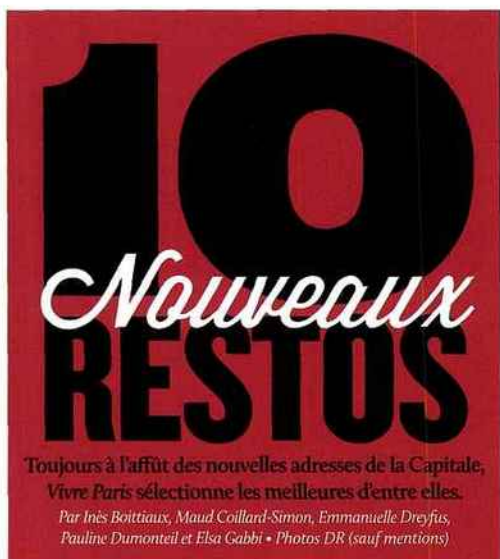




FOOD - *Tout nouveau tout chaud*



1 > CLOVER SHOP
Sandwich étoilé

Ouvert en catimini, avant le Clover Grill, le Clover Shop est une boutique de poche où se dealent des sandwiches, des cookies et tout un tas de bonnes choses qu'Élodie et Jean-François Piège ont eu envie de partager. Comme l'huile portugaise de belle-maman, les fromages du toulousain Xavier, la saucisse de la maison Garcia, les tisanes de l'Amante verte, des savons de Porto, et même de la confiture et des terrines mitonnées par le chef himself. Le tout à emporter et en se léchant les babines. Sandwichs de 8 à 12 €.

3, rue Perronet, 75007

2 > NOGLU
Sans gluten

Noglu, temple de la restauration gastronomique sans gluten, ouvre sa troisième adresse en plein cœur du 3^e arrondissement. À l'origine du projet, le chef étoilé Guillaume Guedj, qui a fait appel à son ancien second japonais Tsuyoshi Miyazaki pour élaborer une carte innovante, comme avec ce lieu noir, épinards et noisette (15 €). Une cuisine tout en douceur qui ne s'adresse pas seulement aux intolérants au gluten mais à tous les gourmands. À noter que Noglu propose aussi un service traiteur.

38, rue de Saintonge, 75003

3 > LE GRAND BRÉGUET
La cantoch'

On l'aime déjà très fort ce Grand Bréguet, avec sa grande salle, sa cuisine sans gluten, ses tableaux dépareillés aux murs et son mobilier chiné avec lequel on peut repartir. Les formules du midi ne s'envolent pas à plus de 11 euros et il y a toujours une option vegan. En fin de semaine, on pousse un peu la table pour laisser place aux concerts et causer avec son voisin, tandis que le reste des copains s'affronte autour du baby-foot. À la bonne heure !

17, rue Bréguet, 75011 Paris

4 > PÂTISSERIE CYRIL LIGNAC
Douceurs

C'est en plein cœur du 17^e arrondissement que Cyril Lignac et Benoît Couvrant ouvrent leur cinquième boutique, baptisée simplement la Pâtisserie. Cette fois-ci, le lieu est doté d'un espace de dégustation pour goûter aux pâtisseries sans attendre de rentrer à la maison. On vient y chercher les pâtisseries signatures du chef, mais aussi des créations éphémères et une douceur chocolatée avec les produits de la Chocolaterie, l'adresse choco de Lignac (dans le 11^e).

9, rue Bayen, 75017

5 > BIJOU
Pizza trois étoiles

La pizza nous a toujours fait craquer mais il faut dire que celles du Bijou envoient du très très lourd. Et pour cause : le Napolitain Gennaro Nasti, pizzaiolo en chef de la maison, s'est mis en tête de faire de la pizza authentique un plat gastronomique. Aux fourneaux, ses bras tatoués jonglent avec les produits venus en directe de la Botte pour concocter de délicieuses recettes à base de stracciatella, jambon de Parme et autres délices. Environ 30 € à la carte.

