

Irène Lassus-Fuchs | Julian Spalding

111 Goûts
à Paris
à ne pas
manquer

111

emons:

Avant-propos

Paris et, plus largement, la France, sont probablement les seuls endroits au monde où l'on parle de nourriture tout en mangeant. À table, entre amis, on commente non seulement ce que l'on déguste mais là où chacun achète LE meilleur : « Tu verras, leur fromage de chèvre, leurs harengs marinés ou leurs chocolats au gingembre sont une tuerie ! » Chacun y va de son adresse.

Certains (j'en fais un peu partie !) sont capables de traverser Paris pour un pain au levain ou une côte de bœuf exceptionnels.

La cuisine traditionnelle et régionale est largement représentée, mais Paris s'inspire aussi du reste du monde, souvent avec bonheur. Il naît un nouveau lieu tous les matins : italien, japonais, scandinave, sud-américain... pour ne citer qu'eux, la liste est interminable. À cela s'ajoutent les nouvelles tendances végétariennes et véganes qui font un travail sans concession avec des résultats franchement savoureux.

Une chose est sûre, tous ces gens mettent tout leur cœur et leurs convictions dans leur entreprise. Ce sont le plus souvent de vrais militants de la « bonne bouffe » et du bien boire dans la bonne humeur. Ils choisissent avec soin leurs ingrédients, retravaillent sans cesse les associations de saveurs. Les rencontrer et les écouter a forcé mon admiration.

Bien sûr, les émissions télévisées consacrées à l'art culinaire sont en partie responsables de cette floraison de talents, mais c'est bon signe, on va vers le mieux et c'est urgent, ne serait-ce que pour l'avenir de nos enfants, menacé par la « malbouffe ».

Je tiens d'ailleurs à saluer tous les maraîchers, éleveurs, pêcheurs et producteurs qui travaillent proprement et sans relâche. Tous ceux sans qui on ne pourrait se vanter d'être la capitale de la gastronomie.

Mes choix sont bien entendu subjectifs et je prie ceux que j'ai omis de me le pardonner. Je souhaite de tout cœur que des mises à jour puissent leur rendre justice.



© Emons Verlag GmbH

Tous droits réservés

Crédits photographiques : Julian Spalding, sauf
Karen Seiger (ch. 46 & ch. 100)

Mise en page : Eva Kraskes, d'après un concept
de Lübbecke | Naumann | Thoben

Cartographie : altancicek.design, www.altancicek.de

Informations basées sur les cartes d'Openstreetmap,

© contributeurs OpenStreetMap

Impression et façonnage : Grafisches Centrum Cuno, Calbe

Relecture et corrections : Christel Durantin, Oriane Krief

Conformément à une jurisprudence constante (Toulouse 14. 01.1887),
les erreurs ou omissions involontaires qui auraient pu subsister dans ce guide,
malgré nos soins et les contrôles de l'équipe de rédaction, ne sauraient engager
la responsabilité de l'éditeur.

Imprimé en Allemagne en 2019

Première édition en 2019

Dépôt légal : septembre 2019

ISBN : 978-3-7408-0713-9

4 Angelina

Luxe, élégance et gourmandise

Entrer chez Angelina, salon de thé et épicerie fine, c'est comme faire un pas dans un passé au charme délicatement exquis. L'endroit est surtout connu pour son mythique chocolat chaud à l'ancienne, baptisé « Africain ». Il est composé, comme son nom l'indique, de 3 cacaos d'origine africaine : Niger, Ghana et Côte d'Ivoire. Il est assemblé spécialement pour la maison Angelina et sa recette reste, bien sûr, absolument secrète.

Son autre spécialité emblématique, le mont-blanc, est une pâtisserie qui conjugue meringue, crème chantilly légère et vermicelles de crème de marrons. À goûter absolument. Les deux collections annuelles d'Angelina sont imaginées autour de classiques de la pâtisserie française et de créations éphémères, essentiellement guidées par les produits de saison et l'inspiration du chef pâtissier. L'épicerie fine propose des thés, confiseries, pâtes à tartiner, caramels et même le fameux chocolat vendu en bouteille.

C'est en 1903 que le confiseur autrichien Antoine Rumpelmayer fonde Angelina, baptisé ainsi en l'honneur de sa belle-fille. Le décor, conçu par le célèbre architecte de la Belle Époque Édouard-Jean Niermans, mêle élégance, charme et raffinement. Une véritable poésie romantique. Depuis plus d'un siècle, le salon de thé s'est imposé comme un lieu gourmand et sophistiqué. Dès son ouverture, Angelina devient l'incontournable rendez-vous de l'aristocratie parisienne. Dans ses salons se sont croisés Marcel Proust, Coco Chanel et les plus grands couturiers français...

Le salon de thé de la rue de Rivoli reste la boutique historique la plus prestigieuse, mais vous trouverez également Angelina à Versailles, au pavillon d'Orléans, au Petit Trianon ainsi qu'au musée du Louvre, aile Richelieu, au café Richelieu. Depuis 2016, d'avril à octobre, Angelina installe un salon de thé temporaire à l'hôtel national des Invalides, cour de Nîmes.



Adresse 226 rue de Rivoli, 75001 Paris, tél. 01 42 60 82 00, www.angelina-paris.fr/fr/ | **Transports en commun** Métro : ligne 1, station Tuileries ; bus : lignes 21, 67, 72, 74, 76, 81 et 85 | **Horaires d'ouverture** Du lundi au jeudi de 7 h 30 à 19 h ; vendredi jusqu'à 19 h 30 ; samedi, dimanche et jours fériés de 8 h 30 à 19 h 30 | **À savoir** Une promenade digestive au jardin des Tuileries s'impose.

