



Paris, the Foodies guide

Cos'è?

Una guidina davvero mini, parziale e frammentaria che più non si può, raccogliendo le dritte golose dei lettori di www.cavolettodibruxelles.it all'uso dei passeggeri a destinazione di Parigi che siano anche curiosi e appassionati, di sapori e di scoperte.

Prima di leggere

Uno) La guide è frammentaria e quindi saranno tanti i bellissimi indirizzi (a cominciare da tutti gli stellati) che sono rimasti nell'ombra. Beh, non è la michelin, non è neanche una guida a dire il vero, ma solo un quadernetto per chi ama viaggiare in modo divertito e goloso. Niente di più niente di meno. Se volete segnalare in previsione degli aggiornamenti, fate pure.

Due) Per ogni indirizzo-dritta riporto in corsivo la nota del segnalatore, ho completato io tutti i dati che favoriscono la localizzazione geografica dei vari posti, incrociandoli con quelli trovati in rete. Di nuovo, segnalate gli errori.

Tre) Infine, un cavoletto 🍋 segna i posti *che cascasse-una-pannocchia-ci-devo-andare!* ☺

Hanno contribuito:

vanessa, tulip, mrlung, paola, dniela, poumette, saffron, patanegra, aelina, gigi masi, tziana, marco, tuki, veronica, fabienne, elisa, elisabetta, marc, gabi, rosa maria, gourmet, bibib a mi, fabien, piperita, federica, saffron, eva, aude, riudita, nlx, cécile, sophie, estelle, peggy, marie champagne, kashyle, auré, mamina, gianluca, angela, barbara, annalisa, silvia, anna, qualche anonimo e anche, senza saperlo, clotilde, cléa e pascalie.

A boire & à manger

Bistrots

Le Baron Rouge

"l'As des As" des pilotes Allemand durant la première guerre mondiale, le rendez-vous incontournable du marché d'Aligre, vin du pays en tonneau, verre à partir de 1€ avec assiettes de cochonnailles et fromages de chèvres.
1 rue Théophile Roussel – 12ème - 01 43 43 14 32 (m° ledru rollin)

Le bistrot Paul Bert

un vero bistrot parigino per parigini!
Menu 15-28, Alla carte 30
18 rue Paul Bert – 11ème – 01 43 72 24 01 (m° faidherbe-chaligny)

Le Rendez-vous des chauffeurs

Un des derniers vrais bistrots parisiens avec banquettes en moleskine : Hareng sur les pommes à l'huile, terrines maison, charcuteries d'Auvergne, saucisson chaud, pot au feu de l'hiver, poule au pot, escalope normande, rognon de veau.
11 rue des Portes Blanches – 18ème - 01 42 64 04 17 (m° marcadet poissonniers)

Le petit fer à cheval

dal bel banco di zinco e dalla cucina apprezzabile.
30 rue Vieille du Temple – 4ème – 01 42 72 47 47 (m° hôtel de ville)

Bistrot Aux vins des Pyrénées

cucina tradizionale e atmosfera tipicamente parigina
Fermé dimanche
25 rue Beautreillis – 4ème - 01 42 72 64 94 (m° bastille)

Le Square Trousseau

Ce bistrot-brasserie a un charme fou. Devant sa carafe de vin blanc, on veut relire Zola, on veut prendre le temps d'écraser sa cigarette avant de succomber aux charmes de l'agneau parfumé au thym et de céder tout court aux rondeurs du clafoutis aux clémentines.
1 rue Antoine-Vollon – 12ème - 01 43 43 06 00

Chez Paul

Per la tartare di carne, per l'ambiente tipico e per la tatin
13 rue de Charonne – 11ème – 01 47 00 34 57 (m° ledru rollin)

Le Cochon à l'Oreille

French paradox : andouillettes et vin au compteur
15 rue Montmartre, 75002 Parigi, tel. 42360756.

Virage Lepic

61 rue Lepic, 75018 Parigi, tel. 42524679

Varia (canaille & brasserie)

La Cloche des Halles

La tarte aux poireaux, le superbe jambon tranché sous vos yeux, le saucisson de là-bas, la terrine et le fricandeau épousent les assiettes.

