

LE FOOD MARKET



©GUILLAUME BLOT

ÉDITO

Le Food Market®
par Virginie Godard

PAGE 2

ADRESSES

Top du Top Cheesy

PAGE 4

Top du Top
du 1^{er} Janvier

PAGE 10

STREET STORIES

Vins vivants et festifs

PAGE 3

Roquette Man

PAGE 6

Street food origins

PAGE 12

SHOPPING

Liste de Noël

PAGE 14

AGENDA

PAGE 13

GIVE ME 5

PAGE 15

MOTS CROISÉS

PAGE 13

POSTER

PAGE 8



ÉDITO

PAR VIRGINIE GODARD, FONDATRICE LE FOOD MARKET® ET AGENCE L.F.M



La bouffe, la bouffe, la bouffe.
C'est la fin de l'année et la bouffe est partout.
Rassurante, célébrante, chaleureuse...

Bocuse disait que « la grande cuisine, ça peut être une dinde bouillie. »

Et c'est vrai que la grande cuisine se cache certainement un peu partout : dans un kebab ou un hamburger juteux, autant que dans une bisque de homard, une mousse siphonnée ou autour d'une douzaine d'huîtres...

Je reste convaincue que le bonheur de manger se cache dans les goûts mais surtout dans les moments.

Je ne suis jamais aussi heureuse que quand je célèbre la tradition d'un plat avec une belle tablée de proches.

La nourriture s'inscrit dans les occasions, les jours, les émotions, les partenaires de table... Dès lors elle a mille visages et porte mille costards.

Notre vécu, nos origines, nos traditions, sont autant d'ancres jetées à l'eau qui nous rassurent et nous guident, quitte à s'aventurer dans des eaux inconnues, tant qu'on rentre au port.

Les fêtes de fin d'année c'est un mélange de tout ça, qui se joue le plus souvent à table.

C'est l'idée de s'offrir à travers le repas un petit bout de quelque chose, une pause, un répit ou un peu de rab' comme à la cantoché.

Une pensée nécessaire à tous ceux qui ne peuvent pas mettre sur la table ce qu'ils souhaiteraient.

Cette année comme les autres nous continuerons avec Le Food Market® et L'Agence L.F.M à célébrer toutes les cuisines, de rue ou de restaurant, d'ici ou d'ailleurs, de créer des moments, des lieux et des émotions ensemble autour d'un croc ou d'une gorgée.

Nous vous souhaitons une très bonne fin d'année.
Bons moments à tous !

Virginie Godard

VINS VIVANTS ET FESTIFS

PETITE HISTOIRE DU DOUX NECTAR & SÉLECTION JOYEUSE PAR L'AGENCE SOIF

Le vin, les cépages, la vinification, les appellations...

Difficile de suivre quand on n'est pas du milieu. De septembre à janvier, entre les vendanges, le Beaujolais Nouveau & primeurs et la période des fêtes, le vin est au centre de la table. Et pourtant on ne sait pas toujours de quoi il s'agit, d'où ça vient ou lequel choisir pour accompagner au mieux ce plat qui mijote dans le four et dont les effluves embaument la cuisine.

Alors, on a fait appel à des pros, l'Agence SOIF, pour nous éclairer sur le sujet et nous aider à peaufiner nos accords mets/vins pour la fin de l'année. Suivez le guide !

What is... le Beaujolais Nouveau ?

Déjà, situons le Beaujolais.

Au nord de Lyon avec 12 appellations dont 10 crus : Brouilly, Chénas, Fleurie, Morgon...

Beaucoup, beaucoup, beaucoup de rouge représenté par le seul, l'unique : Gamay et un petit peu de blanc, le Chardonnay.

Et puis le Beaujolais Nouveau.

Un vin rouge primeur, fait à partir de raisins vendangés entre fin août et mi-septembre. Une fois sa fermentation finie, à peine le temps de se reposer et hop, il est mis en bouteille en novembre... À l'inverse des mises en bouteilles classiques qui ont lieu au début du printemps.

Ce vin primeur est né dans les années 50. Par habitude, le vin tout juste fermenté partait dans les brasseries lyonnaises. Il devient vite un argument marketing, avec la fête du Beaujolais Nouveau, le troisième jeudi de novembre.

Pour les vigneron.nes, sortir une partie de leurs vins tôt dans l'année permet de renflouer la trésorerie mise à mal pendant les vendanges.

Sauf que très vite, le Beaujolais Nouveau est connoté : goût de banane et mal de crâne.

Les ventes de Beaujolais Nouveau s'effondrent, passant de 66 millions de bouteilles en 1984 à 25 millions en 2016. Et cette mauvaise presse s'abat sur tout le Beaujolais emportant avec elle les crus. Mais c'était sans compter le mouvement des vigneron.nes naturel.les né là-bas... qui redore le blason du Beaujolais Nouveau, ce vin de soif.

What is... un vin primeur ?

Commençons par le commencement.

Une fois vendangés, les raisins sont pressés - pour les blancs et les rosés - ou macérés - pour les rouges et les oranges. La fermentation commence alors. Quand elle est naturelle, les levures présentes naturellement sur la peau des raisins et dans la cave transforment le sucre en alcool. Une fois, la fermentation alcoolique finie, s'ensuit la fermentation malolactique, sur laquelle on passe rapidement pour ne pas vous perdre. En bref, une fois la fermentation finie, le vin l'est aussi. Il peut se boire jeune - comme primeur - ou se reposer un peu avant d'être mis en bouteille. Le plus souvent au printemps suivant.

C'est donc ça un vin primeur, un vin mis en bouteille tôt, à boire jeune. On le dit souvent sur le fruit, parce que ce sont les premiers arômes qui viennent de la fermentation récente.

Si le plus connu des vins primeurs ou vins nouveaux est le Beaujolais Nouveau, de nombreuses appellations ont droit à leurs vins primeurs (Saumur, Ventoux, Muscadet...). Et quand le vin est en Vin de France, comme de nombreux vins naturels, aucun impératif ! C'est aux vigneron.nes de décider quand ils/elles souhaitent commercialiser leurs vins.



**S'il vous plaît !
Pourriez-vous me
conseiller sur les vins ?
Je voudrais un vin pour
accompagner...**

...LES FRUITS DE MER

Heidi 2022 de Jeanne Gaston Breton
Riesling / Alsace
Uniquement en magnum, mais qui dit fête, dit famille et amis...
Vin blanc
Tendu, minéral, fraîcheur, salinité, calcaire
60€ les 150cl

...LE FOIE GRAS

Zwuggel 2022 de Winzerhof Linder
Pétillant de mirabelles, prunes sauvages et miel d'acacia /
Allemagne
Pétillant de fruits
Étonnant, hybride, mielleux, doux
22€ les 75 cl

...LA VOLAILLE

Hautes-côtes de nuit blanc 2020 de Maison Romane
Chardonnay / Bourgogne
Vin blanc
Ample, gourmand, généreux
36€ les 75cl

...LES LÉGUMES RÔTIS AU FOUR

Pichrocole 2021 d'Ariane Lesné
Pineau d'aunis / Loire
Vin rouge
Poivré, fluide, léger
23€ les 75cl

...LE BRIE TRUFFÉ

Les pentes 2021 de Marie Carroget
Chenin / Loire
Vin blanc
Deux parcelles de chenin, une centenaire et une qui a brûlé... le
dernier millésime de ce vin déjà inoubliable
Vif, puissant, enrobant
26€ les 75cl

...LE DESSERT (AU CHOCOLAT)

Anigma de Jean-Marc Dreyer
Pinot noir / Alsace
Vin rouge
On ne pense pas assez au rouge léger sur le chocolat et pour-
tant, ils s'accompagnent à merveille
Rondeur, sucré, fruits rouges & fraîcheur
28€ les 75cl

...LA DIGESTION

Menthe pastiche de la distillerie du Ponant
Eau de vie de marc de pommes & menthe / Belle-île, Bretagne
Frais comme un hollywood chewing gum, parfait pour pécho en
deuxième partie de soirée
40€ les 50cl

Tous les vins sont disponibles à Soif, la cave
35 rue Victor Massé, Paris 9
Attention l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.

