

je
savourez



Elle fête les 10 ans de son restaurant parisien et s'impose comme une cuisinière bien dans son époque. Toujours inspirée par le Sud-Ouest, Hélène Darroze a su aussi démocratiser son art, avec des formules plus abordables : plateaux-déjeuners, goûters...

Les adresses secrètes d'Hélène Darroze

Charcuterie Vérot C'est une boutique de quartier, mais les amateurs traversent tout Paris pour acheter les spécialités de Gilles Vérot – notamment son pâté de tête, remarquable. Et comme ma fille raffole du saucisson, j'y suis tout le temps fourrée. Le bonus : Catherine, l'épouse de Gilles, nous prépare toujours de fines tranches d'un jambon blanc excellent.
3, rue Notre-Dame-des-Champs, 6°. Autre adresse parisienne : 7, rue Lecourbe, 15°.

Kaiseki C'est un restaurant japonais où l'on peut aussi commander des sashimis et des sushis à emporter. L'endroit ne paie pas de mine, mais la cuisine est d'une qualité extrême, très créative, notamment pour les sushis. Les produits travaillés par le chef Hisayuki Takeuchi sont d'une parfaite fraîcheur, ce qui est essentiel pour toutes ces préparations crues. C'est Pierre Hermé qui m'a donné l'adresse et il est toujours très exigeant, surtout quand il s'agit de manger japonais.
A partir de 40 € au déjeuner. 7, rue André-Lefebvre, 15°. Tél. : 01 45 54 48 60.

Boucherie Bajon Le quartier autour de la rue du Cherche-Midi est un village et cet endroit en est la boucherie ! C'est un lieu à l'ancienne où M. Bajon et ses collaborateurs portent la cravate sous le tablier. Ils connaissent le nom et les habitudes de chaque client et il y a toujours une assiette de rondelles de saucisson dans laquelle les enfants peuvent piocher. Au-delà de ces détails, la qualité des produits est évidemment hors pair.
29, rue de l'Abbé-Grégoire, 6°.

PROPOS RECUEILLIS PAR VANESSA ZOCCHETTI
Restaurant Hélène Darroze, 4, rue d'Assas, 6°. Plateau-déjeuner au salon, 25 € ; menu déjeuner dans la salle à manger, à partir de 55 € ; menu inspiration tapas au salon, 88 € ; menu unique le soir dans la salle à manger, 145 €.



Mets Gusto, 79, rue de la Tour, 16°. Tél. : 01 40 72 84 46.

METS GUSTO à notre goût

Une table aux accents méditerranéens dans un quartier pauvre en bonnes adresses... Voilà une excellente nouvelle.

Les jeunes chefs qui ont envie de voler de leurs propres ailes n'avaient pas l'habitude de s'installer dans le 16^e arrondissement. Et pourtant, Mets Gusto, jeu de mots entre l'italien et l'espagnol (à traduire par « des plats qui ont du goût » ou « cela me plaît »), apporte un joli démenti à ce constat. Le décor, moderne et épuré, ne manque pas d'élégance. Côté cuisine, les cuissons sont parfaites, les accords, subtils et audacieux, et les plats, servis avec classe. Le chef, un ancien de chez Ducasse, a l'accent de la Riviera, sans fausse note. Ce soir-là, la volaille à la porchetta

était accompagnée de pommes de terre roseval délicieuses, et le dos de cabillaud poêlé, doux comme une caresse, était servi avec des rigates aux brocolis, évoquant à la fois la mer et le soleil. Quant aux gambas rôties à la calabraise, elles se mariaient parfaitement avec des tomates réduites, gorgées de saveurs. Malheureusement, faute de place, il a fallu faire l'impasse sur les desserts. Une belle occasion de revenir. **AT'S**
Env. 40 €. Décor Design et zen. **Accueil** Élégant. **MEILLEURE TABLE** Celles en hauteur. **PARKING** On se gare facilement. **NE PAS MANQUER** Le bon rapport qualité-prix, vu le quartier.

✓ Si les noms de Ferran Adrià, Juan Mari Arzak ou Sergi Arola vous font saliver, filez à la bibliothèque Octavio-Paz. Ce lieu consacré à la littérature espagnole rend hommage à la haute gastronomie de la péninsule Ibérique. Au menu, les livres des chefs étoilés au « Michelin », leurs recettes et leurs conseils, mais aussi une belle collection de nouveaux ouvrages sur la cuisine d'avant-garde au pays des tapas. **VZ**

« La cuisine espagnole d'avant-garde », jusqu'au 31 octobre, mardi, mercredi, vendredi de 10 h à 17 h, lundi et jeudi de 12 h à 19 h. Bibliothèque Octavio-Paz, 11, avenue Marceau, 16°. Entrée libre.

Chocolats à mer

Les artistes ont souvent de drôles d'obsessions. Brigitte Gagnepain est ainsi passionnée par le goémon. On le retrouve dans ses travaux : stylisé dans ses mosaïques et ses sculptures, compressé sur ses toiles...

Sa dernière idée ? Des Sea Chocolates évoquant son algue fétiche, façon spermatozoïdes. Pour les mettre au point, elle a collaboré avec le maître pâtissier Jean-Claude Vergne et le maître chocolatier et glacier Laurent Demoncey, de la Pâtisserie de l'Eglise. De quoi nager dans le bonheur ! **VZ**

Coffret (16 algues + 1palet), 40 €. Pâtisserie de l'Eglise, 10, rue du Jourdain, 20°, et Passage du Désir, 11, rue Saint-Martin, 4°.