Menu da 20, chiuso nel Week end

28 rue Coquillière – 1er - 01 42 36 93 89 (m° les halles)

Le Louchebem

Pour l'onglet ou la bavette. La viande est splendide. La mecca della carne

Menu da 13.9, chiuso domenica

31 rue Berger – 1er - 01 42 33 12 99 (m° les halles)

<http://www.le-louchebem.fr/>

Frog & Princess

tu trouveras de la bière maison au gingembre, ma copine belge adore !

9 rue Princesse – 6ème – 01 40 51 77 38 (m° st germain des prés / mabillon)

Le 5 mars

molto carino, piccolo raccolto e non "tipico"

(award déco zurban mag)

51 rue de Verneuil – 7ème - 01 45 44 69 13

Brasserie Chartier

- fa stupende uova sode alla maionese e mostarda, zuppe e piatti di carne

- nel 1896, qui nacque il brodo, ma è da turisti :-)

Menu da 15 a 29, sempre aperto

7 rue du Faubourg Montmartre – 9ème - 01 47 70 86 29 (m° opéra)

Restaurants

Cuisine franco-française

Aux lyonnais

molto parisienne...semplice ma con dei piatti molto fine a buoni
(cucina néo-lyonnaise, groupe Ducasse)
chiuso: sabato a pranzo, domenica & lunedì
32, Rue Saint-Marc – 2^{ème} - 01 42 96 65 04 (m° richelieu drouot)

Mon vieil ami

« Une popote pour potes mijotée, cocotée, tendre et caressante, pleine de bons sentiments » (zurban)
69 rue Saint Louis en l'Île – 4^{ème} - 01 40 46 01 35 (m° pont marie)
<http://www.mon-vieil-ami.com/>

Chez Maître Paul,

Si fa cucina della periferica Franche-Comté; frequentato da famiglie dove spesso non mancano i nonni. Siamo lontani mille miglia dal Marais, ed è abbastanza divertente.
40 euro circa
12, rue Monsieur le Prince – 6^{ème} - 01 43 54 74 59 (m°odeon)

Le boeuf sur le toit

Ottimi crudi di crostacei, una zuppa di pesce fantastica, ma tutto, in genere, molto buono. Atmosfera allegra e molto...parigina.
Menus da 22 a 30
34, rue du Colisée – 8^{ème} – 01 53 93 65 55 (m° saint-philippe du roule / franklin-d.roosevelt)
<http://www.boeufsurletoit.com/>

Hôtel du Nord

Immortalisé en 1938 par le film de Marcel Carné qui porte son nom, il est le témoin du grand Paris des années 30 d'Arletty, cuisine simple mais raffinée
Menu 15-30
102 quai de Jemmapes – 10^{ème} – 01 40 40 78 78 (m° jacques bonsergent)
<http://www.hoteldunord.org/>

La Régalade

cuisine du sud ouest, nappe à carreaux, cuisine canaille mais fine et inventive
menu da 30 euro
49, Avenue Jean Moulin – 14^{ème} - 01 45 45 68 58 (m° alesia)

Casque d'Or

in una via di un altro tempo, piccolo ristorante auvergnat schietto e buono: per provare aligot, truffade e formaggi del cantal
1, rue Eupatoria – 20^{ème} – 01 43 58 37 09 (m° ménilmontant)

Cucina francese contemporanea & creativa

Angl'Opera

Jeune cuisine créative di Gilles Choukroun.

