

**Le Journal
du Dimanche**

Version femina

**Gad
Elmaleh**

**rédacteur en chef
pour la sortie de
son premier film
comme réalisateur**

Coco

Un numéro collector

Son invité, Jean Reno

Ses petits plats comme là-bas

Son show mode

Son vanity de beau gosse

Sa ville de cœur, Lyon

Et tous ses bons plans culture

PARIS ET MOI

Mettez-vous à
la cosméto maison

www.femina.fr



Ce chef nous régale au Copenhague, à la Maison du Danemark. Formé au Jardin des Sens, à La Côte d'Or et au Pavillon Ledoyen, il marie avec talent traditions scandinaves et goût français. Balade dans son 17^e gourmand...

Les adresses secrètes de Jérôme Bonnet

La Boucherie centrale Lévis En plein cœur du marché de la rue de Lévis, ce boucher vend du bœuf charolais. N'hésitez pas à lui demander araignée, onget ou poire, qui ne sont pas sur l'étal. Il propose aussi un remarquable agneau du Limousin, fin et délicat. Je le prépare au four avec deux cuillères d'huile d'olive, du thym, de l'ail, du poivre du moulin, et je sale avec du sel de Guérande, une fois l'agneau découpé. Cela fait dix ans que je fréquente cette adresse et pas une fois je n'ai été déçu. **26, rue de Lévis, 17^e.**

Naturalia J'aime cette boutique de produits naturels, diététiques et bio où l'on trouve de tout : légumes, viandes et volailles, biscuits, pain et cosmétiques. On peut y acheter des produits authentiques comme le quinoa rouge ou blanc du Pérou, toutes sortes de pâtes complètes et la fameuse gamme des moutardes de la maison Delouis. J'y ai déniché dernièrement une huile d'olive espagnole Luque (8,95 €) au fruité rare, sans amertume et au goût exquis, à utiliser sur une salade de mesclun ou de mâche. **16, rue de Lévis, 17^e.**

La Fine Marée Sans conteste le meilleur poissonnier du quartier – il est d'ailleurs Meilleur Ouvrier de France. Il travaille son produit dans les règles de l'art : une gamme réduite d'une parfaite fraîcheur et qui change selon les saisons. Il faut s'y rendre tôt le matin car, dès le début de l'après-midi, il ne reste plus grand-chose. **7, rue de Lévis, 17^e. AT'S**

Restaurant Le Copenhague, Maison du Danemark, 142, avenue des Champs-Élysées, 8^e. Tél. : 01 44 13 86 26. Env. 100 € à la carte.

JULIEN FOUIN fait son Glou

Un journaliste gastronomique fou de bons vins et d'excellents produits ouvre son restaurant. Une bonne raison de saliver !

Cela fait un an, Julien Fouin quittait « Régal », le remarquable magazine de gastronomie qu'il avait fondé. Que les lecteurs nostalgiques se rassurent : voilà ce spécialiste de la bonne chère de retour à la tête d'un... restaurant ! Glou, c'est le nom du lieu, propose, on pouvait s'y attendre, une excellente carte des vins qui s'accorde avec toutes les humeurs et toutes les bourses. Mais les gourmands qui s'engouffrent dans ce loft cosy et design, face au musée Picasso, pourront aussi goûter de très bons produits : lentilles de Saint-Flour, thon de l'île d'Yeu, huîtres d'Utah Beach, « lomo ibérico » Bellota, sel rose du Kenya... A la carte comme sur l'ardoise, les propositions sont originales. On se régale d'une terrine d'agneau aux figues très canaille, puis d'un plat du jour parfait comme cette poitrine de cochon fumé. On



Glou, 101, rue Vieille-du-Temple, 3^e. Tél. : 01 42 74 44 32.

avait rêvé de la tarte au citron... mais, hélas ! la dernière part nous est passée sous le nez. Alors nous sommes consolés avec un verre de délicieux morgon de chez Lapiere. Env. 45 € à la carte ; menu déjeuner : 17 €. **AT'S**
DÉCOR Noir, blanc, bois. **ACCUEIL** Sympathique. **PARKING** Préférer le métro ou le Vélib'... **MEILLEURES TABLES** Les tables d'hôtes. **NE PAS MANQUER** Les petites sardines et le comté, affiné vingt-quatre mois.



La culture du bouillon

Une immersion dans la cuisine familiale japonaise, ça vous tente ? Tout commence avec la préparation d'un dashi. Ce bouillon aux algues et aux copeaux de bonite peut être agrémenté de sauce de soja, de vinaigre de riz ou... de saké ! La journaliste gastronomique Yumiko Aihara initie les amateurs aux secrets de ce mariage étonnant. La démonstration est suivie d'une dégustation... Vous avez du bol ! **VZ**

« Le goût de la cuisine japonaise », le mardi 10 mars à 13 h ou à 16 h, Maison de la culture du Japon, 101 bis, quai Branly, 15^e. Sur réservation au 01 44 37 95 95. Tarif : 20 € le cours de 2 heures.

Un apéro qui en fait des tartines

Pas de doute, la tendance « apéritif à l'italienne » se répand dans Paris. Casa Luca, avec sa cheminée, ses lumières tamisées, sa musique jazzy et son bar translucide, en donne une interprétation lounge. Bien installé dans de confortables fauteuils, on sirote des cocktails d'inspiration transalpine (le fameux bellini ou encore le napolitano, qui marie vodka, citron et basilic...), accompagnés, comme à Turin, de minitartines qui changent chaque jour selon l'humeur du chef. Cocktail, 12 € avec les tartines. **AF-M**
Casa Luca, 82, avenue Marceau, 8^e. Tél. : 01 47 20 20 40.

