

ÇA VIENT D'OUVRIR OPENING NOW

 **COUP DE CŒUR/A FAVORITE**
YOSHINORI

DÉLICES GERMANOPRATINS

Dans cet écrin de poutres et de pierres apparentes, la cuisine du Japonais Yoshinori Morié est d'une étonnante modernité. Le chef, passé par Encore et L'Auberge du XV, se livre dans une première adresse à son (pré)nom. Son propos ? Rendre grâce à la gastronomie française avec des compositions délicates tels le tartare de veau aux coques ou la brandade de cabillaud au poivre fumé. Menus : 35 et 45 € (déjeuner), 70 et 95 € (dîner).

DELIGHTS IN SAINT-GERMAIN-DES-PRÉS. Japanese chef Yoshinori Morie honed his craft at Encore and L'Auberge du XV before opening his eponymous address in a chic space complete with exposed beams and stone. His modern approach celebrates French gastronomy in delicate compositions such as veal tartare with cockles or cod brandade with smoked pepper. Menus: €35 and €45 (lunch), €70 and €95 (dinner).

18, rue Grégoire-de-Tours, Paris 6^e (09 84 19 76 05, yoshinori-paris.com).

**LA LAITERIE DE PARIS****BONNES PÂTES**

Nichée depuis décembre dans le vibrant quartier de la Goutte-d'Or, la petite boutique de Pierre Coulon laisse entrevoir, derrière une vitre, l'atelier où les tout premiers fromages made in Paris s'égouttent et s'affinent.

L'enthousiaste trentenaire confectionne ici, avec le lait de producteurs normands, bretons ou béarnais, du camembert (5 €), des bûches ou crottins de chèvre (2,50 €), ainsi que des merveilles du type marcellin ou brillat-savarin.

PASTA GREATS. Nestled in the vibrant Goutte-d'Or neighborhood since December, Pierre Coulon's diminutive boutique is Paris's very first workshop for making and aging cheese. The thirty-year-old enthusiast uses milk from producers in Normandy, Brittany and the Pyrénées to craft his own Camembert (€5), goat cheese (€2.50), and wonderful Marcellin and Brillat-Savarin cheeses.

74, rue des Poissonniers, Paris 18^e (lailaiterieparis.blogspot.fr).