Menu a 29 euro

39 Avenue de l'Opera – 2ème - 01 42 61 86 25 (m° opera / pyramides)

<http://www.anglopera.com/>

Benoit

De la cuisine de bistrot made in Alain Ducasse: queue de bœuf en gelée, cassoulet et crepes suzette

Menu pranzo a 38 euro

20 rue Saint Martin – 4ème - 01 42 72 25 76 (m° hotel de ville)

Le Pré Verre



il preferito delle blogger :-)

menu a 25,50 euro

8 rue thénard – 5ème – 01 43 54 59 47 (m° maubert / mutualità)

<http://www.lepreverre.com/index.html>

Comptoir du Relais



Di Yves Camdeborde, *Pour manger français, traditionnel mais inventif*

30-60 euro

9 carrefour de l'Odéon – 6ème - 08 26 10 10 87 (m° odéon)

Ze kitchen gallery

ambiente molto "soho" e cucina molto "fusion" e nonostante non ami il genere ho molto-molto apprezzato

4 rue des grands Augustins – 6ème - 01 44 32 00 32 (m° st-michel / pont neuf)

<http://www.zekitchengalerie.fr/>

L'atelier de Joel Robuchon

molto chicccoso, molto da turista americano à paris - ma è tutto "veramente" perfetto soprattutto la puré (fa ridere... ma c'est vrai!)

5, rue Montalembert - 7ème - 01 42 22 56 56 (m° rue du bac)

www.robuchon.com

Gaya

de Pierre Gagnaire, centrato sui prodotti di mare : surf & turf (gambas satay e agnello al limone confit), gamberoni spadellati con couscous alla cannella...

plat du jour da 23 euro, 70 à la carte

44 rue du Bac – 7ème - 01 08 99 78 21 68 (m° rue du bac)

Boulangrestaurant

Di Eric Kayser

85 bd Malesherbes – 8ème - 01 45 22 70 30

Jean

Poitrine de porc tenera e croccante che lo chef ha fatto cuocere 8 ore e un perfetto uovo fritto. Dessert da leccarsi i baffi e tante piccole attenzioni che ci hanno veramente incitato a restare più del solito.

8, rue Saint-Lazare - 9ème - 01 48 78 62 73 (m° notre-dame de lorette)

<http://www.restaurantjean.fr/>

Au Verre volé

Pour acheter une bonne bouteille de vin "bio" et manger une bonne andouillette
67 rue Lancry – 10^{ème} - 08 99 78 20 71 (m° jacques bonsergent)

Chez Prune

sul canal e saint-martin un po' trendy ma in un giorno di sole...
36 rue Beaurepaire – 10^{ème} – 01 42 41 30 47 (m° république)

La Cagouille

A mio avviso (e anche di quello di molti parigini doc!!) uno dei migliori ristoranti di pesce nella ville lumiere!!

Menu da 26 euro

10/12 Place Constantine Brancusi – 14^{ème} – 01 43 22 09 01 (m° gaité)

<http://www.la-cagouille.fr/>

La Cerisaie

(cassoulet d'escargots au chorizo, le parmentier de civet de sanglier de sept heures et la tarte fondante au chocolat)

70 boulevard Edgar Quinet – 14^{ème} - 01 43 20 98 98 (m° edgar quinet)

L'os à moelle

In cucina, Thierry Faucher, allievo di Christian Constant, del Crillon, cucina franco-francese ma elegante e raffinata.

premier menu 38 euro

3, Rue Vasco de Gama – 15^{ème} - 01 45 57 27 27 (m° Iourmel)

Lunch, pranzo & brunch

La victoire supreme du coeur

Cucina vegetariana creativa; buono e comodo per una pausa se sei nei pressi del centro pompidou; il personale è gentilissimo e l'ambiente molto accogliente

Menu pranzo da 12,50

41 rue des Bourdonnais - 1^{er} - 01 40 41 93 95 (m° chatelet)

<http://www.vscoeur.com>

la cuisine de bar

un altro posto che mi piace molto nonostante il patron sia andato in pensione: fanno solo tartine (con il pane della celebre boulangerie Poilane che è accanto) da accompagnare a insalate, e dessert

8 rue du Cherche-Midi - 6^{ème} - 01 45 48 45 69 (m° sèvres / babylone)

Bellota Bellota

Alimentare spagnolo, tapas & bocadillos

18 rue Jean Nicot - 7^{ème} - 01 53 59 96 96 (m° la tour / maubourg)

Boulangepicier

di Eric Kayser & Alain Ducasse, pane e tartines

73 Boulevard de Coucelles - 8^{ème} - 01 46 22 20 20

<http://www.boulangepicier.com/>

Rose Bakery

dove puoi fermarti per il brunch (tutto è molto bio)