LE TOP DU TOP DU FROMAGE

NOS MEILLEURES ADRESSES CHEESY

Question simple : c'est l'automne, c'est l'hiver, de quoi a t'on envie dans nos assiettes ?

Réponse simple : de chaleur, de gras, de réconfort ! On veut des plats qui nous câlinent, des plats qui prennent soin de nous, des plats qui nous crient leur amour... Bref on veut du fromage, du cheesy, du coulant. Alors pour se tenir chaud tout l'hiver, voici notre top des plats fromagers incontournables de la capitale.



CORDON BLEU



LE CORDON BLEU DU BISTROT DES TOURNELLES

Attention, alerte pépite hivernale : le cordon bleu du Bistrot des Tournelles. On prépare son estomac, car le déluge de fromage qui découle de cette assiette va nous en mettre plein les papilles. Toute la générosité qu'on attend d'un cordon bleu est au rendez-vous. Et si c'est une adresse déjà cochée dans la to do list des incontournables, ce n'est pas grave, car ce serait une trahison gustative que de ne pas RE goûter le cordon bleu le plus fondant et croustillant de la capitale.

Prix : €€€

Places assises : 

Le Bistrot des Tournelles - 6 rue des Tournelles, 75004 Paris
Du mardi au dimanche de 19h à 23h. Fermé le lundi.

RACLETTE



LA RACLETTE LES MARMOTTES

La montagne, l'ambiance du chalet, le feu de cheminée et la raclette entre potes... C'est là que l'envie d'organiser un voyage à la montagne paraît hyper cool. Ce voyage, on peut le faire dans le 1^{er} arrondissement de Paris, au restaurant Les Marmottes.

Chez Les Marmottes, le choix ne manque pas, entre 5 raclettes différentes, tout se joue sur le fromage choisi : bleu de Gex fondant, raclette de Savoie au lait cru onctueuse, abondance AOP ferme, raclette fumée, ou morbier souple.

À chaque envie son fromage !

Alors pas besoin de partir loin pour trouver une raclette responsable, avec un large choix de fromages, et venant directement des producteurs.

Prix : €€€

Places assises : 

Les Marmottes - 26 rue de la Grande Truanderie, Paris 75001
Ouvert tous les jours de 12h à 23h30.



ALIGOT

L'ALIGOT DE L'AUBERGE AVEYRONNAISE

Convivialité à volonté ! Oui à vo-lon-té ! Dans ce restaurant, l'Aligot, un classique de la saison, est servi dans le respect des traditions avec une saucisse tout aussi savoureuse. Ce petit paradis se trouve dans le 12^e arrondissement.

Dans un cadre rustique et authentique, les trois associés de l'Auberge Aveyronnaise, ont pour objectif de perpétuer les valeurs gastronomiques héritées de leurs mères et grand-mères.

Petit conseil avant d'y aller, car on aime nos lecteurs : on enfile son jean le plus baggy !

Prix : €€

Places assises : 

L'Auberge Aveyronnaise - 40 rue Gabriel Lamé, 75012 Paris
Du lundi au samedi de 12h à 15h30 et de 19h à 23h30. Fermé le dimanche.

COQUILLETTES

LES COQUILLETTES DE MONBLEU

L'hiver c'est aussi un retour en enfance, alors on prend sa fourchette et ses souvenirs, on va faire un voyage dans le temps ! On se dirige chez Monbleu où on retrouve un plat incontournable qu'on adore tous : les coquillettes jambon fromage. Pourquoi Monbleu ? Surtout parce que chez Monbleu, on ne dit pas « coquillettes au fromage » mais « méga fondant », ça laisse rêveur. Et aussi parce que dans les pâtes, on trouve un tsunami de Comté 12 mois et un jambon blanc fermier. Un pur moment de douceur ! Pour ceux qui ne souhaitent pas se la jouer Peter Pan, il y a d'autres options tout aussi appétissantes : le Mont d'or au four, le club des 5 (5 fromages, pommes de terre et oignons rouges) ou leur fameuse raclette. Que des fromages de caractère et bien sourcés, Monbleu nous fait saliver !

Prix : €€€

Places assises : 

Monbleu Père Lacheese - 151bis rue de la Roquette, 75011 Paris
Du mardi au dimanche de 11h à 23h. Cuisine ouverte de 12h à 15h puis de 19h à 23h et en continu le samedi et le dimanche. Fermé le lundi.



LE CHEESE DAKGALBI DE SWEETEA'S

Encore une aventure culinaire, cette fois en Corée, ou presque... Dans le 13^e chez Sweetea's on trouve un plat étonnant : le Cheese Dakgalbi. Composé de poulet, légumes, une sauce sucrée-salée épicéééééé mais ce n'est pas tout. Le petit bonheur de ce plat, c'est le fromage fondant dans lequel tremper son savant mélange. Une association parfaite entre spicy et fromage. L'originalité caliente !

Prix : €€

Places assises : 

Sweetea's Tolbiac - 109 avenue d'Ivry, 75013 Paris

Du mardi au dimanche de 12h à 15h puis de 19h à 22h30 et en continu le samedi. Fermé le lundi.

SANDWICH

LE SANDWICH OLGA

Des sandwiches originaux et avec des bons produits, on n'en croise pas tous les jours. Mais par chance, on a une bonne adresse à deux pas de la Gare de Lyon. Avant d'attraper un train et de se morfondre avec le jambon-fromage du wagon bar, on passe à la fromagerie Olga et on embarque un sandwich de qualité !

Chez Olga, les recettes varient selon la saison et les envies : tomme du Jura à l'ail des ours et carottes pickles, bleu d'Auvergne, cerises pickles et amarina ou encore chèvre cendré, sumac & figues fraîches, etc etc. Et bonne nouvelle, même si on n'a pas prévu un départ imminent, on peut quand même y aller et se régaler. Go !

Prix : €

Places assises : 

Olga Vins et Fromages - 3 rue Michel Chasles, 75012 Paris
Ouvert tous les jours de 11h à 17h.



CHEESE DAKGALBI



GRILLED CHEESE

LE GRILLED CHEESE DE JANET BY HOMER

Le grilled cheese, on adore ça. Quand le fromage fond en bouche, avec le croustillant du pain brioché toasté et la petite touche de mayo qui mêle le tout, hmmm... Un plat typique New Yorkais dont on ne se lasse pas ! Mais pas la peine de réserver un Paris-New York en urgence. Il faut juste monter dans un rame de métro direction le 4^e arrondissement, direction Janet qui fait un des meilleurs grilled cheese de Paname !

Et pour ceux qui en veulent toujours plus, Janet propose des suppléments : dinde, pastrami, tuna melt qui fond en bouche... Les gourmands sont servis.

