



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...).

« footballistique ». 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<sup>er</sup>.  
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<sup>e</sup>. Tél. : 01 42 65 85 10.

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

66, avenue des Champs-Élysées, VIII<sup>e</sup>.  
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<sup>er</sup>.  
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<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> janvier