Scones, cheesecakes, pecan pies, crumbles etc

46 rue des Martyrs - 9^{ème} - 01 42 82 12 80 (m° notre-dame de lorette)

Crêperie Bretonne fleurie de l'épouse du marin

Crêpe bretonne al saraceno, una delle migliori della città

67, rue de Charonne - 11^{ème} - 01 43 55 62 29 (m° charonne)

Le bar à soupes

ogni giorno, 6 zuppe diverse

33, rue de Charonne - 12^{ème} - 01 43 57 53 79 (m° bastille)

<http://www.lebarasoupe.com/>

Les enfants gatés

pour une pause pendant une virée branchouille dans le quartier des Batignolles un joli endroit (pâtisserie-traiteur)

formule mdi a 15 euro

7 rue Cardinet - 17^{ème} - 01 47 63 55 70 (m° cardinet)

Japonnais

Higuma

Il posto non è bellissimo..diciamo trattoria, ma magni dei ramen e noodles da paura!!!ce ne hanno di tremila tipi diversi...e fanno anche dei menù tipo ravioli+ramen o riso+ ramen molto conveniente. La via dove si trova è piena di ristoranti del genere, ma gli amici jap ci hanno portato qui.

32 bis Rue Sainte Anne – 1er - 01 47 03 38 59. (m° pyramides / palais royal)

Hokkaido Ramen

Il preferito di Clea, per il ramen con gyozo, tendon (scatola di rison con tempura di verdure) e katsudon (riso, maiale impanato e frittata)

14 rue Chabanais - 2ème - 01 42 60 50 95

Hisayuki Takeuchi

il miglior sushi che abbia mai mangiato, secondo solo a quello testato a Tsukiji (dove fanno l'asta del tonno) a Tokyo...non per tirarmela...ma sono una fissata di sushi!!!) ; Il posto è un pò fuorimano, vicino al parco du Citroenne, che tra l'altro ti consiglio di visitare, ma vale decisamente il viaggio. Non è proprio un ristorante ma il laboratorio di qst chef, dove però si può cenare, che non sempre si trova a Parigi (gira per il mondo..new york, tokyo..). Indispensabile chiamare con qualche giorno di anticipo perchè devi prendere appuntamento (sottolineo appuntamento e non prenotazione) direttamente con lui. Se ti interessa fa anche servizio di O-bento box..Altri 2 punti a favore: il prezzo decisamente economico per la qualità offerta e i dolci (sgrifato delle madeleine almacha fuori di testa)

7bis rue Andre Lefebure – 15ème - 01 45 54 48 60 (m° javel)

Ethniques

Anahi

ristorante argentino
10 rue Saint-Florentin -1^{er} - 01 42 60 13 00

Saudade

Portoghese: potage au chou vert, au chorizo et à l'huile d'olive , coquillages au vin blanc, ail et coriandre, poulpes en salade
34 rue des Bourdonnais – 1^{er} - 01 42 36 30 71 (m° chatelet)
www.restaurantsaudade.com

Le 404

marocchino, è molto affascinante anche l'ambiente
69 rue des Gravilliers – 3^{ème} – 01 42 74 57 81 (m° arts et métiers)

L'as du falafel

E una fortuna scoprirlo
34 rue des Rosiers – 4^{ème} – 01 48 87 63 60 (m° saint paul)

Chez Marianne

Cucina cachet (houmous, tarama, téhina ou crème de sésame, bricks farcis à la viande...)
2 rue de l'Hospitalière Saint Gervais – 4^{ème} – 01 42 72 18 86 (m° hôtel de ville)

Thanksgiving Bayou La Seine

spécialités cajun
20 Rue Saint Paul – 4^{ème} - 01 42 77 68 28

La couscoussièrè

Marocchino, Ci si mangia benissimo e costa poco...
83, rue du Cardinal Lemoine – 5^{ème} - 01 46 33 07 32 (m° cardinal lemoine)