Prix : €

Places assises : 

Janet by Homer - 13 rue Rambuteau, 75004 Paris

Ouvert tous les jours de 12h à 22h.

ROQUETTE MAN

LA TERRASSE LA PLUS CALIENTE DE BAGNOLET

La montée en force du piment ces dernières années réchauffe les estomacs. Depuis 3 ou 4 ans le piment est partout, dans toutes les bouches : des restaurants qui en font leur marque de fabrique (*Penny and Ka* ou encore *Jajaja* vus sur Le Food Market®), aux réseaux sociaux qui défient les plus aventureux (le challenge de la chips pimentée a fait des émules sur TikTok) en passant par les émissions de télé qui s'emparent du phénomène (comme *Hot Ones* qui s'amuse des effets secondaires du piment)... Le piment est pluriel et il y en a pour tous les goûts : doux ou chaud, frais ou séché, d'Asie ou d'Amérique, entier ou en sauce... Rien n'est impossible avec le piment.

La capsaïcine qui est la molécule responsable du piquant se trouve dans les graines et les parties blanchâtres à l'intérieur du fruit. Cette « piquance » est évaluée avec l'Échelle de Scoville créée en 1912 par le pharmacologue du même nom. Le principe du calcul est le suivant : une solution de piment frais entier réduit en purée mélangée à de l'eau sucrée est testée par plusieurs personnes. Tant que la sensation de brûlure persiste, la solution est d'avantage diluée. Et lorsque enfin le piquant disparaît, la valeur de la dilution sert de mesure à la force du piment. Aujourd'hui l'Échelle de Scoville n'a plus de secret pour personne et tout le monde s'arrache les nectars les plus brûlants.

On ne vous cache pas que le détecteur activé dans notre cerveau par ce degré de « piquance » est le même que celui qui doit nous empêcher de faire des choses idiotes comme ramasser une branche en feu à mains nues ou croquer dans quelque chose de si chaud que cela pourrait provoquer des lésions...

Mais les piments, au delà de leur force, sont aussi variés en saveurs et présentent une accoutumance : plus vous en mangez, plus vous vous habituez à leur chaleur, moins le piquant se fait sentir. Voilà pourquoi des personnes venues de régions où l'on a pour habitude de manger pimenté sont moins sensibles que celles qui n'en mangent que rarement voire pas du tout. Si vous souhaitez découvrir toutes les saveurs du piment, on vous conseille de vous y mettre doucement mais sûrement. Pour ça rien de plus facile tant le piment s'accorde avec tout. Et ce n'est pas Roquette Man, le cultivateur du ter-ter qui dira le contraire !

« Là tout en haut, sur la cime du bâtiment A, avec vue sur les Mercuriales et le périph, toutes sortes de piments se la coulent douce. »

Improbable mais vrai : depuis 2019, Thibaut aka Roquette Man de son nom de cultivateur, fait pousser des piments sur le toit de son appartement à Bagnolet. Là tout en haut, sur la cime du bâtiment A, avec vue sur les Mercuriales et le périph, toutes sortes de piments se la coulent douce.

À la ville, Thibaut est étalonneur mais quand il passe la porte de chez lui il n'a plus qu'une seule obsession : le feu du piment. Une passion brûlante et dévorante survenue pendant le confinement. Il démarre doucement, en faisant pousser de la roquette, ce qui deviendra son nom officiel dans le milieu ardent des piments. L'homme qui murmure à l'oreille des piments est désormais bien connu des amateurs de ce fruit flamboyant.

Si la plupart des variétés proviennent d'Amérique et notamment du Sud, on en trouve aussi d'Asie ou encore d'Afrique : *Aji Mango*, *Aribibi Gusano*, *Carolina Reaper*, *Fatalii*, *Habanero*, *Madame Jeanette*... Thibaut nourrit un appétit sans fin pour toutes les variétés sans exception.

Il nous a ouvert sa baie vitrée et laissé visiter sa plantation de qualité. Pour un nouveau portrait 1MINUTE2FOOD, Le Food Market® aux cotés de Julien Potart, vidéaste, sont allés à sa rencontre.

Julien : Thibaut, d'où te vient cette passion pour le piment ?

Thibaut : C'est une passion qui m'est venue assez tardivement. Je voulais essayer de faire quelque chose de cet espace [*le toit terrasse de son appartement*] dédié aux cultures. Au départ, avant le confinement, je voulais vraiment essayer des tonnes de choses. J'ai commencé à faire pousser de la roquette, d'où le nom « Roquette Man », mais aussi des aromatiques un peu rares, des tomates, des concombres, des courges...

Et puis pendant le confinement, c'est mon frère qui une fois m'a dit : « pourquoi tu ne te mettrais pas aux piments, ça pousse super bien en ville et dans des pots !? ». Alors j'ai voulu essayer et ça a dépassé toutes mes attentes. Petit à petit je me suis spécialisé sur le piment. Chaque année, j'essaie de trouver de nouvelles variétés. C'est génial la richesse, la diversité des variétés qu'on peut trouver et j'ai envie de toutes les essayer ! Je cultive des piments, en pots, sur la terrasse depuis 2 ans maintenant.

De nouvelles variétés voient le jour régulièrement, quelle est la dernière en date ?

Ed Curry, créateur du *Carolina Reaper* (1 600 000 en moyenne sur l'Échelle de Scoville), vient d'annoncer une nouvelle variété de sa création, issue d'une hybridation à savoir le *Pepper X*, qui culmine à 3 180 000 sur l'Échelle de Scoville !

Quelle variété aimerais-tu cultiver ?

Je ne me suis pas encore penché sur le sujet, mais c'est imminent car il faut que je programme mes cultures de l'an prochain. Peut-être le *Scotch Bonnet*, car j'ai très envie d'explorer les recettes des Caraïbes. C'est un piment nommé d'après sa ressemblance avec un *tam o' shanter* (béret traditionnel écossais). Ce piment est omniprésent en Afrique de l'Ouest ainsi que dans les Caraïbes, il a un indice allant de 100 000 à 350 000 sur l'Échelle de Scoville.

« Les piments et autres fruits et légumes que j'ai dans mon potager me dictent les sauces que j'ai envie de préparer. »

Avant de décider d'en faire pousser, tu étais déjà adepte du piment ?

J'avoue que je n'y connaissais rien du tout. Je ne mangeais pas très épicé de base. Mais depuis que je fais pousser des piments, au fur et à mesure je m'y habitue et ça devient presque addictif à vrai dire. J'adore le mélange d'excitation et de curiosité mêlé à l'appréhension de l'Échelle de Scoville ! Aujourd'hui j'aimerais vraiment tous les explorer, je pense notamment au *Aji Charapita* [connu comme étant un des piments les plus rares et les plus chers du monde, il pousse à l'état sauvage dans la région de l'Amazonie Péruvienne, non loin de la frontière avec le Brésil et a un indice allant de 30 000 à 95 000 sur l'Échelle de Scoville]. Je le connais mal et je n'ai réussi à le cultiver qu'une seule fois. Pour le moment je suis le seul à manger épicé dans la famille, mais mon plus grand fils commence doucement à s'initier ainsi que ma compagne. Et pour le jardinage, ils m'aident parfois à semer ou repoter mais je me réserve la récolte car je ne préfère pas qu'ils mettent les doigts sur les piments.

Qu'est-ce que la culture du piment t'as apporté, t'as appris ?

