



Un écrin blanc immaculé pour le bar à chocolat du joaillier Mauboussin.

Bars à chocolat

Depuis quelques temps, c'est le grand show du cacao. Rien de plus branché que ces adresses plus ou moins attendues, où l'on (re) découvre les plaisirs du chocolat chaud !

Bar à chocolat Mauboussin

Un mode d'emploi s'impose ici. L'idéal, c'est bien sûr d'aimer ce

joaillier et surtout de pouvoir craquer pour l'une des jolies « babioles » en vitrine, l'ultime but du jeu ! Sinon, façon lot de consolation, on peut y déguster un cho-

colat chaud, proposé en trois crus différents, servi dans un décor immaculé par des serveuses-vendeuses charmantes. Dans le genre *brand food*, ce bar à chocolat a la couleur du luxe, le goût du luxe, le coût du luxe (15 € tout de même le chocolat...).

« foodballistique ». Après l'inauguration de ce bar, à la mi-novembre, pour le match France-Maroc, on nous promet d'autres *happenings* aussi forts en chocolat. Avec ou sans Hermé...

Stade de France,
93 150 La Plaine-Saint-Denis.

Angéline

Pour mémoire simplement, rappelons le si *hype* et si désuet à la fois salon de thé des Tuileries. Parce que l'« africain » fait partie, comme le « mont-blanc » (meringue et crème de marron), des douceurs-cultes du lieu. Fortement cacaoté, fabriqué à l'ancienne, c'est un vrai breuvage scélérat.

226, rue de Rivoli, 1^{er}.
Tél. : 01 42 60 82 00.

Et aussi

Café Lenôtre. Un chocolat à 55 % de cacao, enrichi de lait et crème fleurette. Voluptueux. Pavillon Élysée, 10, avenue des Champs-Élysées, VIII^e. Tél. : 01 42 65 85 10.

Ladurée. Chocolat chaud en version classique ou viennoise, avec chantilly. 75, avenue des Champs-Élysées, VIII^e. Tél. : 01 40 75 08 75.

66, avenue des Champs-Élysées, VIII^e.
Tél. : 01 42 56 03 42.

Jean-Paul Hévin

Ce pâtissier, Meilleur Ouvrier de France, propose dans un décor joliment contemporain de formidables desserts chocolatés et, bien sûr, un savoureux chocolat chaud à l'ancienne, dense et équilibré.

231, rue Saint-Honoré, 1^{er}.
Tél. : 01 55 35 35 96.

Le Chocolat Lounge du Stade de France

Non, ce n'est pas un gag mais un joli coup de pub ! Le « Picasso de la pâtisserie », comprenez Pierre Hermé, et le 9-3 associés pour « une expérience unique dans un lieu unique » (dixit le dossier de presse !), c'est la dernière invention du groupe alimentaire Kraft-food, à la pointe de l'actualité

Communiqué

maison
pou

Les saveurs de Noël sur votre table

Si vous pensez que les traditions s'apparentent à une ritournelle un peu triste, et que de surcroît elles sont le signe d'un manque évident d'imagination, rendez-vous chez un traiteur unique à Paris, la *Maison Pou*. Vous allez revenir très vite sur vos idées reçues !

Et il n'y a peut-être pas de plus période de l'année plus heureuse que les fêtes de Noël pour déguster foies gras, terrines de gibier, homards ou langoustes. Alors n'hésitez pas à franchir le seuil de cette vénérable institution : la *Maison Pou* remonte à 1830 et affiche la grande forme ! Les notes de couleur, les odeurs, les étalages garnis de produits fins... Guy Feryn, le propriétaire des lieux, a quoi vous séduire. D'abord avec cet exceptionnel *foie gras d'oie* élevée à Sarlat et préparé encore frais par

son équipe de traiteurs. Sans conteste, un « événement » gastronomique. *Foie gras de canard* de Sarlat et des Landes, comme il se doit. Ou bien les *suprêmes de volaille*, de canard ou de faisan. Et, comme les fêtes riment avec plaisir, à vous de choisir entre les *bûches traditionnelles* à la crème au beurre et les *bûches fantaisie* : on pourra vous suggérer de goûter la bûche mandarine, la baccara, la bûche Yan (au chocolat et crème "façon brûlée") ou la pistache-griotte. De 2-3 parts jusqu'à 14 personnes, voilà de quoi satisfaire tous vos convives.

La *Maison Pou* vous propose ses menus spécialement conçus pour les fêtes. Du 10 décembre au 1^{er} janvier, on vous y attend tous les jours de la semaine sans interruption, dimanche compris !

Bruno Calvés

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 16, 23 et 30 décembre,
ainsi que les matins du 25 décembre et du 1^{er} janvier