Blue Elephant Paris

ristorante thai di grande atmosfera e con uno stupefacente brunch la domenica mattina... Non fare colazione !
43-45 rue de la Roquette – 11^{ème} - 01 47 00 42 00
<http://www.blueelephant.com/paris/index.html>

Pâtisseries

Minamoto Kitchoan

Per i wagashi, pasticceria giap a base di zucchero di canna, farina di riso, agar agar, azuki. Dolcetti che solitamente accompagnano il tè. Usagi yusu (coniglietto al limone)

17, place de la Madeleine - 1er - 01 40 06 91 28 (m° madeleine)

Stohrer

*da non perdere *** pasticciare per tradizione di famiglia erano i pasticceri di Louis XVI. Lla millefeuille à l'orange è meravigliosa così come i salati...*

51, rue Montorgueil - 2^{ème} - 01 42 33 38 20 (m° etienne marcel / sentier)

<http://www.stohrer.fr/>

Glaciers Berthillon

29-31 rue Saint Louis en l'Île - 4^{ème} - 01 43 54 31 61

Bread and Roses

Pain bio, pâtisseries anglaises, les prix sont un peu élevés

62 rue Madame - 6^{ème} - 01 42 22 06 06 (m° saint sulpice)

Gerard Mulot



da non perdere oggettivamente la migliore tarte au chocolat di parigi!!! Baguettes de pain au levain, des amaryllis (macaron fruits secs, vanille, framboise), la viennoiserie...

76 rue de Seine - 6^{ème} - 01 43 26 85 77

<http://www.gerard-mulot.com/>

Pierre Hermé



PH a dit un jour, la place St Sulpice est le plus grand salon thé au monde, tu comprendras pourquoi, s'il fait froid ou s'il pleut : va déguster tes gourmandises au café de la Mairie (c'est très chic à Paris de faire ainsi), il est place St Sulpice ! (Le café de la Mairie fait l'angle avec la rue des Canettes, de faire un petit tour dans ce quartier animé que j'adore)

72, rue Bonaparte - 6^{ème} - 01 4354 4777 (m° odéon)

Sadaharu Aoki



millefeuilles au matcha, éclairs au matcha, confiture de lait au matcha... On s'en souvient des mois après...

boutique Port Royal - 56 boulevard Port Royal - 5^{ème}

boutique Vaugirard - 35 rue de vaugirard - 6^{ème}

<http://www.sadaharuaki.com/>

Ladurée

Pour les croissants fourrés (oui, ok pour les macarons aussi ;-)

Mercotte trouve leurs macarons excellents !

75 avenue des Champs-Élysées - 8^{ème} - 01.40.75.08.75 (m° Franklin Roosevelt)

<http://www.laduree.fr/>

Aurore Capucine

una delle tante pasticcerie di Parigi... ma completamente diversa da tutte le altre, e quasi tutto ha il sapore di violetta...

3, rue de Rochechouart - 9^{ème} - 01 48 7816 20

Vandermeersch

kougloff, galettes des rois

278, avenue Daumesnil – 12^{ème} - 01 43 47 21 66 (m° porte dorée)

Chocolat

Cacao et chocolat

*un paradiso per gli occhi e per la gola di chi è appassionato di queste materie-
prime!*

36 rue Vieille du Temple – 4^{ème} - 01 42 71 50 06

www.cacaoetchocolat.com

Marcolini

89 rue de Seine – 6^{ème} - 01 44 07 39 07

<http://www.marcolini.be/>

Jean-Paul Hévin 

3 Rue Vavin – 6^{ème} - 01 43 54 09 85 (m° notre-dame des champs / vavin)

<http://www.jphevin.com/>

La maison du chocolat.

19 rue de Sèvre – 6^{ème} – 01 45 44 20 40

<http://www.lamaisonduchocolat.com/fr/>

Patrick Roger

j'aime beaucoup ses créations, et l'importance qu'il accorde à l'esthétisme.