Le fait de faire pousser des piments en pleine ville a attisé la curiosité de beaucoup d'acteurs de la food. C'est vrai qu'ici en France à part le piment d'Espelette, on ne connaît pas vraiment d'autre variété. Donc le fait de faire pousser autant de variétés, intrigue les gens. C'est aussi une école de la patience les piments, parce que je démarre les semis, que je prépare moi-même, en janvier/février, et la dernière récolte a lieu en novembre. Donc c'est un travail sur le long cours qui est assez passionnant. Aussi, ça m'a permis de faire la connaissance de beaucoup de gens très intéressants du monde de la food, milieu qui m'était encore inconnu il y a deux ans : des restaurateurs, des fans de piments, des gens qui veulent éditer des livres sur le piment, des fermenteurs fous, des gens qui veulent aromatiser des rhums maison, des maraîchers, des épiciers, de simples curieux, et des craffeurs évidemment ! C'est aussi l'opportunité de participer à des événements plutôt sympas, comme des apéros autour du piment.

Peux-tu nous en dire plus sur ces apéros ?

L'idée est de se rassembler de manière plus ou moins régulière entre craffeurs de hot sauces et passionnés du piment, et d'échanger pendant un moment de convivialité et de partage. On boit un verre, on parle piment et on mange épicé... C'est quelque chose qu'on aimerait installer de manière récurrente.

Est-ce que tu as une anecdote autour du piment ?

Évidemment je garde un souvenir assez amer des quelques fois où je me suis machinalement frotté le visage avec mes doigts après avoir manipulé des piments... La brûlure est bien réelle et immédiate ! [rires]. Il y a aussi le jour où une des flasques de ma toute première sauce [*celle au Tangelo/Lemon Drop*] a littéralement explosé dans ma cuisine en re-décorant les murs, parce que la fermentation n'avait pas été correctement stoppée. Le ménage était calient.

Quel est ton piment préféré et pourquoi ?

Je dirais le *Fatalii* pour son goût d'agrumes, mais c'est dur de n'en citer qu'un ! Et le *Aribibi Gusano*, de couleur beige pâle, à la forme de ver de terre. D'ailleurs je le recommande aux fans de piquance, c'est une petite pépite bolivienne méconnue.

Et pour les novices, par quel piment conseilles-tu de commencer ?

Des piments plutôt doux comme des *Jalapeños*, en pickles au vinaigre c'est top.

Tu fais également des sauces. Peux-tu nous expliquer comment tu mets au point tes recettes ?

Le fait de faire pousser des piments m'a fait me questionner sur « qu'est-ce que je pourrais bien en faire ? ». Comme j'ai une production assez importante, bien que la surface de culture soit assez modeste, ça m'a permis de les exploiter sous différentes formes : sauces pimentées, piments déshydratés, moulus, broyés, ... Les piments et autres fruits et légumes que j'ai dans mon potager me dictent les sauces que j'ai envie de préparer. J'essaie de me servir au maximum de tout ce qui pousse sur la terrasse et c'est ce qui me donne des idées de recettes. J'aime faire des éditions très limitées de 20 à 30 bouteilles maximum et les recettes changent tout le temps. Il n'y a pas de sauce signature, pour le moment...

Les gens qui achètent mes sauces sont en fait la plupart du temps des gens qui apprécient le piment, curieux et qui veulent découvrir autre chose que le *Tabasco*. Et s'ouvrir à d'autres saveurs.

Quelle est ta recette favorite avec du piment ?

Je dirais le concombre tapé à la chinoise, que je relève avec un peu de *Lemon Drop* en flocons de ma production : concombre, vinaigre de riz, sauce soja, huile de sésame, sucre, graines de sésame, ail et cives + piment ! J'ai aussi récupéré les restes de la pulpe de fraises et *Carolina Reaper* issue de ma dernière sauce, que j'ai mélangé avec des flocons de *Lemon Drop*. Parsemez ça sur une crêpe au chocolat et paf ! C'est une association de malade.

Quelle est la prochaine étape ?

Idéalement j'aimerais bien réussir à trouver un endroit pour y installer une serre. Une serre en pleine ville ce serait assez beau comme projet. Pour pouvoir exploiter encore plus de piments, faire pousser encore plus de variétés, et pourquoi pas travailler avec des restaurateurs et pouvoir leur fournir une production un peu plus conséquente.

Est-ce qu'il y a une ou des personnalités qui gagnent à être connues dans le monde du piment ?

Le monde du piment rassemble tellement d'acteurs extrêmement sympas et intéressants, je pense à toutes les personnes que j'ai rencontré de près ou de loin depuis que j'ai commencé à m'intéresser au piment, avec notamment : Joseph de *Ufo Laboratory*, qui propose des créations très originales de sauces et condiments. Claire de *Puckle hot sauce*, les amis de *Molho Molho* ou encore *Sweet Pepper Shop* et les filles de *Penny and Ka*. Ce sont des gens passionnés et l'échange d'informations au sein de cette « guild » est inestimable.

Quelles sont les adresses hot de la capitale que tu recommandes pour déguster le piment sous toutes ses formes ?

Bang bang ou encore *Le Servan* et *Double Dragon*. *Mala Boom* est aussi un incontournable.

Quels sont tes projets à venir ?

Je prépare une nouvelle sauce pimentée avec, entre autres, de la citronnelle, que je cultive sur mon toit. J'aimerais aussi avancer sur mon e-shop, qui me permettra de vendre mes sauces mais pas que... J'ai encore plein d'idées de produits très sympas autour du piment. J'ai aussi deux collabs sur le feu, il me manque juste un peu de temps pour que tout cela devienne vite réalité !





ARIBIBI GUSANO, ENTRE 50 000 ET 100 000 SUR L'ÉCHELLE DE SCOVILLE.



CAROLINA REAPER, 1 600 000 EN MOYENNE SUR L'ÉCHELLE DE SCOVILLE.



« J'adore le mélange d'excitation et de curiosité mêlé à l'appréhension de l'Échelle de Scoville ! »



FATALII, ENTRE 125 000 ET 400 000 SUR L'ÉCHELLE DE SCOVILLE.

Suivez Roquette Man sur son compte instagram :
@roquette_man

Ou sur son site internet : roquetteman.com

Et pour l'interview en image ça se passe dans la vidéo
1MINUTE2FOOD, réalisée par Julien Potart,
sur www.lefoodmarket.fr ou sur notre compte instagram
@lefoodmarket.





LE TOP DU TOP DU 1^{er} JANVIER

NOS MEILLEURES ADRESSES ANTI GUEULE DE BOIS ET OUVERTES LE 1^{er} JANVIER

La dalle du lendemain de fête et la panique dans l'estomac : on est le 1^{er} janvier, qu'est-ce qui est ouvert ?

Quelle bonne chose on va bien pouvoir manger sans se prendre la tête ou cuisiner ? Comment bien démarrer l'année et se remettre de sa gueule de bois ?

Pas d'affolement, on a les adresses qu'il faut pour satisfaire toutes les envies possibles et se faire du bien.

Par ici les bons tips !



BREAKFAST CLUB



HOLLYBELLY

HollyBelly, c'est l'adresse polyvalente qu'on adore. Si l'humeur est au petit déj' typique du diner américain, on recommande le *Savoury Stack* : pancakes, oeuf coulant, bacon grillé à la perfection et pour finir le fameux sirop d'érable sans quoi on n'est pas vraiment aux States.

