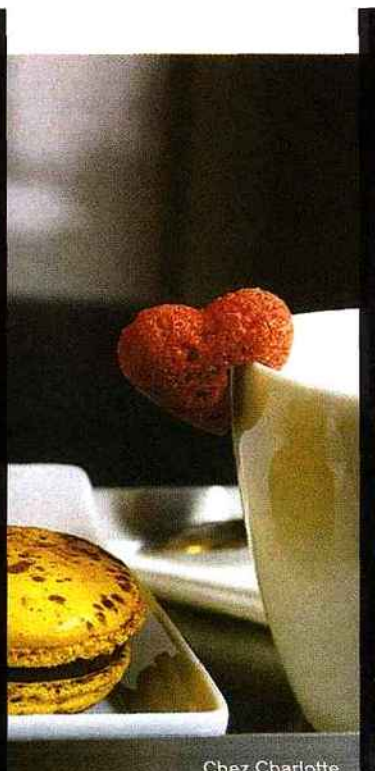




Les Terrines



Chez Charlotte



Primo Piano

Sébastien Soriano et Richard Vaïeroniz, Le Figaro

CANTINES DE FILLES : LE CODE A CHANGÉ !

Elles vont chez le dernier chocolatier du moment, sirotent une tasse de thé dans un boudoir, mais se régalent aussi de plats canailles et de flacons malins dans un bistrot à vin. Voici dix nouvelles adresses à fort potentiel féminin.

PAUSE SHOPPING

Primo Piano

Le lieu. Exit le Delicabar, la carte sucrée-salée de Sébastien Gaudard et la déco flashy de Claudio Colucci, place à ce *food in shop* installé au cœur de la mode, au Bon Marché, et désormais sous pavillon italien. Au passage, le cadre s'est assagi, a travaillé ses transparences vitrées et s'est doté d'un mobilier contemporain plus consensuel.

Et pour ces dames ? Sur la carte 100 % transalpine conçue par les créateurs de Casa Bini, de quoi séduire les *fashion victims* qui ne se rêvent qu'en « S » ou « XS » : salades, méli-mélo de légumes frais à peine cuits à la vapeur ou grillés, viande et poisson à la plancha. Pour les autres plus « laxistes », des plats de pâtes, des glaces arti-

sanales de chez Pozzetto et une panna cotta à se damner !

Les plus : la fraîcheur et la qualité des assiettes, la belle carte de thés. **Domage :** le service parfois brouillon, les prix rive gauche.

*Le Bon Marché, 1^{er} étage du magasin 2, 26-32, rue de Sèvres, VII^e.
Tél. : 01 42 22 02 42. Tlj sf dim.
de 11 heures à 18 h 30 (19 h 30 le sam.). Salades à 14 €, plats autour de 17 €, desserts entre 7 et 9 €.*

RUBRIQUE OMÉGA 3

Michi

Le lieu. Dans le quartier japonais de Paris, un bar à sushis en tout point semblable à ses voisins. Rez-de-chaussée façon couloir et salle en sous-sol piquée sur la cave, sûr que l'on ne fait pas ici dans le rutilant ! Mais si, depuis

quelques mois, l'ancien Korin est devenu « la » cantine nippone où l'on se retrouve entre copines, c'est que le rapport qualité-prix y est épatant.

Et pour ces dames ? Des Oméga 3 en rafale grâce aux menus sushi, sashimi ou chirashi. Ainsi, celui à 13 € avec petite salade de chou émincé (bien assaisonnée), soupe miso, assortiment de poissons crus (saumon, thon gras, daurade...) et mini-salade de fruits frais encadre vos radicaux libres sans écorner votre porte-monnaie.

Les plus : le poisson extra-frais et fondant, les tarifs.

Domage : la salle tristounette et aveugle (préférez le comptoir si vous déjeunez en solo).

*58 bis, rue Sainte-Anne, II^e.
Tél. : 01 40 20 49 93.
Tlj sf dim. et lun. Menus déj.
de 13 à 17 €, menu soir à 23 €.*

PLATS TESTOSTÉRONÉS

Les Terrines de Gérard Vié

Le lieu. Un bistrot simple et chaleureux avec affiches et pubs anciennes sur les murs, jambons au plafond et chariot de terrines et fromages, histoire de mettre l'œil en appétit et l'estomac en pôle position.

