

Paris gourmande

Haut lieu de la gastronomie



Superbe cérémonie à la Mairie de Paris. Mme Hidalgo, Madame le Maire de Paris, a décoré les 84 chefs étoilés de la ville.

*« Un grand chef
développe ses plats
en fonction de son
terroir intérieur. »*

Alain Ducasse

Le 15 janvier dernier, Mme Hidalgo, maire de Paris, a décoré de la plus haute distinction de la ville ses 84 chefs étoilés. C'est à Alain Ducasse, représentant le plus d'étoiles dans la capitale, qu'est revenu l'honneur de s'adresser à la presse avant la cérémonie, puis de faire l'éloge de sa profession devant un parterre d'invités, triés sur le volet. Il est fascinant de voir ces grands chefs habitués à recevoir les éloges que la presse leur dédie régulièrement, être émus, tant par la reconnaissance officielle de leur savoir faire, que par leur rassemblement qui évoque les usages des universités anglo-saxonnes. La cérémonie a été suivie d'un buffet de grande qualité proposant en dégustation des spécialités préparées par une vingtaine de chefs. Le cocktail ainsi que les amuse-bouches étaient servis par les élèves de l'école hôtelière.



La façade de l'émblématique Hôtel Napoléon.



Pierre Sang, un chef remarquable.



Une vue du restaurant Pierre Sang de la rue Gambey.



La halle des primeurs à Rungis. Le gigantisme est de rigueur.



Le chocolatier Patrick Roger (également sculpteur), expose le « penseur de Rodin » dans sa boutique.



Tout autour du temple de la Madeleine se tiennent les enseignes célèbres de la gastronomie française.

Pour un week-end sous le signe de la gastronomie à Paris, il faut nécessairement faire escale dans un hôtel agréable et placé au centre de la ville, proche des nœuds du métro, qui reste de loin le moyen le plus rapide pour se déplacer. L'Hôtel Napoléon, situé à deux pas de la Place de l'Étoile, en est un exemple typique. Mais l'objet principal et c'est le plus difficile, sera de choisir le temple du savoir faire culinaire où l'on dînera : Lasserre, le Grand Vefour, Ducasse pour en citer quelques-uns. Il vaut mieux les garder pour la soirée, leurs prestations débutent généralement entre 19h00 et 20h00 et à midi, puisqu'il s'agit de manger, on aura le choix parmi une multitude de « Bistrots », et il sera très difficile de choisir. Notre conseil et notre coup de cœur est sans aucun doute : Pierre Sang, à la rue Gambey (c'est le deuxième restaurant de P. Sang, après celui, style table d'hôtes, de la rue Oberkampf). Pierre Sang s'est distingué dans des compétitions télévisées et son savoir faire n'a d'égal que sa générosité. Sa maîtrise pour les associations incroyables nous a ébahis, son audace pour les mariages improbables est récompensée par la satisfaction de ses hôtes. En outre, ses prix sont plus que raisonnables : 3 plats pour 25 euros, tandis que le soir, il faudra compter une quinzaine d'euros de plus. Si vous n'avez pas réservé, il vous restera la possibilité d'attendre ou d'aller dans un établissement du voisinage où la qualité ne sera pas forcément la même.

www.pierresangboyer.com

À Paris, la gastronomie passe aussi par le ventre !

Le marché de gros de Rungis en est la gigantesque preuve. En 1969, on a inauguré le marché de gros de Rungis qui a remplacé les Halles historiques de Paris (le « Ventre de Paris »). Le passionné de gastronomie, devra essayer de trouver une journée pour visiter ce marché de gros qui est absolument unique au monde (la direction vient d'ailleurs de signer des accords avec Moscou et Dubaï pour des réalisations similaires). Pour les statistiques, il faudra consulter le site www.rungisinternational.com, car les chiffres sont tellement fous qu'ils en paraissent improbables. Si l'on souhaite visiter le secteur des poissons et des fruits de mer, il faudra se lever de bonne heure, ou ne pas se coucher, car cette activité commence très tôt le matin. Les autres secteurs, tels la viande, la volaille, les fruits et légumes, les produits laitiers avec les fromages, l'épicerie fine, les fleurs et tout dernièrement les produits « bio », sont visibles plus tard. Les intéressés tâcheront d'être sur place au plus tard à 06h00 du matin. Rungis est distant de 14 km environ de la Place de l'Étoile, prévoir entre 30 et 45 minutes en voiture.

