



## NOTEBOOKresto

### LES BISTROTS SUR LEUR 31

**CAVIAR, FOIE GRAS, SAUMON : DANS LA  
CAPITALE, LES PRODUITS CHICS S'INVITENT  
AUX TABLES BON ENFANT DE QUARTIER.  
NOTRE SÉLECTION COSY POUR LES FÊTES.**

#### POUR LES FANS DE FOIE GRAS

##### LE PETIT BOILEAU

C'est un vrai bistrot gastronomique à l'ambiance familiale qui vient d'ouvrir ses portes entre l'avenue de Versailles et le boulevard Exelmans.

**LA DÉCO :** murs terre brûlée, velours, parquet foncé... Hyperchaleureux.

**LE CHEF :** Michel Marie, qui a démarré chez Dutournier, a tenu l'Alchimiste, puis le Pétel, dans le XV<sup>e</sup> arrondissement. Il prône une cuisine du terroir avec la quintessence des bons produits, notamment du Sud-Ouest.

**LA SPÉCIALITÉ :** l'escalope de foie gras aux figues, la

terrinerie de foie gras au jurançon et chutney aux pommes et raisins. Mais aussi rognons de veau, noix de saint-jacques ...

**LE PLUS :** un superbe choix de vins de producteurs, que l'on peut déguster au verre ou même emporter.

**LES PRIX :** plats 17 € environ, dîner à la carte, 33 € environ.

**AVEC QUI ?** Patrick Poivre d'Arvor, l'un des premiers gourmets à avoir découvert le lieu!

✓ 98, rue Boileau, 75016.

Tél. : 01 42 24 48 67.

##### L'ARDOISE DU XV

L'adresse est presque confidentielle, à l'angle d'une rue calme à l'ouest du XV<sup>e</sup> arrondissement.



LE PETIT BOILEAU

**LA DÉCO :** un bel espace tout juste rénové, à la jolie luminosité et aux pierres apparentes.

**LE CHEF :** Maxime Vilatte propose sa vision de la



L'ARDOISE DU XV

cuisine du terroir, et il connaît la chanson, il vient de chez Robuchon.

**LA SPÉCIALITÉ :** goûter absolument sa terrine de campagne au foie gras!

**LES PRIX :** formules à 18,50 € et 23,50 € au déjeuner. Menu 35 €.

**LE PLUS :** pour les fêtes on peut commander sa terrine et la retirer sur place.

✓ 70, rue Sébastien-Mercier, 75015. Tél. : 01 45 78 91 38.

#### POUR LES FANS DE TRUFFES

##### LE BEAUMARCHAIS

Une institution qui revisite l'art de vivre à la française : une ambiance brasserie au cœur d'un bâtiment du XVIII<sup>e</sup> siècle.

**LA DÉCO :** façon hangar new-yorkais, avec une grande salle en mezzanine ponctuée de boiserie et d'objets chinois.

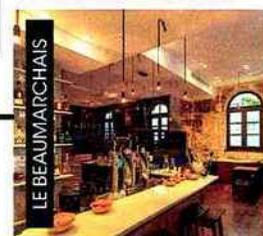
**LE CHEF :** le jeune Yann Devarieux privilégie les produits de qualité... Dont les truffes!

**LA SPÉCIALITÉ :** risotto crémeux aux truffes fraîches (32 €), sole à la plancha aux truffes.

**LES PRIX :** formule déjeuner à 15,50 € ou menu à 21,50 €.

**LE PLUS :** on peut privatiser le salon d'hôtes.

✓ 21, bd Beaumarchais, 75004. Tél. : 01 49 96 47 00.



LE BEAUMARCHAIS

PHOTOS NOAH FECKS ET PRESSE



### CHOCOLAT SHOW... À NEW YORK

■ Si vous passez la fin de l'année dans la Grosse Pomme, direction le Mark Hotel, fief du chef Jean-Georges Vongerichten, qui y a ouvert son kiosque Cacao. On y déguste du chocolat chaud et des biscuits au gingembre

à se damner! Et aussi des guimauves, des cannes de Noël... Et à celles qui dorment dans ce sublime établissement, on offre une boîte de macarons Ladurée exclusive reprenant les rayures blanches et noires du Mark. Elle est pas belle la vie?

✓ Madison Avenue at 77th Street. www.themarkhotel.com

PAR VÉRONIQUE ANDRÉ ET CLAUDINE HESSE