Et pour ces dames ? Des nourritures costaudes, qu'est-ce que vous croyez ! Du plantureux, du canaille, comme cette terrine de lapin et abats aux saveurs affirmées, ce paleron aux carottes fondantes et écrasé de pomme de terre au beurre, cette jatte de mousse au chocolat qui n'en raconte pas !

Les plus : le choix de terrines, le semainier (poulet rôti à l'ail, le samedi), le prix du vin au verre (à

Les Terrines de Gérard Vié, pour celles qui aiment les plats costauds aux saveurs affirmées.



partir de 4 €) et plus généralement le plaisir d'une cuisine sensuelle, généreuse en goût.
Domage : l'assaisonnement pâlot (cassoulet pas assez relevé).

97, rue du Cherche-Midi, VI^e.
Tél. : 01 42 22 19 18. Tlj sf dim.
et lun. Formule à 24 €, menu à 34 €.

VINS NATURE

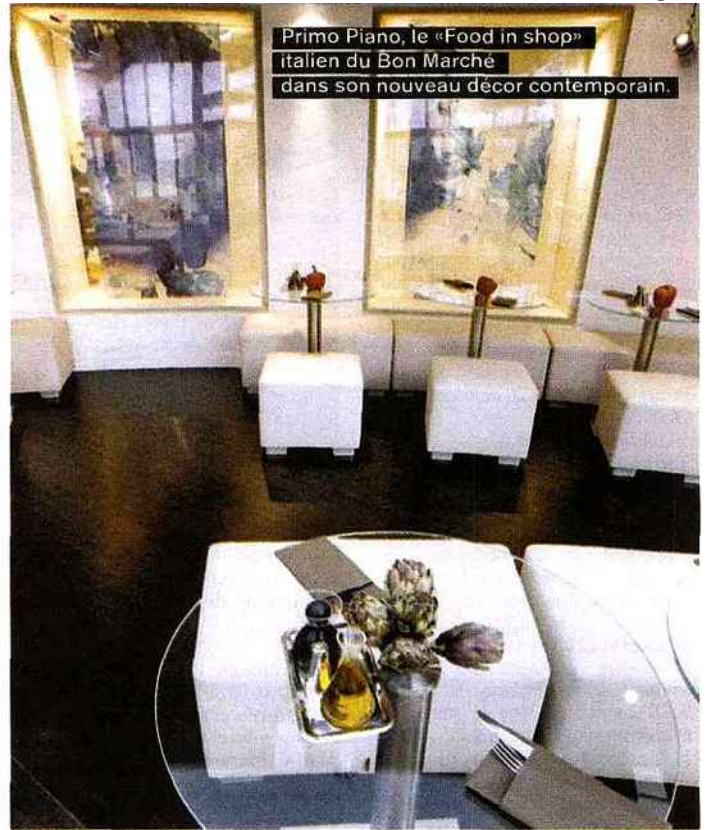
Racines

Le lieu. Des étagères croulant sous les bouteilles, quelques tables au coude à coude et une courte ardoise renouvelée chaque jour : tout pour séduire les fines gueules ama-

trices de sépia, d'autant que cette cave à manger, militante des vins nature, est enchâssée dans le plus ancien passage couvert de Paris.

Et pour ces dames ? Des soupes et des pêle-mêle de légumes en direct du potager d'Alain Passard (excusez du peu !), des pot-au-feu et osso-bucco confectionnés avec la viande d'Hugo Desnoyer (la star des bouchers), des vins en biodynamique aux noms poétiques, rien de tel pour séduire les bonnes vivantes concernées par la planète et l'assiette.

Les plus : les produits top qualité sélectionnés par le patron Pierre Jaucou (ex-La crèmerie, VI^e), l'ambiance de confrérie gourman-



Primo Piano, le «Food in shop» italien du Bon Marche dans son nouveau décor contemporain.

de qui plane sur les lieux.

Domage : le prix un peu élevé des plats (env. 21 €).

8, passage des Panoramas, II^e.
Tél. : 01 40 13 06 41. Tlj sf sam. et dim. de midi à minuit. Carte env. 40-50 €.