27 — Chez Virginie

Une fromagère aux doigts d'or

Virginie, maître fromagère et affineuse comme son père (la fromagerie existe depuis 1946), est probablement une des rares affineuses à pratiquer sur place, dans ses deux caves, à Paris. La boutique est absolument charmante. Quand j'y suis allée, des branches de petites pommes vertes garnissaient la vitrine, quelques dahlias aux couleurs douces trônaient au milieu des fromages.

Mais parlons de ces derniers. Tout est indiqué avec soin sur de jolies étiquettes : le nom du fromage ; s'il s'agit de vache, de chèvre, de brebis ou d'un assemblage, de lait cru ou non ; l'origine et le prix. Leur variété est impressionnante. La plus grande partie des fromages français sont bien sûr représentés, avec quelques curiosités (pommard au son de moutarde, tomme au foin), mais aussi des fromages étrangers : suisses (vieil etivaz), italiens (mozzarella, burrata, parmesan, pecorino, etc.), espagnols (manchego), anglais (cheddar fumé et au whisky, shropshire), hollandais (vieux gouda, mimolette extra-vieille), grecs (feta de l'île d'Eubée).

Elle propose aussi quelques recettes maison qui peuvent changer selon les saisons : le brillat-savarin aux truffes (de renommée internationale, annonce l'étiquette !), le figou farci aux figues, le parigot à la ciboulette fraîche. Avec ça pas mal de produits frais : du beurre de chez Bordier, des yaourts Le Fierbois, des œufs, du lait, de la crème, du fromage blanc...

Beaucoup de produits d'épicerie sélectionnés avec le plus grand soin : cornichons et soupes de la fameuse maison Marc, crackers de pain bio aux pois chiches et curcuma ou au pain kamut et graines de sésame, bonite Ortiz, olives de Kalamata, crème d'artichauts, pâte de campagne, surprenants miels de la maison Hédène, confit de piment d'Espelette, confitures, pâtes des Pouilles, soupes, meringues exceptionnelles, jus de fruits bios, *ginger beer* Luscombe, fabuleux sirop d'érable Escuminac, bières, vins...



Adresse 125 rue de Caulaincourt, 75018 Paris, tél. 01 42 58 14 57, www.chezvirginie.com
(autre adresse : 54 rue Damrémont, 75018 Paris) | **Transports en commun** Métro :
ligne 12, station Lamarck-Caulaincourt ; bus : ligne 80 | **Horaires d'ouverture** Mardi de
16 h à 19 h 45 ; du mercredi au samedi de 9 h 30 à 13 h et de 16 h à 19 h 45 ; dimanche
de 10 h à 13 h | **À savoir** Au 21 de la même rue se trouvait un atelier de Toulouse-Lautrec.
Empruntez la belle avenue Junot, où vécurent de nombreux artistes, pour monter jusqu'à
la butte Montmartre.

104 La Tête dans les Olives

Bienvenue en Sicile

Ce petit magasin est un vrai paradis. Dès qu'on y pénètre, on sent l'œuvre d'un passionné. L'huile d'olive est reine en ce lieu, sous forme de bidons en métal avec robinets pour le vrac (chacune porte un nom). Flacons au design très sobre pour les productions plus sélectives. Même son « huile du quotidien » est remarquable. Ce n'est pas tout : exceptionnelles olives passulune (issues d'une récolte tardive), confiture d'oignons, feuilles de câpres, sels aromatisés, pesto de tomate ou de basilic, pâte d'anchois, filets d'anchois, thon à l'huile d'olive, fleurs de basilic pour parfumer une salade, feuilles d'orties séchées pour faire des infusions, pasta primeluci des frères Gallo (des petits anneaux typiques de la région de Palerme), tomates entières ou en sauce, miels. Un vrai bonheur. Tous les produits sont des créations du patron, Cédric, sauf le fromage et les charcuteries de la mer. Dans l'entrée, quelques très jolis produits frais, toujours de saison.

Cédric Casanova a un fort lien affectif avec la Sicile et, l'huile d'olive, il connaît : il est né avec. Au cours d'un de ses voyages, il rapporte 100 l d'huile qu'il vend en 4 jours à ses amis. C'est ainsi que naît l'idée de La Tête dans les Olives, créée en 2007. À cette époque, l'huile d'olive n'était pas faite pour être vendue, mais pour être consommée, les vieilles oliveraies subvenant au besoin familial.

Cédric reprend l'idée pour sa propre production, il choisit avec soin, auprès de plus de 60 producteurs qui suivent sa charte, des olives avec lesquelles il fabrique entre 40 et 50 huiles différentes chaque année selon la parcelle où elles poussent, même à quelques centaines de mètres de distance. La Table Unique (une seule table) dans la boutique propose une dégustation pour 6 personnes, uniquement sur réservation. En 2016, Cédric a ouvert à Londres un restaurant/épicerie, Casanova and Daughters, ainsi qu'un restaurant à Tokyo.



Adresse 2 rue Sainte-Marthe 75010 Paris, tél. 09 51 31 33 34, www.cedriccasanova.com
(autre adresse : 54 rue du Couëdic, 14°) | **Transports en commun** Métro : ligne 3, station Goncourt ; bus : lignes 46 et 75 | **Horaires d'ouverture** Mardi de 11 h à 13 h et de 14 h à 19 h ; du mercredi au samedi de 10 h à 13 h et de 14 h à 19 h | **À savoir** Le quartier est l'une des plus anciennes cités ouvrières de Paris, flânez, découvrez... Il y a presque une ambiance napolitaine.