

LA PLUS TRANSALPINE CAFFÈ DEI CIOPPI

Jouant à cache-cache près du quartier Bastille, dans un de ces « derrière-la-porte-cochère » qui font encore la vertu du quartier, une moitié de casa énergique, charnelle, démultipliée par un binôme masculin-féminin prodigue à faire mozzarellier, risotter, vongoler, parmigianiser le plus simple (et donc le meilleur) de l'Italie.

159, rue du Faubourg-Saint-Antoine,
XI^e. Tél. : 01 43 46 10 14.
Carte env. 25-30 €.



Communiqué

Maison Pou Tradition gourmande oblige !

C'est l'une des institutions gourmandes de Paris. L'un des lieux où la passion de la gastronomie s'allie au respect des traditions. Dans un monde où tout change si vite, la Maison Pou est un repaire du bien-manger et un havre de bien-être. Et ce, depuis 1830...

Rendez-vous dans le quartier des Ternes, l'un des plus vivants de Paris à l'approche des fêtes de Noël. Chaque commerce y rivalise d'ingéniosité et de bonne humeur pour célébrer la fin de l'année. Un temps fort où la table retrouve, pour le plus grand bonheur de nos papilles, ses lettres de noblesse. Direction la *Maison Pou* qui accueille fastueusement ses clients par une vitrine décorée de produits de saison, à commencer par les pâtisseries : parmi les belles nouveautés, la bûche *Caracao* (aux notes café et caramel), la *Sicilienne* (aux saveurs fraise et citron de Sicile) et la *Bûche verte* (sur un air de pomme verte, fraise et abricot). Mais avant de finir la fête, il faut d'abord la débiter par l'un des foies gras de Guy Feryn, le maître des lieux depuis quinze ans. Avec son équipe de traiteurs, il élabore ce produit d'exception avec un amour du métier qui fait plaisir à admirer et à... goûter. Canard et oie (on vous conseille l'oie car c'est l'un des derniers endroits de Paris où vous pourrez encore en trouver), truffé à votre choix, mais aussi lucullus ou opéra de foie gras : le meilleur de la table offre bien des tentations ! Poursuivez les agapes avec le *marmiton du pêcheur* et son *risotto à la crème de homard* ou, côté viandes, avec le *meilleur du pintadeau aux morilles*, le *filet de canette sauce poivrade* et la *dinde fermière sauce au foie gras*... mais la carte concoctée pour les fêtes comporte bien d'autres suggestions.

Recevoir reste toujours un plaisir aime à répéter M. Feryn. Son secret, qui est celui de tous les perfectionnistes : l'amour du travail bien fait par des artisans de père en fils. La *Maison Pou* a changé de propriétaire seulement deux fois en 180 ans ! Et la tradition n'est pas prête de s'éteindre puisqu'Aurélien Feryn vient d'être sacré en 2009 champion de France pour son fromage de tête.

Livraison possible à domicile même si, pour le simple plaisir des yeux, une visite avenue des Ternes est presque une tradition de Noël à ne pas manquer !

Bruno Calvès

MAISON POU 16 avenue des Ternes 75017 Paris

Tél. : 01 43 80 19 24 - www.maisonpou.com

Ouvert sans interruption du lundi au samedi de 9 h 30 à 19 h 15 (9h le samedi)

Ouvert également tous les dimanches 13, 20 et 27 décembre, ainsi que les matins du 25 décembre et du 1^{er} janvier

LA PLUS VOLONTARISTE LES GRANDES BOUCHES

Sur le registre désormais d'usage du bistrot qui vise un peu plus haut, cette planque de quartier a su convaincre au-delà des simples appétits de proximité, l'instant d'une sympathique saucisothèque hebdomadaire et de quelques recettes, prêtes à en découdre dans leur faconde exotico-parigote.

78, rue de Lévis, XVII^e.

Tél. : 01 43 80 40 36.

Menus à 23 et 28 €. Carte env. 40 €.