



Cuisinebuzz

BOUCHE-à-oreille

LES NOUVEAUX AGITATEURS DE PAPILLES, LES GOÛTS DU JOUR,
LES ADRESSES EN VUE... PRÊT À DÉGUSTER.

LA CHEF



BEATRIZ GONZALEZ

MEXICAINE PASSIONNÉE, elle est née à la cuisine dans les trois restaurants familiaux. À 18 ans, elle quitte son pays et ses parents pour l'Institut Paul Bocuse. Puis enchaîne une tournée des étoilés - le Carlton à Cannes, Pierre Orsi à Lyon, Lucas Carton et la Grande Cascade à Paris. **ELLE OUVRE** son premier restaurant, le Neva, dans le VIII^e, à Paris. Puis le Coretta dans le XVII^e, adresses où elle twist le répertoire français de revigorants rythmes latinos. La voilà sous la coupole de la nouvelle Grande Épicerie Passy, sa cuisine pleine de peps y donne le tempo et fait danser les papilles.

80, rue de Passy, 75016 Paris.
www.lagrandeepicerie.com



GIMMICK FOOD

LE P'TIT BEURRE BY VINCENT

VOILÀ VINGT ANS qu'à Nantes Vincent Guerlais enchante les palais sucrés. Et que les gourmands de la France entière font un détour par ce Relais Dessert pour en repartir avec ses religieuses, éclairs et autres douceurs. Dont ses fameux P'tit Beurre, qui, sous une fine couche de chocolat, font croustiller un somptueux praliné aux noisettes du Piémont. **Facteur glam : +++** Pour fêter les 20 ans, à chaque achat, une chance de planer jusqu'à Madagascar... **Tasty : +++** Cinq fois élu Meilleur Chocolatier de France par L'Association des Croqueurs de Chocolat. **Easy : +++** On peut les commander sur le site marchand.

www.vincentguerlais.com



ESPRIT DE VIN

CHAMPAGNE PIERRE MIGNON

Cette maison, issue de cinq générations de vignerons, a le charme discret des bulles qui ne vous séduisent pas à l'esbroufe mais dont le caractère s'affirme dans le verre avec ardeur. Le palais de l'Élysée et l'Assemblée nationale, qui en ont fait un de leurs champagnes de garde, ne s'y sont pas trompés. Ce blanc de blancs grand cru à la fraîcheur affûtée, qui mêle à des notes de pain d'épices un zeste de citron, est idéal pour l'apéritif et accompagnera crustacés et poissons délicats avec panache.

30 €. www.champagne-pierre-mignon.com



TABLE OUVERTE

L'ÉLAN 9

Un joli nid de gastronomie né d'une histoire d'amour. Celle de Léonie Lauren, 28 ans, et d'Éric Favar, 31 ans, qui rêvaient d'avoir leur restaurant. À elle la salle, à lui les fourneaux. Passé par l'Ambroisie, le George V, le Pergolèse... il a le goût du terroir, des sauces et des herbes qui embaument. Il cuisine en chantonnant, elle sert en souriant : le bonheur est dans l'assiette. **Le lieu :** convivial, de bonne nature avec sa pergola de verdure et ses tables en bois. **L'assiette :** du marché, de saison, pleine d'allant. **L'addition :** petits plats de partage de 5 à 18 €. Entrées, de 12 à 14 €. Plats, de 24 à 26 €. Desserts, de 10 à 12 €.

113, rue du Faubourg-Poissonnière, 75009 Paris.
letan9.eatbu.com

ILLUSTRATION STÉPHANE MANEL. PHOTOS EMMANUELLE EYMERY, S. MIGNON ET S. P. ÉLAN, L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A. CONSOMMER AVEC MODÉRATION