Pour les humeurs plus détox pour reprendre sa vie en main, et commencer 2024 du bon pied, on conseille les jus frais pressés pour la vitamine et le pudding de chia pour la bonne santé intestinale !

Prix : €

Places assises : 

HollyBelly - 5 rue Lucien Sampaix, 75010 Paris

Ouvert tous les jours de 9h à 17h. Horaires identiques le 1^{er} janvier.



TRADI

BRASSERIE BOFINGER

La brasserie Bofinger regroupe tout ce qu'on attend d'une bonne brasserie : de la carte à la déco en passant par le service. Pour les indécis qui ne savent pas vraiment de quoi ils ont envie de se nourrir mais qui veulent être certains d'être bien reçus et de bien manger, c'est l'adresse avec laquelle on est sûrs de ne pas se tromper. Un large choix de plats typiques de brasserie, parfaits pour commencer l'année.

Leur spécialité c'est la choucroute et la maîtrise est totale. Tout, tout, on trouve de tout sur le menu.

Prix : €€€

Places assises : 

Brasserie Bofinger - 5-7 rue de la Bastille, 75004 Paris

Ouvert tous les jours de 12h à 15h et de 18h30 à 00h. Horaires identiques le 1^{er} janvier.

TEAM BURGER



BURGER & FRIES

Parfois, il faut aller à l'essentiel et soigner son lendemain de fête avec un classique double cheese burger frites. C'est probablement le meilleur repas pour l'occasion. Pas besoin de faire compliqué, la franchise Burger & Fries fait ça très bien, tout comme aux U.S. : pain brioché, steak, cheddar, tomate, oignon, pickles et sauce moutarde.

Le basique qui fait du bien, le burger « qu'on mérite » comme dirait notre amie Claudia (*No Diet Club*). Sur place, à emporter ou en livraison bien sûr !

Prix : €

Places assises : 

Burger & Fries - 1 bd de Bonne Nouvelle, 75002 Paris

Du dimanche au lundi de 11h à 00h et de 11h à 02h du mercredi au samedi. Ouvert de 11h à 00h le 1^{er} janvier.

IODE VS CUITE



©JACQUELINE PATTON

L'AVANT COMPTOIR DE LA MER

Les huîtres sont votre meilleur allié dans cette épreuve qu'est le lendemain du nouvel an. C'est un remède bien connu des aficionados de la fiesta, elles sont riches en zinc et donc idéales pour éliminer les toxines. En résumé, le parfait prétexte pour se goinfrer d'iodé et on a une bonne adresse en stock.

Le restaurant-couloir L'Avant Comptoir de la Mer, festif et joyeux, collés-serrés au comptoir à la bonne franquette, on sera bien. Entre tradition et créativité, des recettes qui remettent d'aplomb pour démarrer l'année.

Prix : €€

Places assises : ici pas de places assises, on se tient debout, accoudé au comptoir en zinc.

L'Avant Comptoir de la Mer - 3 Carrefour de l'Odéon, 75006 Paris

Ouvert tous les jours de 12h à 23h. Horaires identiques le 1^{er} janvier.

ENVIE D'AILLEURS



KINTARO

Tout le monde doit trouver ce qui fera plaisir à son appétit. Alors si on n'a pas envie de burgers, de plats français ou de yaourts healthy et qu'on préfère s'échapper avec les saveurs du pays du soleil levant : sushis, ramens, soupes et bien d'autres...

On vous livre ici une adresse super au centre de Paris. Chez Kintaro on trouve toujours son bonheur au vu du large champ des possibilités qu'offre leur carte.

Une escapade au Japon pour se remettre en forme, c'est toujours une bonne idée.

Prix : €

Places assises : 

Kintaro - 24 rue Saint-Augustin, 75002 Paris

Ouvert tous les jours de 11h30 à 22h15. Horaires identiques le 1^{er} janvier.

COMME CHEZ MAMIE



LE LOIR DANS LA THÉIÈRE

Changement de décor, changement d'ambiance. On se retrouve au Loir dans la Théière ou plutôt comme chez mamie. Cette adresse, c'est l'endroit parfaitement réconfortant si on a envie de manger des quiches, des tartes, une bonne viande tendre et surtout des gâteaux gourmands à souhait.

Le tout dans une ambiance hyper conviviale : fauteuil en cuir, table en bois et affiches vintage.

C'est toujours chez mamie qu'on mange le mieux.

Prix : €€

Places assises : 

Le Loir dans la Théière - 3 rue des Rosiers, 75004 Paris

Ouvert tous les jours de 9h à 19h30. Horaires identiques le 1^{er} janvier.

STREET FOOD ORIGINS

PRÉQUEL DE LA CUISINE DE RUE D'AUJOURD'HUI : DU THERMOPOLIUM AU FOOD MARKET®

Au commencement il y avait la food. Puis il y a eu la rue. Et pour finir, la street food a vu le jour. La cuisine de rue existe depuis des millénaires, depuis que les hommes se rassemblaient dans l'agora, que les femmes étaient nymphes et les enfants passionnés par les osselets. L'antiquité ne fut pas que le berceau de la démocratie moderne mais également celui de la street food contemporaine.

À Pompéi, sous les cendres qui recouvre la ville, l'ancêtre du fast food a été retrouvé en 2019, figé au milieu de son service du midi. En octobre 79 ap. J.-C., les pompeiani font la queue au « thermopolium » (« thermos » = « chaud » et « pôléô » = vendre, en grec) pour une ration de canard-lentilles. Tout sera englouti quelques heures plus tard par les coulées de lave du Vésuve, comme les 80 autres « thermopoliums » de la cité. Le comptoir n'a pas bougé, face à la rue, avec des emplacements destinés aux grandes jarres conservant les aliments. Et le menu apparaît sous forme de fresque : canard, porc, chèvre, poisson et escargots... l'offre est variée.

La cuisine de rue, la vraie, la populaire, celle qu'on espère faire perdurer encore et encore, est née dans la rue et pour les gens de la rue. Populaire parce qu'aux prémices de cet art de vivre, ce sont les gens dit pauvres, qui n'avaient pas de cuisine et donc pas les moyens de préparer à manger chez eux, qui se nourrissaient de ces mets bon marché directement achetés à l'extérieur. Dans certains pays manger dans la rue est vite devenu un mode de vie à part entière et a toujours une place importante, comme au Japon de part la petitesse des appartements. De tout temps, la street food est également un marqueur du lien social : on se retrouve, on mange, on discute, on rigole... Bref, on vit.

Tous les chemins mènent aux marchands ambulants.

Au fil des siècles, la food s'est frayée un chemin sur toutes les routes : sur des charrettes françaises au Moyen-Âge avec une spécialité d'époque, des « pâstés » qui deviendront les stars de la table à la Renaissance et au siècle des Lumières.

Des fish and chips dans des journaux anglais à la fin du 15^e siècle, un héritage juif séfarade que l'on retrouve également en Égypte, en Espagne ou encore en Afrique du Nord.

Mais aussi sur les chantiers de construction dans les gamelles des immigrés turques en Allemagne au 20^e siècle, etc, etc.

En France cependant l'implantation et le succès de la street food ont été plus tardifs. Avec la naissance des restaurants et la démocratisation des cuisines et tous leurs ustensiles au 18^e siècle, les Français se retrouvent désormais plus souvent en intérieur. La rue est peu à peu délaissée dans l'hexagone. Pourtant, dans le reste du monde, il semble que la rue demeure un pilier de la restauration.

