



**Paru du 26 Août au 1^{er} Septembre
2013**
Hebdomadaire

3 250 890 exemplaires
8 114 000 lecteurs

**PARCE QU'ON CONTINUE
A PIQUE-NIQUER**

Pour retenir l'été, rien de mieux que de se poser avec quelques amis sur la pelouse d'un jardin public et de trinquer ensemble. Dès le 2 septembre, offrez-vous le beau sac noir verni **Freixenet Da Rosa (3)**, en vue d'un apéro sur l'herbe (60 € chez Da Rosa). Il contient une cuvée spéciale millésimée Freixenet Vintage Especial, le fameux cava de Barcelone, du jambon ibérique 40 mois d'affinage, du chorizo, du porc de bellota, des sardinillas, des poivrons farcis au thon et des olives. Une savoureuse édition limitée. 62 rue de Seine, 6^e, et 19 bis rue du Mont-Thabor, 1^{er}.



26 AOÛT/01 SEPT 1
Hebdomadaire
Surface approx. (cm²) : 51
N° de page :

Page 1



LA RENTRÉE ÇA A DU BON!

Nouvelles pâtisseries, adresses pour bien déjeuner sur le pouce, tables de chefs qui mettent en appétit... voilà les recettes du bonheur.

PARCE QUE LES CHEFS SONT SUR LE PONT

Les chefs seraient-ils infatigables ? Alain Ducasse vient de reprendre à Paris le célèbre bistro du 41 rue Saint-André-des-Arts (9^e). Comme Aux Lyonnais, le décor reste dans son jus, mais avec des plats classiques revisés et corrigés (pate, env. 60-80 €). Du son côté, Eric Frechères, triplement étoilé au Bristol, ouvre le Lazare courant septembre, sur le parvis de la gare Saint-Lazare. À la carte de cette brasserie avec cuisine soignée et service assuré de 7h à minuit, ces recettes simples mais de grande qualité pour démocratiser les bons petits plats (env. 18 €). Enfin, Bertrand Grebault, le chef du Septime, inaugure mi-septembre, au 80 rue de Charonne (11^e), une adresse spécialisée dans les poissons, coquillages et crustacés. Au menu, carpaccio, gravlax, salade de poivres, langoustines mayonnaise (env. 40 €).

PARCE QUE C'EST DU GÂTEAU

Réjouissez-vous, Cyril Lignac ouvre une des-
tination à Paris. À la semaine

emporter, le mytique ricci-blanc mais aussi le babylone (4), la toute dernière création à base de mousse à la vanille, confit de framboises, guimauve à la fraise et biscuit cacao-sésame (6,70 € pour 1 pers., 30 € pour 4-6 pers.). En cette rentrée, le maison Dalloyau revisite le gûllet, pour notre plus grand plaisir, avec le lancement des Bouillottes Trilles (1) : des bouillottes de chocolat en bûches XXL, déclinaison en rocher noir ou lait, infiniment noir ou lait (4,50 €, dalloyau.fr).

PARCE QUE LE QUOTIDIEN EST UN REGAL

Pour vous faire plaisir, vous aurez l'embarras du choix. Ainsi, Marc Grossman, le roi des jus pressés mince et des plats végéta (Bob's Juice Bar, Bob's Kitchen et Bob's Cold Press), lance, en octobre, son Bob's Bake Shop, une boulangerie new-yorkaise où les bagels au fromage et au poisson fumé occuperont le haut de l'ardoise, aux côtés des cookies, pies et muffins (Zao Pajol, 22 bis rue Pajol, 19^e, formule à partir de 5 €). Autre option, le Mollon, un bar-restaurant (1) rue Gégé-de-Tours, 9^e qui promet des brunches inédits, avec l'huile de tournesol

se riches en vitamines.
Entrée des Arts
Réputés pour le divertissement, les Arts remettent le coup un peu gentil, le comptoir est à hauteur, 11-12 de jazz, ouvert à 19h (80 € sur l'herbe 60 €)

PARCE QU'ON A PIQUE-NIQUER

Pour retenir l'été, rien de mieux que de se poser avec quelques amis sur la pelouse d'un jardin public et de trinquer ensemble. Dès le 2 septembre, offrez-vous le beau sac noir verni **Freixenet Da Rosa (3)**, en vue d'un apéro sur l'herbe (60 € chez Da Rosa). Il contient une cuvée spéciale millésimée Freixenet Vintage Especial, le fameux cava de Barcelone, du jambon ibérique 40 mois d'affinage, du chorizo, du porc de bellota, des sardinillas, des poivrons farcis au thon et des olives. Une savoureuse édition limitée. 62 rue de Seine, 6^e, et 19 bis rue du Mont-Thabor, 1^{er}.



YVON MAU
DEPUIS 1897
GROUPE FREIXENET