BREAK BLING-BLING

Bar Ladurée

Le lieu. Dans le prolongement de la boutique-salon de thé des Champs mais avec une entrée indépendante, ce nouveau bar désigné par Roxane Rodriguez est une distorsion onirique de l'Art nou-

veau façon XXI^e siècle. Tabourets chrysalides, immense bar en résine de verre lumineux et vitraux alvéolés piquetés de papillons filent la métaphore naturaliste avec une flamboyance certaine.

Et pour ces dames ? Du raffiné, du délicat, il n'y a que l'embarras du choix ! Entre œufs bio brouillés de mille façons, blinis, salades de petits maraichers, pommes de terre anoblies (truffe, caviar...), carpaccios et créations sucrées de Philippe Andrieu, elles ont largement de quoi craquer, d'autant que les assiettes sont finement travaillées.

Les plus : le lieu à nul autre pareil, les horaires tardifs.

MAIS OÙ VONT-ELLES ?

Les repaires des Parisiennes

La journaliste Élodie Rouge maîtrise son sujet ! Citadine chic et gourmande elle-même, elle sait qu'à Paris, les lieux ne manquent pas pour déjeuner, dîner, faire la fête ou boire un verre. Seul souci : trouver la bonne adresse pour la bonne occasion. D'où ce guide subjectif et pertinent dans lequel elle nous livre ses « cantines » par thématiques. Du petit-déjeuner au souper d'après-spectacle, elle décrypte les endroits pour se retrouver entre filles, faire la rencontre du siècle, inviter sa grand-mère (ou sa boss) à déjeuner, épater ou séduire. Cela va du palace au fast-food bio, du bistrot canaille au bar alternatif. À l'image de celles qui les fréquentent, ces repaires sont tour à tour classiques, décalés, bobos ou BCBG, mais jamais formatés.

C. M.

« Les Cantines des Parisiennes » par Élodie Rouge aux Éd. Parigramme, Coll. Paris est à nous, 6 €.

spécialités

7^e • Le bistrot du 7^{ème}

Du côté des Invalides, voilà un excellent bistrot parisien. Très bon rapport qualité-prix. Voilà une heureuse surprise : deux menus à 16 € et 22 €, le midi et le soir à 22 €. Jean-François et Mariana Beauvallet, proposent une cuisine typiquement française. Découvrez un large choix parmi lesquels vous trouverez : foie gras, canard à l'orange, rognons de veau sauce moutarde et différents poissons. Le soir, dîner aux chandelles. Jolie terrasse aménagée. Fermé samedi midi et dimanche midi. Ouvert tous les soirs.
56, bd de la Tour-Maubourg
Tél : 01 45 51 93 08

12^e • Le Lys d'or

Dans le 12^{ème} arrdt, le Lys d'or est tout simplement l'une des meilleures tables chinoises du quartier ! Shin Ming Chen a obtenu de nombreux prix pour son savoir-faire et sa maîtrise d'une gastronomie tout à la fois traditionnelle et très actuelle. On ne manquera pas de venir ici dans cette maison placée sous le signe de la convivialité, fêter le nouvel an chinois autour d'un menu festif à 49 € par personne (cocktail maison, deux hors d'œuvre variés chauds, filet de poisson aux pois gourmands à la sauce impériale et du porc au caramel, dessert maison, une tasse d'alcool de ris offert) !

Ouvert tous les jours

2 rue de Chaligny
Tél : 01 44 68 98 88

17^e • Le Petit Villiers

Meilleur rapport qualité-prix ! Dans un étonnant menu à 22 € (17 € et 13,50 € le midi) avec plus de 15 entrées, 12 plats et 15 desserts au choix, vous pouvez découvrir le talent d'un jeune chef, Laurent Beauvallet. Une cuisine de tradition : foie gras, magret de canard, rognons de veau sauce moutarde, différents poissons et un plat du terroir qui change chaque jour comme la choucroute, pot au feu, ou bœuf bourguignon...