Au 20^e siècle, la street food voyage. C'est une histoire d'immigration et d'ouvriers sur les chantiers de construction. Les hommes issus de l'immigration sont très largement recrutés, notamment en Europe. Ces travailleurs apportent avec eux leurs gamelles et avec elles la cuisine de leurs pays d'origine. Et c'est ainsi que dans les années 60 les Turcs firent naître le Kebab à Berlin. [ndlr : *Passionnante histoire de comment le plus célèbre des sandwichs turcs est en fait allemand et que les Français l'ont longtemps appelé « un grec ».* Un article savoureux à retrouver dans notre rubrique *Street Stories* sur lefoodmarket.fr].

Malgré tout, en France, la street food, forte de son patrimoine historique et multiculturel n'a pas dit son dernier mot, et revient en force au 21^e siècle.



©GUILLAUME BLOT

Aujourd'hui, on peut aisément dire que la street food s'est largement fait une place sous le soleil de la gastronomie. Elle est devenue une cuisine en vogue et incontournable à laquelle même les grands chefs étoilés veulent s'essayer. Les choses ont évolué et le standing de la cuisine de rue s'est amélioré : il y en a pour tous les goûts, toutes les bourses, et elle n'est plus nécessairement assimilée à la malbouffe.

Aujourd'hui, la street food tout le monde sait ce que c'est, tout le monde en mange et tout le monde aime ça : 2,5 millions de personnes chaque jour pour être précis.

Et comme Paris n'est pas en reste côté street food, quoi de mieux qu'un Food Market® pour tester le meilleur de cette cuisine de rue, dans la rue ?

Le prochain Food Market® se déroulera le jeudi 15 février, sur le boulevard de Belleville de 18h à 22h30, pour célébrer le Nouvel An Lunaire et accueillir le Dragon de bois. Spécialités asiatiques seront de mise et danse du lion au programme.

Ils mangèrent beaucoup de street food et vécurent heureux...

AGENDA

TOUT CE QUE LA FOOD VOUS RÉSERVE DE BON

NOVEMBRE

MARCHÉ DE NOËL DES TUILERIES

18 novembre 2023 – 7 janvier 2024

L'unique, l'emblématique marché de l'hiver est de retour. En famille ou entre amis, c'est le moment parfait pour faire un voyage gustatif à la montagne, vin chaud, raclette et divertissements ! L'occasion aussi de faire son shopping de Noël dans un cadre agréable. L'hiver ne fait que commencer !

Jardin des Tuileries

113 de la rue de Rivoli, 75001 Paris

Lundi au Jeudi 11h-23h45 – Vendredi & Samedi de 11h-00h45

Entrée libre.



LE FOOD MARKET® À L'HIPPODROME DE PARIS-VINCENNES

19 novembre 2023 – 25 février 2024

Et c'est reparti pour un tour de piste ! On se retrouve à l'Hippodrome, les dimanches, entre deux courses, pour se restaurer avec une sélection food toujours savoureuse. Tout en profitant des courses hippiques et des diverses activités proposées pour petits et grands.

L'Hippodrome de Paris-Vincennes de 11h à 18h

2 route de la ferme 75012 Paris

Entrée gratuite sur invitation à télécharger sur vincennes-hippodrome.com

DÉCEMBRE

BOUILLON DE CULTURES, LE FESTIVAL DES CULTURES ALIMENTAIRES

1 – 2 Décembre 2023

Direction Lyon pour Le Festival des Cultures Alimentaires, Bouillon de CultureS. Pendant deux jours, ce festival célèbre la richesse des cultures alimentaires autour d'animations telles que des dégustations, des tables rondes, des ateliers et bien d'autres.

Cité Internationale de la Gastronomie de Lyon

4 Grand Cloître du Grand Hôtel-Dieu 69002 Lyon

Vendredi de 14h-18h – Samedi de 11h-18h – Entrée gratuite.

SALON SAVEURS DES PLAISIRS GOURMANDS

1 – 4 décembre 2023

Pour cette édition 2023, le Salon Saveurs des Plaisirs Gourmands réunit les amoureux de la gastronomie autour de 250 exposants. Préparez votre repas de fêtes en découvrant des vins de France, des produits régionaux, de l'épicerie fine ou encore des décorations et de l'art de la table. Plusieurs animations autour de la gastronomie vous attendent afin de rendre cette expérience encore plus mémorable.

Espace Champéret - 6 rue Jean Oestreich, 75017 Paris

Lundi 10h-18h, Vendredi 10h-21h, Samedi et Dimanche 10h-19h

Achat sur place 10€, Achat en ligne 7€, Enfant -14 ans ou invalide gratuit.

DÎNERS DE FIN D'ANNÉE DU FOOD MARKET® & SEAFOOD FROM NORWAY

LE 5, 13 ET 20 DÉCEMBRE

Pour s'imprégner de l'ambiance des fêtes et se laisser gagner par la convivialité à la sauce norvégienne, Le Food Market® & Seafood from Norway vous proposent 3 dîners festifs : « festmiddag » comme on dit là-bas. 3 dîners, 3 restaurants, 3 chefs et un produit au centre de la table : le saumon.

Mardi 5 Décembre 2023 - Restaurant Soma Milton

Mercredi 13 Décembre 2023 - Restaurant Reyna

Mercredi 20 décembre 2023 - Restaurant La Baignoire

35€/personne. Uniquement sur réservation sur lefoodmarket.fr.



JANVIER

LE SALON DE LA GASTRONOMIE DES OUTRE-MER

26 – 28 janvier 2024

Nos copains d'Outre-Mer nous rendent visite. Pour cette édition 2024 du Salon de la Gastronomie des Outre-Mer, la Martinique est à l'honneur ! Pendant trois jours, embarquez pour l'île caribéenne et découvrez l'univers gastronomique au cœur de l'héritage martiniquais.

Parc des Expositions

Porte de Versailles – Hall 5,1, 75015 Paris

Vendredi 10h-22h, Samedi 10h-22h, Dimanche 10h-19h

Plein tarif 10€, étudiant 8€, Enfant -12 ans gratuit.

FÉVRIER

LE FOOD MARKET® NOUVEL AN LUNAIRE

15 février 2024

Votre marché-cantine favori revient en force pour célébrer la nouvelle année asiatique avec un Food Market® Nouvel An Lunaire. Une édition placée sous le signe du Dragon de bois ne peut présager qu'une bonne soirée : au programme spécialités d'Asie et danse du lion au rythme des tambours.