108 boulevard Saint-Germain – 6^{ème} – 01 43 29 38 42 (m° odeon)

<http://www.patrickroger.com/>

Salons de thé

Angelina

pour le chocolat chaud "l'africain" (et pour le mont blanc)
226 Rue de rivoli – 1^{er} - 01 42 60 82 00 (m°tuileries)

Toraya

giap, ma la pasticceria è confezionata da sadaharu aoki
10 rue Saint-Florentin – 1^{er} - 01 42 60 13 00 (m° concorde, Madeleine)

Le loir dans la théière

ambiance bobo e gateaux de mamie (essayer le pomme-cannelle)
3 rue des rosiers – 4^{ème} – 01 42 72 90 61 (m° hotel de ville)

Mariage Frères

acquistare tè, ma anche farselo servire a temperatura e infusione perfette. Ottimi i dolci, la preferita è la crostata crème brûlée con fragoline di bosco. Brunch domenicale molto attraente, tra fiori tropicali e ricordi coloniali; prenotare, o non se ne parla.

30 rue du Bourg-Tibourg- 4^{ème} - 01 42 72 28 11 (m° hotel de ville)
<http://www.mariagefreres.com/>

Maison de la Vanille

Salon de thé et Boutique (vanille de Tahiti)
18 rue du Cardinal Lemoine – 5^{ème} - 01 43 25 50 95 (m° jussieu / cardinal lemoine)

Mosquée de Paris (Salons de thé)

per un tè alla menta dopo il bagno turco(visitare anche il negozietto algerino di fronte per terracotte artigianale)

39 rue Geoffroy Saint-Hilaire – 5^{ème} - 01 43 31 38 20 (m° place monge)

L'Artisan des saveurs

uno dei migliori salon de thé della città, eccellente brunch, provare i macarons chocolat-thé grillé Hochija

72 rue du Cherche-Midi – 6^{ème} – 01 42 22 46 64 (m° sèvres-babylone)
<http://www.lartisansdesaveurs.com/>

Le Déricabar

Essayer la tarte au thé matcha, le foie gras au caca, la salade touteorange
26-38 rue de Sèvres (Le bon Marché) – 7^{ème} - 01 42 22 10 12 (m° vanneau)

Le Stubli

petit salon de thé autrichien : apfelstrudel, foret noire, stollen

11 rue Poncelet – 17^{ème} - 01 42 27 81 86 (m° ternes)
<http://stubli.com/>

Shopping

Spezie

Bruno

Chez Bruno, on trouve tout ce que je rêve d'avoir dans ma cuisine.

30 rue Tiquetonne – 2ème - 01 53 40 87 33

<http://www.lepiceriedebruno.com/>

Izrael - Le Monde des Épices

C'est une véritable caverne d'Ali baba. C'est le magasin dans lequel vous pouvez trouver tous les produits du monde.

(chiuso lunedì e sabato pom)

30 rue Francois-Miron – 4ème – 01 42 72 66 23 (m° saint paul)

L'Epicier de MONTMARTRE (maison Collignon)

Io l'ho trovato per caso, poi ho scoperto che ci avevano girato Amelie! Ha davvero tantissime spezie!

56 Rue de Trois Frères – 18ème (montmartre)

Prodotti alimentari francesi

G. Detou

Grossista di ingredienti utili per i pro della pasticceria: pastiglie e chunk di cioccolato, fior di sale al limone, pasta di pistacchi, praliné e cioccolato valrhona ecc. Un must assoluto.

53 rue Tiquetonne, 2ème (m° les halles)

Monastica

artigianato e prodotti dei monasteri francesi (crema di noci)

11 rue du Pont Louis Philippe – 4ème - 01 48 87 85 13

Gilles Verot

ces produits sont de très grande qualité, il est très réputé pour son fromage de tête

3 rue Notre Dame des Champs – 6ème

La grande épicerie de Paris

Beurre salé Bordier, le top du top en matière de beurre salé ! Je te conseille tout particulièrement leur rayon Fromages ... ce sont 'excellents affineurs et les vendeurs connaissent leurs produits. (caro però)

38 rue de Sèvres – 7ème - 01 44 39 81 00 (m° sèvres babybone)