Carole Métayer a créé la société « La Route des Gourmets », spécialisée dans le tourisme gastronomique et organise, à la carte, des circuits liés à la gastronomie dans Paris, à



Les vendeuses du chocolatier Michel Cluize vous conseillent utilement.



Avec « Paris Authentic », plonger au cœur de la capitale avec la mythique 2CV.

Rungis ou ailleurs en France, selon l'intérêt. Nous avons testé le centre de Paris (sur le thème « Les boutiques du luxe alimentaire ») et Rungis. Le matin, nous avons été époustoufflés par le secteur de la boucherie où nous avons vu un des spécialistes qui traitent de 300 à 400 têtes de veau par jour, préparer une tête de veau (12 kg) en moins d'une minute; puis nous sommes passés à la volaille, aux fruits et légumes, au bio, à l'épicerie fine et avons gardé pour la fin les fromages où nous avons pu voir des meules d'Entremont, de Gruyère (Suisse), d'Étivaz, de Comté, en quantités incroyables, sachant que toutes ces meules ne sont là que pour être revendues et non pour l'affinage.

L'après-midi, toujours avec Carole Métayer nous nous sommes rendus autour de la Place de la Madeleine, où nous n'avons rendu grâce qu'après avoir visité: Maille, Prunier Ladurée, la Maison de la Truffe, les chocolatiers Michel Cluizel et Patrick Roger (ce dernier est également sculpteur, ce qui lui permet de dire « La sculpture a du goût »), la Porcelaine de Gien et Fauchon. L'intérêt de cette visite guidée était la possibilité de déguster (pour les gourmands), mais surtout celle de bénéficier des explications de notre guide qui connaît parfaitement le sujet et de mieux



Servant Chocolatier à Paris

Acheter des chocolats pur beurre de cacao dans cette maison familiale, créée il y a plus d'un siècle, constitue une expérience magique. La première boutique, ouverte en 1913, se situe dans le quartier d'Auteuil dans le 16^e arrondissement; elle a un charme fou avec son décor ancien rénové, ses bocaux remplis de bonbons (ah, ces berlingots!) et l'Atelier en sous-sol. La seconde se trouve à la limite de Paris, à Neuilly, superbe également.

L'excellence a assurément un nom: élaborés à partir de cacao de haute qualité, les chocolats fabriqués sans conservateur et jamais congelés, séduiront petits et grands, esthètes, amateurs ou simples gourmands. Par-delà la qualité et la diversité des produits proposés, vous apprécierez la passion des membres de cette famille et leur détermination: celle de faire plaisir. Que le client achète une tablette ou une immense boîte, il repartira avec un superbe paquet fait avec amour. Ici le client est véritablement roi; ce qui explique largement le succès de cette Maison.

www.chocolaterie-servant.com

connaître des produits, de luxe ou de tous les jours. En note finale, nous avons visité une nouvelle brasserie de bière, la BAPBAP (Brassée À Paris, Rue À Paris), une jeune start up qui produit avec succès trois variétés: une blanche, une blonde et une brune... excellentes.

À cette liste, non exhaustive, il faut absolument ajouter Dilettantes – La Maison du Champagne. La fondatrice, Fanny Heucq, s'est spécialisée depuis plusieurs années dans la promotion du champagne provenant de petites exploitations, dont la qualité est incroyable. Rien que cette visite valait ce tour guidé. À noter que Fanny Heucq est elle-même œnologue, issue de la famille produisant le champagne Heucq. www.laroutedesgourmets.fr

Une soirée chez Lasserre, dans le triangle d'or de Paris: une expérience inoubliable