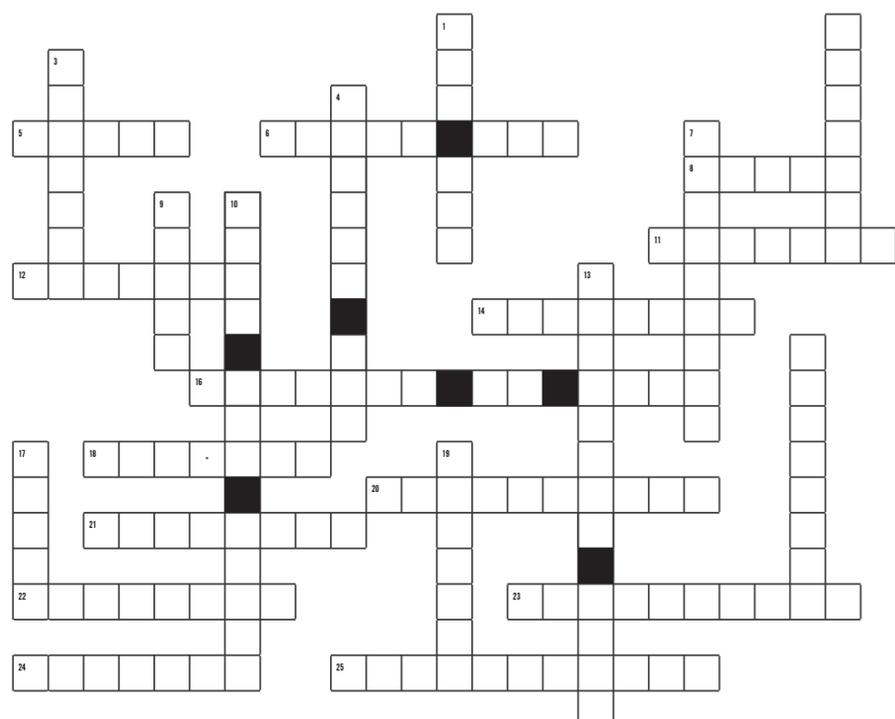
Le Food Market®

1-34 Boulevard de Belleville, sur le terre-plein central, 75011 Paris

18h-22h30 – Entrée libre.

MOTS CROISÉS

LA STREET FOOD QUI CREUSE LES MÉNINGES



HORIZONTAL

- 5 Plat Turc. Viande marinée dans un mélange d'épices, d'huile d'olive et de lait rôti sur une broche verticale.
- 6 Plat Vietnamien. Bouillon de viande, au bœuf et aux nouilles.
- 8 Pâtisserie Japonaise. Préparation traditionnelle japonaise à base de riz gluant qui peut être salé comme sucrées.
- 11 Plat Israélien. Boulettes de pois chiches ou de fèves broyés et mélangés à diverses épices.
- 12 Plat Libanais. Purée de pois chiche.
- 14 Plat Brésilien. Boule de pâte panée farcie de poulet en filaments.
- 16 Plat Portugais. Pâtisserie à la crème frite dans l'huile.
- 18 Plat Américain. Plat composé d'un pain allongé fourré d'une saucisse cuite.
- 20 Plat Tunisien. Ragoût avec des oignons, des tomates, des poivrons, des pommes de terre, et un œuf mollet.
- 21 Plat Italien. Boulettes de riz farcies.
- 22 Plat Japonais. Tranches de poisson cru.
- 23 Plat Allemand. Une saucisse grillée accompagnée de frites et d'une sauce au curry.
- 24 Pâtisserie Espagnole. Beignet long et fin saupoudré de sucre.
- 25 Plat Mexicain. Plat qui se compose d'une galette de maïs et de fromage.

VERTICAL

- 1 Plat typique de Singapour. Petite bouchée vapeur. Servie dans un panier en bambou. Il en existe à la viande, aux légumes.
- 2 Plat Canadien. Des frites, du fromage et une sauce brune unique.
- 3 Plat Portoricain. Une pâtisserie fourrée au fromage à la crème.
- 4 Boisson Taïwanaise. Thé au lait, additionné de perle de tapioca et de sirop.
- 7 Plat Argentin. Petits chaussons de pâte feuilletée peuvent être farcis de bœuf, de crevette, du maïs.
- 9 Plat Chinois. Une brioche cuite à la vapeur, et fourrée à la viande, au poisson ou aux légumes.
- 10 Plat Anglais. Poisson frit et frites.
- 13 Pâtisserie Suédoise. Brioche à la cannelle.
- 15 Plat Marocain. Plat chaud à base de semoule accompagné de viandes et de légumes.
- 17 Plat Grec. Faits à base de porc grillé garnis d'herbes aromatiques, de tomates, d'oignons, de salade et de pommes de terre frites. Le tout est roulé dans un pain pita
- 19 Plat Indien. Beignets triangulaires épicés et farcis généralement à la pomme de terre et aux légumes, à la viande ou au poisson

LISTE DE NOËL

Petit Papa Noël quand tu descendras du ciel, n'oublies pas tous mes joujoux food

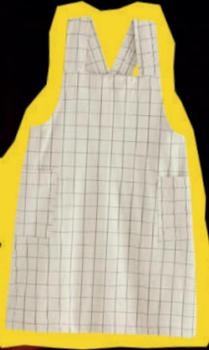


ROQUETTE MAN - HOT SAUCE

Sauce artisanale pimentée. Poire, piment Fatalii et citronnelle. Made in Bagnolet. 100ml. 11€.
En vente via instagram : @roquette_man

LA REDOUTE INTERIEURS - TABLIER JAPONAIS

Tablier à carreaux tissé teint, Tissala. 2 poches côtés. 90% coton, 10% lin. Taille unique. Naturel/Noir. 29,99€. www.laredoute.fr



CHAPON - CALENDRIER DE L'AVENT

Ce calendrier intitulé L'arche de Noël dissimule derrière chacune de ses 24 portes un chocolat noir, au lait, praliné, ganache et plus encore. 220g. 58,95€. www.lagrandeepicerie.com



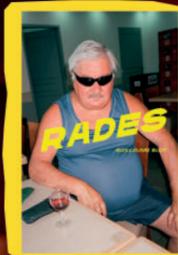
L'AVANT GARDISTE - PRESSE À TORTILLA

Presse à tortilla en fonte à revêtement en poudre. Comprend un torchon de table fait main pour garder les tortillas chaudes. Ø 16,5cm. 49,95€. www.lavantgardiste.com



OONI - FOUR À PIZZA À GAZ KODA 12

Permet de cuire des pizzas fraîches de 30 cm. Atteint 500 °C (950 °F) en seulement 15 minutes. 399€. fr.ooni.com



RADES - GUILLAUME BLOT

Un Tour de France des bistros en photos. Gallimard (Collection Hoëbeke) 168 pages - 17 x 26 cm 28€. www.fnac.com



BORDALLO PINHEIRO - BOL CHOUX

Faïence peinte à la main. Fabriqué artisanalement au Portugal. Ø 22,5cm. 26€. www.magasinuivant.com

CERERIA INTRONA - BOUGIES FENOUIL, ARTICHAUT, MAÏS

Fabriquées en Italie, à partir de cire de paraffine de haute qualité. Maïs 20€, Fenouil et Artichaut 19€. www.merci-merci.com



AT THE MOMENT X HIGHSNOBIETY - CHOPPED CHEESE & HOT DOG T-SHIRTS

Impression encre biodégradable. 100% coton. Manches Courtes. 45€. www.highsnobiety.com



JARS - PICHET TOURRON ORANGE

Email orange, vif & texturé. Pulvérisé à la main. Taille L. 49€. www.jarsceramistes.com



DOYI DESIGN - BANANA VASE

Iconique vase en céramique. Hommage fun et moderne. Idéal pour une décoration cool et tendance. 21,5 x 6 x 19 cm. 40€. www.doyidesign.com



LEGO - PORTES CLÉS BANANE, HOT-DOG ET PIMENT

Collection Minifigures. Grâce à l'anneau et à la chaîne en métal solides, ces personnages pleins de caractère restent bien accrochés à des clés, un sac, un sac à dos et autres. 9cm de long. 5,99€. www.lego.com



SNOW PEAK - MANIQUES DE CAMPEUR EN CUIR

Cuir de vachette, coton, polyester. Made in Japan. 49€. www.magasinuivant.com



LA FAIM DE L'HISTOIRE - AÏTOR ALFONSO & JUL.

