

madame FIGARO

Cuisinebuzz

BOUCHE-à-oreille

LES NOUVEAUX AGITATEURS DE PAPILLES, LES GOÛTS DU JOUR,
LES ADRESSES EN VUE... PRÊT À DÉGUSTER.

LA CHEF



ANGÈLE FERREUX- MAEGHT

C'EST DU MIEL. On est à mille lieues des dictavores à la triste mine. Son goût du bon, du sain, cette arrière-petite-fille d'Aimé Maeght, cuisinière par nature, le cultive dans sa Guinguette, à la fois traiteur, mini-comptoir détox (rue Coquillière, dans le 1^{er}) et table de bien-être (rue du Général-Renault, dans le XI^e). Avec elle, on a envie de devenir bio, gluten free, veggy. Enfin... tout ce qu'elle voudra !

SA BIBLE. Et ça tombe bien : elle vient de publier le recueil de ses nourritures bienfaisantes : deux cents recettes pleines de fraîcheur et toutes simples, pour se faire du bien à l'intérieur comme à l'extérieur.

« La Guinguette d'Angèle »,
éditions Marabout.
www.laguinguettedangele.com



GIMMICK FOOD

PETIT DÉJ' HEALTHY AU MEURICE

Açai bowl au lait d'amande, tartine à l'avocat et œuf poché, salade de fruits frais, youurt au lait de brebis, jus détox de Nubio, superaliments pour réveil étoilé... Le Meurice passe à l'heure d'hiver avec peps. Ça, c'est palace ! Et rien n'interdit de faire une petite entorse à ce protocole de remise en forme avec un chocolat de la Manufacture Alain Ducasse – un antioxydant hypergourmand, après tout.

Facteur glam : +++
Le petit luxe d'un starter aussi chic que tonique.

Tasty : +++ Avocat, graines, baies... Que du bon, du saint et du très gourmand.

Eternity : +++ Il n'est jamais trop tôt pour se faire du bien.

228, rue de Rivoli, 75001 Paris.
www.dorchestercollection.com



ESPRIT DE VIN

BEAUNE 1^{ER} CRU « PERRIÈRES »

Fièrement restée indépendante et familiale, la maison Louis Latour, plus vaste domaine de grands crus en Bourgogne, fête ses 220 ans. Son château contemple, du haut de la colline de Corton, plus de deux siècles d'histoire du terroir des pinots noirs. Ce superbe Premier Cru 2012, né de 40 hectares des sols argilo-calcaires de la côte de Beaune, a des arômes de sous-bois à vous laisser bouche bée. À déboucher d'une main sûre avec un bourguignon, un magret de canard ou du gibier à plume. 40 €.

www.louislatour.com



TABLE OUVERTE

ANAHI

Don't cry for us, Argentina. La mythique adresse de la rue Volta a plus que jamais des yeux de braise pour les amoureux de la pampa. Riccardo Giraudi, importateur de viandes d'exception et restaurateur globe-trotteur, a repris le lieu. Mais Carmen, sa sainte patronne, est toujours là. Et c'est Gabriele Faiella, passé par Gordon Ramsay, qui y joue du grill.

Le lieu : dans son jus – façences et comptoir d'origine –, revu par les architectes Humbert & Poyet, qui, canailles, y ont introduit un petit bar à part, pour margarita and Co.

L'assiette : viandes... à devenir gaucho ! Et purées d'exception.

L'addition : jamón de buey de Kobe (exclusivité maison), 39 € ; pièces de bœuf, de 27 € à 59 €.

49, rue Volta, 75003 Paris.
www.anahi-paris.com

ILLUSTRATION STÉPHANE MANEL. PHOTOS S. F. (LOUIS LATOUR ET MEURICE) ET FRANCIS AMIAND. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION