

les marchés de Saxe-Breteuil et place Saint-Honoré les mêmes produits sont vendus par Arnault Molard, le fils.

Martyrs, « un lait de vache qui ressemble à de l'époisses, en plus doux, et affiné au chablis... ». Et,

ny semer des centaines de images différents, avec une grosse préférence pour les chèvres, leur spécialité. M^{me} Molard qui, depuis

framboise) ou ce fameux suprême déjà devenu culte (un dôme blanc à la crème brûlée au thé à la mûre, mousses chocolat noir). Quant à ses chocolats, ils sont tellement fameux (mention particulière à la ganache au gingembre) qu'ils valent bien de tourner un peu dans le quartier avec sa voiture pour trouver une place... Maison Arnault Lahrer, 53, rue Caulaincourt, XVIII^e, 01.42.57.68.08.

Et, en plus, ils sont superjolis comme cette bûche coquelicot à pois roses garnis de fleurs en chocolat blanc (biscuit à la liqueur de framboise, mousse à la pulpe de

Arnault Lahrer, qui a notamment fait ses armes auprès de Pierre Hermé chez Fauchon, est un créatif qui invente des gâteaux raffinés, aux parfums subtils.

framboise) ou ce fameux suprême déjà devenu culte (un dôme blanc à la crème brûlée au thé à la mûre, mousses chocolat noir). Quant à ses chocolats, ils sont tellement fameux (mention particulière à la ganache au gingembre) qu'ils valent bien de tourner un peu dans le quartier avec sa voiture pour trouver une place... Maison Arnault Lahrer, 53, rue Caulaincourt, XVIII^e, 01.42.57.68.08.

THÉÂTRE LES VARIÉTÉS

PETIT PAIN

“Les enfant adorent” TELÉRAMA
 “Une troupe époustouflante” LE PARISIEN
 “La troupe déploie une telle générosité que chacune de leurs apparitions fait frissonner les spectateurs.” FRANCE SOIR

THÉÂTRE DES VARIÉTÉS
 LOC. 01 42 33 09 92 - 0 892 683 622

INSTALLÉ

Le foie gras de chez Pou, incontournable

C'EST l'une des dernières grandes maisons parisiennes. La maison Pou, installée sur l'avenue des Termes depuis 1830, est une institution, et rares sont les familles parisiennes qui n'y sont pas passées un jour ou l'autre, qui pour chercher une tranche de jambon à l'os, qui pour des quenelles de brochet.

La spécialité, ici, c'est le foie gras, mais on y vient aussi pour son pâté de canard en croûte, ses poulardes de Bresse, ses plats cuisinés de poisson et pour toute sa charcuterie... Guy Feyn, le sympathique patron, est un gourmet qui voue une passion à cette maison dont le seul nom le faisait rêver lorsqu'il était un jeune charcutier-traiteur.

(L.P./PHILIPPE LAVIELLE)

n'a été vendue que deux fois depuis sa création, c'est extraordinaire ! » Maison Pou, 16, avenue des Termes, XVII^e, tél. 01.43.80.19.24, www.maisonpou.com.

« Avec un nom pareil, nous ne pouvions que rester dans cette tradition de très grande qualité, de haut de gamme, dans la lignée des Pou, avec certaines mêmes recettes. La maison

Là aussi, vous ne vous tromperez pas...

■ **Bouchers** : le top du top de la viande rouge aux Boucheries nivernaises Saint-Honoré, 99, rue du Faubourg-Saint-Honoré, VIII^e, tél. 01.43.59.11.02. Excellentes viandes et paupiettes chez Laurent Dumont (c'est le préféré d'Alexandre Cammas, le fondateur du Fooding), 47, rue Poliveau, V^e, tél. 01.47.07.33.11.

■ **Confiseurs** : pour ses fruits confits et ses orangettes, et pour son décor classé Monuments historiques, A la mère de famille, la plus vieille confiserie de Paris, 35, rue du Faubourg-Montmartre, IX^e, tél. 01.47.70.83.69.

■ **Pâtisseries** : ce pâtissier est aussi boulangier et chocolatier, et tout est délicieux. Gérard Mullet, 76, rue de Seine, VI^e, tél. 01.43.26.85.77.

■ **Boulangers** : pour son grand choix de pains de tradition et sa délicieuse baguette, Laurent Duchêne, 2, rue Wurtz, XIII^e, tél. 01.45.65.00.77.

■ **Épicerie fine** : pour ses épices et ses jambons d'Espagne, Da Rosa, 62, rue de Seine, VI^e, tél. 01.40.51.00.09 ou www.darosa.fr.

Pour connaître les meilleurs : arrondissement par arrondissement, le « Guide des meilleurs commerces de bouche de Paris » fait le tour de tout ce qui se fait de mieux (par Jean-Paul Griffoulière, Editions Impla, 20 €).