Ouvert tous les jours

75, avenue de Villiers
Tél : 01 48 88 96 59

17^e • Le Petit Acacia

Il existe des adresses, comme ça, qui vous tapent dans l'œil ! Le Petit Acacia, l'ambiance décontractée et les spécialités auvergnates donnent le ton, une fois poussée la porte de ce petit bistrot : la bonne humeur du patron Fred, le décor haut en couleurs feront passer un bon moment. Et voilà aussi la nouvelle carte d'hiver, bien équilibrée, confectionnée avec les meilleurs produits, (terrine de foie gras individuelle, potée auvergnate, cassolette de ris de veau, cassoulet). Une toute nouvelle formule tout compris (apéritif, EP/D et un pot lyonnais pour deux) les vendredis et samedis soirs à 35 € ! F. dimanche

58, rue des Acacias
Tél : 01 45 74 12 28

Pour tous renseignements commerciaux
appelez le 01 56 52 24 06



Entre ses balancelles et son salon de massage, Sur un arbre perché... nous branche.

Damage : les chaises tournantes assez peu confortables, les prix vertigineux dès que l'on s'éloigne du menu.

13, rue Lincoln, VIII^e.
Tél. : 01 40 75 38 25. Tlj jusqu'à 23h30 (0h30 le ven. et sam.). Menu à 34 € proposé midi et soir. Carte à partir de 15 € (macarons + thé).

PAUSE ARTY

Chez Charlotte

Le lieu. Entre le jardin du Luxembourg et les cinémas de Montparnasse, voici une étape à l'ambiance feutrée, cachée dans l'Hôtel des Académies et des Arts. Quatre petits salons modernes et confortables où papoter l'après-midi, dont un très design, avec ses murs de briques, ses couleurs vives et sa mini-salle de projection vidéo. **Et pour ces dames ?** Difficile de résister à l'option grignotage : les macarons du pâtisseries star Pierre Hermé, proposés par trois. Pour les accompagner, pourquoi ne pas craquer pour l'une des douze suggestions du Palais des **Thés**? Saint James, Grand Yunnan, etc.

ÉLOGE DE LA PARESSE

Le club très fermé des VIP

Le cercle des Very Important Paresseuses (VIP), né en octobre dernier, réunit des femmes qui bougent, pensent, réfléchissent et revendiquent d'être... paresseuses avant tout ! Il compte déjà parmi ses membres Julie Depardieu, Cendrine Dominguez, Sonia Dubois, Isabelle Giordano, Irène Frain, soit une vingtaine de femmes aux profils très différents mais qui ont en commun le sens de la dérision, l'humour, l'envie de profiter du temps qui passe. Leur charte, un peu fourre-tout, les pousse à un prosélytisme bienveillant : convaincre leurs proches du bien-fondé de prendre la vie sereinement. Elles ont leur QG, le Bound (49-51, avenue George-V, VIII^e), pour se retrouver entre copines paresseuses, leurs lectures de prédilection (les 60 titres de la collection Les Paresseuses chez Marabout) et leur blog. Il paraît même qu'elles se donnent parfois rendez-vous pour travailler ensemble !

C. M.

Le plus : l'âme du lieu, habité par les « corps blancs » du peintre Jérôme Mesnager et les sculptures de Sophie de Watrigant.

Damage : le chocolat chaud, vraiment lambda. Et si l'on n'aime pas les macarons... ?

15, rue de la Grande-Chaumière, VI^e.
Tél. : 01 43 26 66 44. Tlj. de 14h30 à 18 heures. Macarons : 8 € les trois. Thé : 4,50 €. Chocolat ou café : 4 €.

NID DOUILLET

Sur un arbre perché

Le lieu. C'est une forêt de poche, à quelques battements d'ailes de l'Opéra. Assis sur des coussins moelleux, groupes de copines et tourtereaux picorent. Et même un peu plus : dos de filet de daurade et risotto de blé vert, wok de gambas à l'huile d'argan. Concept sylvestre réussi : murs tout de bois vêtus, tables cosy lovées dans de mini-cabanes, tons nature, lumière tamisée...

Et pour ces dames ? L'atout zen incontournable : un salon de massage. Deux formules au choix pour se relaxer, le Amma Assis

(massage assis, 17 € les 15 minutes, à choisir pendant le repas) ou le célèbre Shiatsu (70 € l'heure, sur réservation).

Le plus : les deux tables centrales, prisées pour leurs irrésistibles balancelles.

Damage : le soir, sans formule, les prix grimpent ; la carte des vins riquiqui ; le service, gentiment à l'ouest.