10, rue Dancourt, 75018 Paris

**6 > MARCELLE***Drôles de dames*

Rue Montmartre, Marcelle est devenu Marcelle...

Le restaurant de burger a laissé place à un joli cocon où se mêlent simplicité, partage et cuisine saine. À sa tête, un trio de femmes talentueuses, Alexandra Delarive, Irène Cohen et Ophélie Barès, gagnante de l'émission « Qui sera le prochain grand pâtissier ». Le temps d'un déjeuner, on s'attable à une belle table en bois pour déguster la cuisine saine mais gourmande de la cheffe. On craque pour l'omelette et ses *roasted potatoes* (14 €), avec en dessert le délicieux cake à la châtaigne (4 €). Une nouvelle adresse attachante où la réservation est plus que conseillée.

22, rue Montmartre, 75001

7 > ATELIER DU TARTARE*Raw attitude*

Incontournable dans les bistrotis parisiens, le tartare se décline ici sous toutes ses formes : au bœuf et au saumon mais aussi au thon, à la chair de bar et, plus surprenant, en version végétarienne avec légumes de saison et truffe noire. La carte élaborée par le chef Dorian Ibanez, passé par les restaurants la Régalade et les Chouettes, propose aussi une belle sélection de carpaccios à l'instar du saint-jacques avec caviar et truffe noire. Les produits du terroir se retrouvent ainsi sublimes sans jamais être dénaturés. Une invitation gourmande à l'art de la dégustation d'aliments crus. Menu midi 17 €, à la carte 30-40 €.

1, place des Deux Écus, 75001

8 > ODETTTE*Auberge urbaine*

Au pied de Maison Albar Hôtel Paris Céline, la 7^e adresse des sœurs Rostang fait la part belle aux mets à partager. Si la carte change régulièrement, le velouté de châtaigne au vieux comté et ravioles de courge, les jeunes carottes rôties au citron et noisettes ainsi que les belles pièces de viande et poisson demeurent les incontournables de cette auberge contemporaine. Les goûts, prononcés mais équilibrés, font de chaque bouchée une découverte. Pour la note sucrée, on craque pour le crémeux de mandarine accompagné de sa glace de lait et sa gavotte craquante. Un délice de légèreté ! Menu midi 22 €, à la carte 30-40 €.

25, rue du Pont Neuf, 75001

9 > LES RÉSISTANTS*Court-circuit*

Florent Piard a dit adieu à la finance pour défendre une tout autre cause : ceux qui font vivre les terroirs dans une démarche responsable et durable pour l'environnement. Après avoir fait un tour de France à la rencontre de maraîchers, vignerons, éleveurs... il est prêt à ouvrir, avec le chef Clément Debans et Yannick Laurent, les Résistants avec comme crédo : court-circuiter la grande distribution et les intermédiaires. La courte carte change tous les jours, celle des vins (naturels) est régulièrement renouvelée et tous les fournisseurs du moment sont présentés sur chaque table. Le nouveau QG pour ripailler et découvrir une autre façon d'envisager la consommation. Verre de vin 5 €, entrée à partir de 6,50 €, plat 17 €.

16, rue du Château d'Eau, 75010

10 > CANDELMA*Bigoudène exotique*

Tremblez, Bretons ! Située rue de Seine, Candelma a de quoi faire pâlir plus d'une Bigoudène. Cette nouvelle crêperie du quartier de Saint-Germain-des-Près accueille de grandes tablées. Ambiance conviviale garantie. Exit la traditionnelle galette de froment complète, ici on ose plutôt des recettes venues des quatre coins du monde à l'image de la From the ghetto, étonnante rencontre entre un burger et... une crêpe, donc. Pour le dessert, Et Bim !, la crêpe froment avec ses pommes caramélisées au cidre accompagnée de glace à la crème d'Isigny caramel beurre salé et amandes effilées accompagne parfaitement une dernière gorgée de cidre.

73, rue de Seine, 75006



06



© David Gimbert

07



© Jérôme Guiland

08



09



10