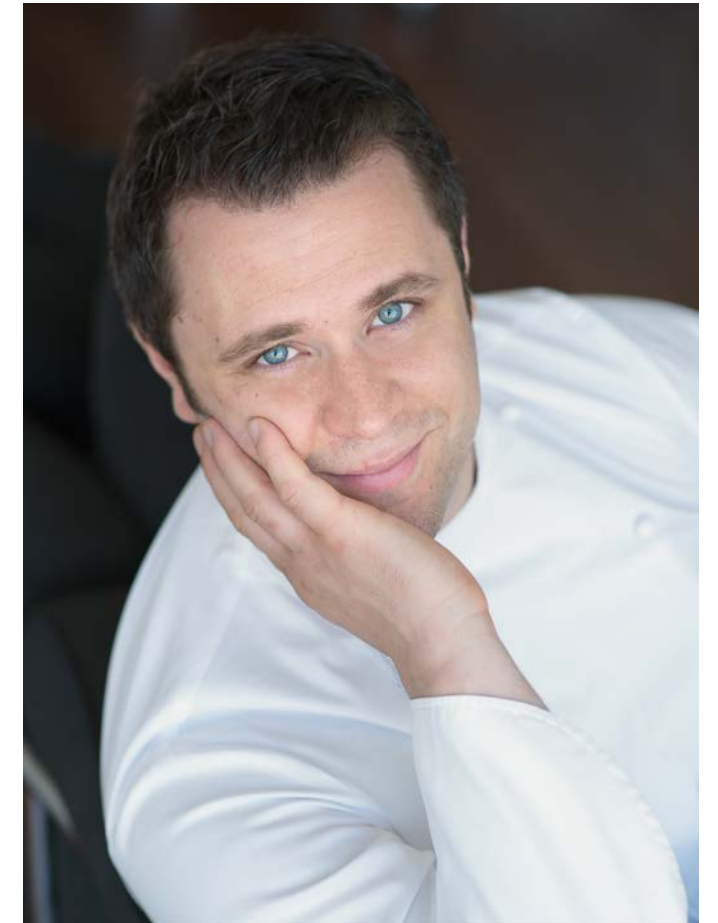
Lieu d'exception, le Restaurant Lasserre est aujourd'hui l'une des institutions gastronomiques de Paris. Situé au cœur du 8^e arrondissement, près des Champs-Élysées et de l'avenue Montaigne, on est accueilli dans un décor élégant



La salle du Restaurant, au premier étage. Le centre du plafond s'ouvre.



Le plaisir des yeux allié aux merveilleuses saveurs.



Adrien Trouilloud, jeune chef étoilé originaire de Savoie, propose une cuisine légère et parfumée.

et raffiné. Franchir la porte du Restaurant Lasserre, c'est être attendu, arriver chez quelqu'un: un ascenseur cosy vous amène à la salle, conçue comme un véritable petit théâtre, mélange unique de luxe et d'intimité.

La salle du restaurant, au premier étage, saura vous enchanter grâce notamment à son spectaculaire toit ouvrant, décoré par Louis Touchagues, et vous permettra de déjeuner ou de dîner à ciel ouvert. Les salons privés au rez-de-chaussée, totalement privatifs, vous ouvrent leurs portes pour vos événements privés et professionnels: réceptions, soirées d'entreprise, repas d'affaires, réunions de travail, anniversaires, mariages... Vous découvrirez la cuisine gastronomique française du Chef Adrien Trouilloud.

C'est ainsi que se présente ce restaurant qui fait partie de l'histoire de la gastronomie française. Tout est juste, nous avons été fascinés par le décor; il faut demander à Gaëtan Molette, directeur de salle (qui après quatre ans passés à l'hôtel Royal d'Évian, souhaitait s'établir à Paris), de vous ouvrir le toit du restaurant du premier étage (actionné par un système unique au monde), que l'on atteint par un ascenseur. Cette construction qui a été voulue par René

Lasserre en 1950, a reçu les grands du monde des arts, de la finance et de la politique. Au rez-de-chaussée, se trouvent les salons privés.

Une soirée très réussie, qui a été le couronnement d'un week-end à Paris. Le lendemain, nous avons choisi de visiter la ville en 2CV, une expérience unique. Le chauffeur est de plus un excellent guide qui nous a fait connaître certains des secrets de l'Île de France. À ne pas manquer.

www.parisauthentic.com

Henri Aebly

Renseignements
www.rendezvousenfrance.com

Photos
© JAF, les établissements mentionnés,
Rendez-vous en France