<http://www.lagrandeepicerie.fr/>

L'épicerie fine rive Gauche,

8 rue du Champs de Mars - 7^{ème} - 01 47 05 98 18

Barthélémy

Fromages

51 rue de Grenelle - Paris 7^e - 01 45 48 56 75 (m° rue du bac)

Quatrehomme

pour les fromages

Rue de Sèvres - 7^{ème}

Marie-Anne Cantin

Formaggi affinati

rue du champs de Mars- 7^{ème} - 01 45 50 43 94

Chez Teil

Produits d'Auvergne

6 rue de Lappe - 11^{ème} - 01 47 00 41 28 (m° bastille)

Prodotti alimentari dal mondo

Ahga M' Bark 

Epicerie du moyen orient, un concentré de souk marocain

21 rue Montorgueil - 1^{ère} - 01 42 33 72 39

Epicerie Kioko 

Tutto per cucinare giapponese, il preferito di Cléa (lunedì chiuso)

46 rue des Petits Champs - 2^{ème} - 01 42 61 33 65 (m° opera)

Les Sources Vives de Jérusalem 

Produits dei monasteri francesi di Gerusalemme, aperto tutti i giorni tranne la domenica dalle 12h30 à 13h15 (45 minuti!)

10 rue des Barres - 4^{ème} - 01 48 04 39 05 (m° saint paul)

Da Rosa

prodotti spagnoli (Even Joel Robuchon buys hams for his L'Atelier de Joel Robuchon from Da Rosa) Tester un des jambons les plus en vogue : le Martin Ravento's Unico, mais aussi d'indescriptibles poissons fumés, ils ont aussi les épices d'Olivier Roellinger

62 rue de Seine - 6^{ème} - 01 40 51 00 09 (m° mabillon)

The Real Mc Coy

Epicerie américaine, pour les expatriés américains nostalgiques des carrots cakes, cranberry juices et autres Philadelphia cream cheese

194 rue de Grenelle - 7^{ème} (m° La tour maubourg)

Chajin - la maison du thé vert japonais 

Une adresse pour le thé matcha (bien moins cher que Mariage Frères & co et tout aussi excellent): ils ont plusieurs thé matcha dont un pour cuisiner.

24 rue Pasquier - 8^{ème} - 01 53 30 05 24 (m° madeleine / saint augustin)

Massis bleue

Épicerie très authentique dans laquelle vous trouverez des produits du moyen orient (armeni e bulgari); ne pas rater les fruits secs moelleux, notamment les pêches et les pommes séchées

27 rue Bleue – 9ème - 01 48 24 93 86 (m° cadet)

Velan

Indiano: spécialités indiennes, pakistanaises, mauriciennes et antillaises. Depuis peu, les produits ayurvédiques. Fermé dimanche.

83-87, passage Brady - 10ème - 01 42 46 06 06 (m° château d'eau / strasbourg)

<http://www.e-velan.com/>

Manorek.

épicerie-charcuterie qui ne paye pas de mine : l'essentiel des produits slaves (vins hongrois, charcuteries fumées, boudins, concombres en bocaux, saucisson polonais, gâteaux au pavot ou vodkas parfumées à la fraise ou aux herbes). Fermé dimanche après-midi et lundi.

156, rue Oberkampf – 11ème – 01 43 55 86 44 (m° menilmontant)

Tang Frères

Pour tous les produits chinois, thaïlandais, vietnamiens

48 avenue d'Ivry – 13ème - 01 45 70 80 00 (m° porte d'Ivry)

Comptoir colonial

importateur exclusif de nombreux produits en provenance de Tahiti et d'autres îles (Rhum Noanoa, Tahitidrink, gâteaux, the TIKI, vanille, jus de fruits, rhums, bière, confiture etc...)

22, rue Lépic – 18ème - 01 42 64 29 95

Chez Max

Spécialités antillaises, piments oiseaux, bananes plantain, chayotes, patates douces, corossols, oursins, crabes, poissons etc. Fermé dimanche après-midi et lundi.

