 g.

LA MAISON NORDIQUE

Depuis quinze ans, toutes les grandes tables font affaire avec Keyan Eslandoust pour ses produits de la mer triés sur le volet. En préambule des fêtes, **La Maison Nordique** inaugure son temple du iodé avec un côté boutique et un côté restauration. Outre le divin caviar de Sologne, on s'y presse pour les fondantissimes cœurs de saumon marinés à la mandarine ou à l'aneth, le tarama au corail d'oursin ou les œufs de saumon. E.D.

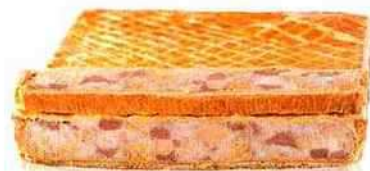
Du lun. au sam. de 10 h à 14 h 30 et de 15 h 30 à 19 h 30, 229, rue du Faubourg-Saint-Honoré, 8°, 01 53 81 02 20. Cœur de saumon mariné 14 € les 150 g, saumon fumé tranché 14,40 € les quatre tranches.



MAISON DE SAVOIE

Féra fumée à froid du lac Léman, carré de porc aux herbes de Villaz, beaufort chalet d'alpage de Gaël Machet, vins savoyards arrivent quasiment en direct sur les tables de fin d'année. Dans leur comptoir-épicerie **Maison de Savoie**, Philibert Chambre et François Pachoud, tous deux âgés de 33 ans et originaires de Chambéry, ont réuni avec soin le meilleur de leur terroir d'enfance. Miam ! F.S.

Du mar. au ven. de 11 h à 14 h 30 et de 17 h 30 à 20 h 30, le sam. de 11 h à 20 h 30, 69, rue d'Argout, 2°, 09 70 98 76 95. Tomme de Savoie fermière 22 € le kg, Château de Lucey, Roussette « L'Orignal » 2013, 14 €.



BOUCHERIE METZGER

Artisans d'exception depuis trois générations, les **Metzger** fournissent les plus grandes tables, mais vous donnent aussi accès à tout leur savoir-faire dans leurs deux boutiques.

Pour les fêtes, vous y trouverez une belle sélection de volailles, mais aussi un mille-feuille aux truffes ainsi que des pâtés en croûte qui feront forte impression au repas du réveillon. J.C.

Du mar. au ven. de 9 h à 13 h 30 et de 16 h à 20 h, sam. de 9 h à 20 h, dim. de 9 h à 13 h, 104, rue du Point-du-Jour, Boulogne-Billancourt (92), 01 46 08 04 86 et 191, bd Bineau, Neuilly-sur-Seine (92), 01 41 92 19 19. Mille-feuille aux truffes 39,50 € les 100 g, pâtés en croûte de 11 à 14,90 € les 100 g.

L'ATELIER MAISON DE LA TRUFFE

Bonne nouvelle pour les amateurs du précieux champignon : la mythique maison installe son corner au **Gourmet des Galeries Lafayette** ! Accoudé au superbe comptoir en cuivre, on déguste un repas alliant truffe et street food. Outre ce plaisir, l'atelier propose un éventail de produits raffinés autour de ce qu'on appelle « le diamant noir de la gastronomie ». Truffes fraîches, huiles d'olive et condiments parfumés, délices d'apéritifs exquises et autres merveilles sucrées... Un nouvel espace riche en fines gourmandises ! J.A.

Du lun. au sam. de 8 h 30 à 21 h 30, le dim. de 10 h à 19 h, rez-de-chaussée Galeries Lafayette Haussmann - Le Gourmet, 35, bd Haussmann, 9°, 01 42 65 93 68. Huile d'olive à la truffe noire 19,50 € les 100 ml, crème au fromage parmesiano à la truffe d'été 10,50 € les 90 g.



CONFISERIE MAZET

L'échoppe parisienne de **Mazet Confiseur**, labellisée entreprise du patrimoine vivant et implantée à Montargis (Loiret), nous plonge dans les plaisirs défendus de l'enfance, sous peine de visites répétées chez le dentiste. Praslines, Framboizettes, Amandas, Figarettes, Givrettes ou encore Mazettes émoustilleront à coup sûr le rituel du café. Pour encore plus d'originalité, optez pour les chocolats frais éphémères. E.D.

Du lun. au sam. de 10 h à 19 h, le dim. de 11 h à 19 h, 37, rue



des Archives, 4°, 01 44 05 18 08. Praslines à partir de 3,30 €, boîtes ours 8,90 €, ballotin 115 g 19,40 €.