C'est toute l'Histoire du monde qui défile dans notre assiette avec cet album aussi drôle que savant. BD - Volume 1. 112 pages. 22€. www.dargaud.com

GIVE ME 5

LES MEILLEURS TIPS DE NOS AMIS À PARIS

Céline Maguet est avant tout une bonne vivante amoureuse folle de la gastronomie, passionnée du vin nature et fêtarde juste ce qu'il faut. C'est de ce savant mélange qu'elle puise ses inspirations en tant que journaliste, autrice et co-fondatrice de l'Agence SOIF. Elle inaugure cette nouvelle rubrique « Give Me 5 » en nous dévoilant 5 adresses à côté desquelles il ne faut pas passer sans s'attabler !

1. QUEL EST LE RESTAURANT DANS LEQUEL ON BOIT LE MIEUX À PARIS ?

LES FINES GUEULES/COUSINE

Ça, c'est une vraie colle... Le restaurant qui garde des vieux millésimes, c'est Les Fines Gueules, mais il faut y aller pour le vin donc il faut y aller un peu tard pour boire un verre. Et sinon j'aime aussi beaucoup Cuisine, rue Condorcet un plus haut et qui a une carte courte, mais super bien faite et une très bonne cuisine !

Les Fines Gueules
43 Rue Croix des Petits Champs, 75001 Paris
Ouvert du lundi au vendredi de 12 à 14h30 puis de 19h à 22h30. Fermé samedi et dimanche.

Cuisine
50 Rue Condorcet, 75009 Paris
Ouvert le lundi de 19h30 à 22h et du mardi au vendredi de 12h à 14h puis de 19h30 à 22h. Fermé samedi et dimanche.

4. D'APRÈS TOI, QUELLE EST L'ADRESSE SOUS-CÔTÉE À PARIS ?

LE PETIT CÉLESTIN

On ne mange pas souvent de la cuisine traditionnelle et le parfait restaurant pour ça, c'est Le Petit Célestin, près de la Seine.

Le Petit Célestin
12 Quai des Célestins, 75004 Paris
Ouvert le mardi de 16h à 00h, du mercredi au vendredi de 08h à 00h et le samedi et dimanche de 10h à 00h. Fermé le lundi.

2. QUEL EST LE RESTAURANT QUI A LA MEILLEURE PLAYLIST À PARIS ?

LE CADORET

L'après-midi, j'aime aller boire un café au Cadoret, dans le 19^{ème} rue Pradier. Et souvent, ils ont du gros hip-hop hyper fort. Ça contraste énormément avec le côté bistrot du lieu.

Le Cadoret
1 Rue Pradier, 75019 Paris
Ouvert du mardi au samedi de 08h30 à 00h. Fermé dimanche et lundi.



CÉLINE MAGUET, CO-FONDATRICE DE L'AGENCE SOIF, AUTEURE, CHRONIQUEUSE, WINE OBSESSED.

3. QUEL EST TON BOUI-BOUI PRÉFÉRÉ À PARIS ?

AUX MANDARINS DE BELLEVILLE

J'aime bien, toujours à Belleville, Aux Mandarins de Belleville, rue Jules Romains. C'est une adresse qui fait un chou sauté au poivre de sichuan. Ça te réveille instantanément !

Aux Mandarins de Belleville
12 Rue Jules Romains, 75019 Paris
Ouvert du jeudi au mardi de 11h30 à 15h puis de 17h30 à 22h30. Fermé le mercredi.

5. QUEL EST LE MEILLEUR RESTAURANT POUR SOIGNER SA GUEULE DE BOIS À PARIS ?

CHEVAL D'OR

Ce qui me plaît pour soigner la gueule de bois, c'est le piment, je trouve que ça remet tout de suite d'aplomb. Et pour cette raison, je dirais Cheval d'Or.

Cheval d'Or
21 Rue de la Villette, 75019 Paris
Ouvert du mercredi au samedi de 19h à 22h30 et le dimanche de 13h à 16h. Fermé lundi et mardi.

SOLUTION JEU

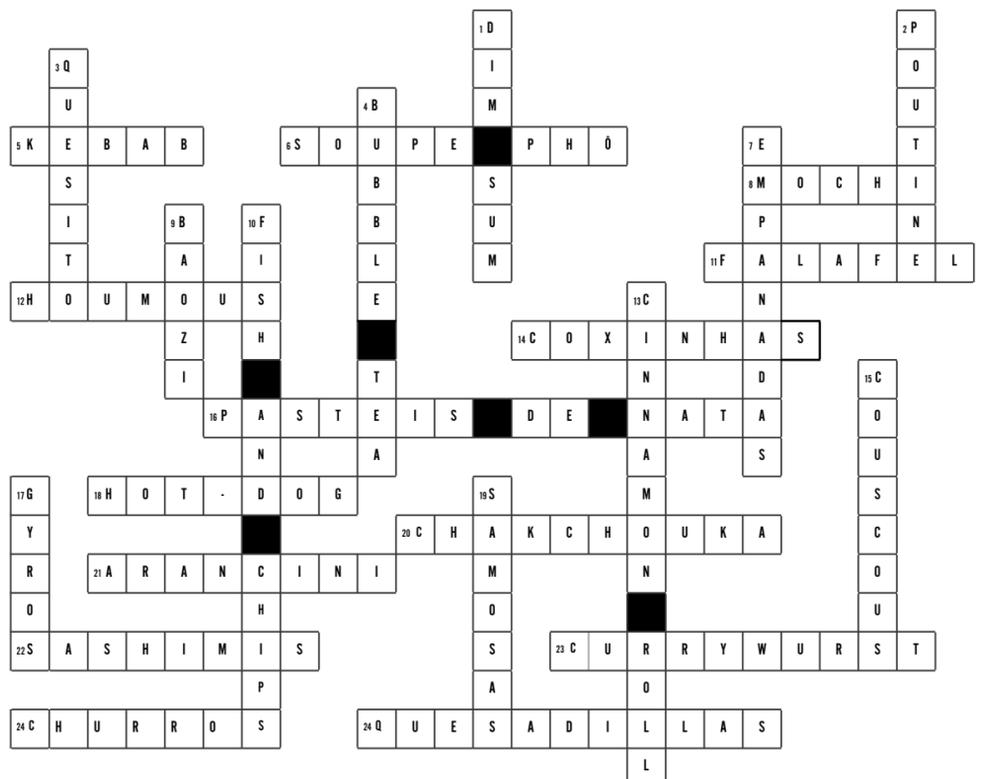
SOLUTION MOTS CROISÉS

HORIZONTAL

- 5 Kebab
- 6 Soupe Phô
- 8 Mochi
- 11 Falafel
- 12 Houmous
- 14 Coxinhas
- 16 Pasteis de nata
- 18 Hot-dog
- 20 Chakchouka
- 21 Arancini
- 22 Sashimis
- 23 Currywurst
- 24 Churros
- 25 Quesadillas

VERTICAL

- 1 Dim Sum
- 2 Poutine
- 3 Quesito
- 4 Bubble Tea
- 7 Empanadas
- 9 Baozi
- 10 Fish and chips
- 13 Cinnamon Roll
- 15 Couscous
- 17 Gyros
- 19 Samosas



DEMORY

— PARIS —



LA VILLE,

LA BIÈRE



BRASSERIE ARTISANALE ET LOCALE



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

© XAVIER DE BRETES