1, rue du Quatre-Septembre, II^e.
Tél. : 01 42 96 97 01. Tlj. sf sam. midi et dim. Formule déj. à 21 €.
Carte, env. 45 €.

ACCRO AU CHOCOLAT

Chocolaterie Jacques Genin

Le lieu. Pour la première fois, ce « fondeur en chocolat », qui ne travaillait jusqu'ici qu'avec les professionnels, ouvre une adresse grand public dans le Marais. Un bel espace sur deux niveaux avec, au rez-de-chaussée, la partie dédiée à la vente et à la dégustation, au premier étage, l'atelier de production. Un grand escalier hélicoïdal sert de trait d'union entre les deux.

Et pour ces dames ? L'une des douceurs maison dont les fleurons sont l'éclair au caramel, la tarte citron, le millefeuille ou encore l'assortiment de six chocolats pour s'initier à la production du maître. À accompagner d'un délicieux thé de Chine (Pu Er millésime 1998, You Xiang, Ren Dong...).

Le plus : la qualité des chocolats, l'accueil adorable, les coulisses de la fabrication (le laboratoire du 1^{er} étage) volontairement accessibles.

Damage : le nombre limité de places dans la partie salon de thé.

133, rue de Turenne, III^e.
Tél. : 01 45 77 29 01. Tlj sf lun. jusqu'à 20 heures.
Une pâtisserie + un thé : 13,50 €.

HACHÉ MENU

Le Boudoir ? Terne

Parmi les nouveautés, on fait beaucoup de gorges chaudes de cette adresse tenue par Valérie Bardet et son mari Olivier Loize-Bardet. Certains en sont revenus en se frappant le front de reconnaissance. D'autres échos font part d'une adresse cosy à vibrations féminines. Il n'en fallait pas plus pour réserver illico une table. Car il est clair que dès qu'une adresse à Paris rallie les suffrages féminins, rarement il s'agit d'un toquard ou d'une fusée au charbon. Cela dit, combien de tables discutables encensées par les magazines féminins sous prétexte qu'il y avait une jolie bobine, une attachée de presse insistante, une lampe Starck sur un guéridon ? Finalement, et ce n'est pas plus mal, il ne saurait y avoir de genre, encore moins de plaisir sans vérification...

L'ambiance. Au premier étage, en début de soirée, c'est encore bancal. Pas grand monde

au début puis tout commence à prendre forme vers 21 heures. Entre-temps, les serveurs se sont essayés au variateur de lumière. Plusieurs fois, on fait la descente puis la remontée, enfin l'un d'entre eux, profilé au gel, vient nous annoncer que les lumières vont baisser (et la musique monter) ; effectivement, les lumières montent crûment, style halogène en pleine poire, pour redescendre en intimité lounge.

La clientèle. Rue du Colisée, il est difficile d'avoir des tribus bien établies. C'est aussi variable que l'amplitude de la lumière. Une grande table de filles entre elles (youpee !), des petits couples tout neufs, des touristes, des lecteurs de journaux. Bref, le vrac joliment incohérent des Champs-Élysées, la pochette surprise en multicolore, multicages. C'est parfait, au moins lorsque quelqu'un pousse la porte, on ne sait absolument pas à quoi s'attendre.

Les nourritures. Le problème des tables encensées, c'est que

l'on y arrive la serviette au cou, les couverts à la verticale. Ce n'est que du bonheur anticipé. On choisit ses partenaires de table en fonction de ce thermostat, ensuite, on laisse venir. Disons que ce soir-là, c'était gentiment terne. Rien de formidable. La crème de topinambours (pas assez chaude) est un peu chiche ; le fabuleux cochon espagnol (la Pluma) à la plancha assez quelconque, sans la percussion transmise par la rumeur. Quant à la mousse au chocolat, elle était de mauvaise texture, sans grande dimension et popotant étroitement entre ses deux quenelles milligrammées. Elles étaient annoncées avec de la baguette, ce qui est une excellente idée, mais en l'espèce, il s'agissait de biscuit effilé, pas désagréable, mais sans l'habile rusticité annoncée.

Le service. Assez gentil, alternant les bons pros déliant leur professionnalisme, et la candeur adolescente vous versant quasiment la moitié de la bouteille de vin dans de grands verres.