14/16, bd de Belleville – 20ème – 01 43 58 31 30 (m° ménilmontant)

Matériel de cuisine

E. Dehillerin

18 et 20 rue Coquillière - 51 rue Jean- Jacques Rousseau – 1er - 01 42 36 53 13

<http://www.e-dehillerin.fr/index.php>

MORA

13 rue Monmartre – 1er

Dehillerin

18 rue Coquillière – 1er

La Bovida

36 rue Montmartre 75001 Paris

A. Simon

Tous les ustensiles des professionnels. Vous y trouverez tous les moules, les poêles, les spatules, les poches à douilles etc. ainsi que le conseil des spécialistes.

48-52 rue Montmartre – 2ème - 01 42 33 71 65

CookBooks

Librairie Gourmande

5 Rue de Dante – 5^{ème} (m° saint michel)

Gibert Joseph

Rayon cuisine, des livres état neufs à prix réduits.
26 Boulevard St Michel – 6^{ème} (m° odeon)

Faire son marché

Le Marché des Enfants Rouges

per fare un po' di spesa assaggiando un cake au matcha avec du thé japonais o un po di tajine marocchina (la migliore: poulet citron confit)
30 rue de Bretagne – 3^{ème} – 01 42 77 55 05

Rue des martyrs

la domenica mattina

Marché d'Aligre (dit Marché Beauvau)

Du mardi au samedi 8h30-13h et 16h-19h30 et dimanche 8h30-13h30
Place d'Aligre – 12^{ème} (m° ledru rollin)

Marché du président Wilson

Le stand de légumes de Joel Thiébaud,
Mercredi de 7h à 14h30 et samedi de 7h à 15h
Av. du Pdt Wilson entre rue Debrousse et Place d'Iéna – 16^{ème} (m° alma-marceau, iéna)

Marché Dejean

pour composer un véritable repas africain, à la sortie du métro Château-Rouge, à l'angle du boulevard Barbès (18^{ème}) et de la rue Poulet. Ambiance et dépaysement garantis.

Boulangeries

Pain de sucre

Boulangerie pâtisserie tenue par des anciens chefs de Pierre Gagnaire, un pur bonheur

14, rue Rambuteau - 3^{ème} - 01 45 74 68 92

Eric Kayser

Il guru : provare la baguette tradition e il pane al curcuma

8 & 14 rue Monge – 5^{ème} - 01 44 07 01 42 (m° place monge / maubert mutualité)

Poilane

Il mitico...

8, rue du Cherche-Midi – 6^{ème} - 01 45 48 42 59 (m° sèvres babylone)

Boulangerie-pâtisserie Stéphane Secco

Ex-Poujauran, Pain de campagne, flutes aux céréales, pâtisseries traditionnelles ma poco dolci (barquettes au citron à l'ancienne)

20, rue Jean-Nicot - 7^{ème} - 01 43 17 35 20 (m° latour maubourg)

Le pétrin médiéval

31 rue Henri Monnier – 7^{ème}

Jean-Pierre Cohier

la meilleure baguette de paris 2006

270 rue du Faubourg Saint-Honoré – 8^{ème}

Du pain et des idées

Di Christophe Vasseur : baguette, pistolets, viennoiserie (chiuso il weekend)

34, rue Yves-Toudic – 10^{ème} - 01 42 40 44 52 (m° république)

Le moulin de la vierge

farine biologiche, lievitazione naturale e cottura in forno a legna. Pain de campagne e la "Paresseuse".

105 rue Vercingetorix – 14^{ème} - 01 45 43 09 84 (m° denfert rochereau)

Boulangerie Duplessy

La mattina tutti scendevamo con cappotto e pigiama (è una cosa tipicamnete parigina) e andavamo lì a comprare croissant e pain au chocolat.

29 rue Lecourbe – 15^{ème} – 0147836896 (m° sevrès / lecourbe)

Coquelicot

la piccola: la baguette préférée de Clotilde (C&Z)

24 rue des Abbesses - 18^{ème}

La Flute Gana

Fuorimano, ma come si sa i posti buoni sono nascosti. Ogni giorno hanno specialità diverse.. il loro pezzo forte è il pane all'uvetta o quello alla frutta secca e noci.

226 Rue des Pyrénées – 20^{ème} - 01 43 58 42 62 (m° gambetta)