LE BOUDOIR 25 RUE DU COLISEE 75008 PARIS TEL : 01 43 59 25 29 FR 74 452 237 457 00026	
TABLE 46 2 COUVERTS - L'AMBA	
1 BRIGOUT	5.00
1 CRACHERA TALBOT	130.00
2 CREME DE TOPINAMBOURS	28.00
2 COCHON IBERIQUE	54.00
1 BRAS AU FROM	12.00
1 MOUSSE AU CHOCOLAT	8.00

TVA 19.6%	199.16
TVA	36.84
TTC	237.00
TOTAL 237.00	
VENDREDI 13-02-2009 21:44:19 Cde 12-Serv : 12-CRISSE 2-NOTE 020134/1	
Merci de votre visite à BIENTOT	

MAIS ENCORE Faut-il y aller ? Bof, vous avez envie d'y retourner ? Moi, non.
Est-ce cher ? Anniversaire faisant, nous nous étions offert un Talbot à 130 €, mais cela reste un peu saignant, comme cette crème de topinambour à 14 € (même avec une lamelle de truffe).
Était-ce bon ? Quelconque.
FRANÇOIS SIMON

Le Boudoir, 25, rue du Colisée, VIII^e. Tél. : 01 43 59 25 29.

THÉ FUTÉ

ZenZoo

Le lieu. Midi pile et cette mignonne cantine taïwanaise du quartier Sainte-Anne, décorée asiaticomoderne, affiche déjà complet. Dans l'assistance, des *working girls* en pause déjeuner et de petites équipées féminines de touristes, mitraillant au numérique leur menu : marmite de fruits de mer sauce satay, échine de porc caramélisée au gingembre, servies sur un plateau en bois avec deux accompagnements.

Et pour ces dames ? Le produit star de la maison, le Zhen Zhu Nai Cha, un thé au lait et perles de tapioca à la fois gourmand, soyeux et ludique. À siroter chaud ou froid avec une grosse paille fluo, il fait fureur midi et soir, ou au goûter, accompagné d'un gâteau à la pâte de haricot rouge.

Les plus : les prix tout doux, la terrasse, la carte de fidélité pour les thés à emporter.

Dommage : la salle exiguë.

13, rue Chabanais, 11^e.
Tél. : 01 42 96 27 28.
Tlj sf dim. Formule déj. à 13 €, après-midi de 8 à 12 €, soir à 13 et 16 €.

BRUNCH ENTRE POULETTES

Coco & Co

Le lieu. Un petit nid sur deux étages perché dans une rue étroite du VI^e arrondissement. Le concept ? Proposer des œufs sous toutes leurs formes : mollets, brouillés, au plat... Après la forme, il ne reste plus qu'à choisir

le fond, la façon de les accommoder : herbes, jambon, fromages, champignons, au total 29 possibilités.

Et pour ces dames ? Les dimensions façon maison de poupée, la déco ambiance Martine à la ferme et les serveurs, pas coqs du tout, qui vous couvent des yeux.

Les plus : la rapidité du service, la belle fraîcheur des produits (pas de surgelés), les quantités

qui ne tablent pas sur des appétits de moineaux.

Dommage : la salle du fond un peu basse (-cour) de plafond. Du coup, à partir de cinq, six poulettes qui caquettent, on ne s'entend plus becqueter.

11, rue Bernard-Palissy, VI^e.
Tél. : 01 45 44 02 52.
Tlj. Brunch tous les jours à 22 €. Assiettes à partir de 10 €.

SANS OUBLIER

Le Salon du Panthéon

Le très confidentiel restaurant-salon de thé décoré par Catherine Deneuve et Christian Sapet, au-dessus du Cinéma du Panthéon, ressemble à une immense pièce à vivre meublée vintage avec canapés, tables basses, lampes de designers et livres sur le 7^e art. Détail qui ne gâche rien, les desserts maison sont à tomber (carrot cake, brownie, crumble, cake aux épices...).

13, rue Victor-Cousin, V^e. Tlj sf sam. et dim. de 12h30 à 14h30 pour le déj. puis salon de thé jusqu'à 18 heures.

**DOSSIER RÉALISÉ
PAR COLETTE MONSANT
AVEC ALEXANDRA MICHOT
ET HUGO DE SAINT PHALLE**

