



Blueberry

Adresse incontournable pour les amateurs de cuisine japonaise, la carte propose tempuras, tatakis de thon rouge, nigiris, sashimis, mais leurs grandes spécialités sont les makis. Parmi les créations phares, le Gatsby mêle maigre, crevette, avocat, tarama blanc, pousses de coriandre, pickles d'oignon rouge et zestes de citron. Autre incontournable, le unagi, un mariage d'anguille marinée maison, flambée au

chalumeau, avec tempura de gambas, avocat, tobiko, riz vinaigré et nori. Ne manquez pas le tiramisu au sésame noir, une petite merveille.

BLUEBERRY. 6 rue du Sabot, Paris VI^e. 01 42 22 21 56.



Maison François I^{er}

À deux pas des Champs-Élysées, ouvert tous les jours de 8 h à 1 h du matin, cet écrin, au décor de brasserie chic, offre une cuisine française simple et légère : crudo de bar à l'huile d'olive citronnée, filet de bœuf au poivre ou risotto aux saint-jacques. Les assiettes, sans prétention mais impeccables, s'accompagnent de vins bien choisis, comme un crozes-hermitage de David Reynaud.

MAISON FRANÇOIS I^{ER}. 64 rue François-I^{er}, Paris VIII^e. 09 67 47 94 04.



Zeffirino

L'institution génoise, célèbre pour ses pâtes au pesto, s'installe à Paris au cœur du Triangle d'or. La carte met à l'honneur les grands classiques italiens avec des antipasti raffinés, comme la focaccia al formaggio ou les aubergines caramélisées. Les pâtes fraîches sont les stars incontestées, notamment les mandili al pesto assemblées en salle et les bucatini au ragoût de poulpe épicé. Au final, le tiramisu est monté minute devant nous.

ZEFFIRINO. 9 rue Marbeuf, Paris VIII^e. 01 84 21 09 19.

L'INDÉMODABLE Au Père Lapin



Au Père Lapin, institution depuis 1861 située sur les hauteurs de Suresnes avec une vue imprenable sur Paris, allie tradition et innovation grâce au chef Guillaume Delage (qui a fait ses armes chez Michel Bras, Frédéric Anton et Pierre Gagnaire). La grande terrasse ver-

doyante et la cheminée créent une ambiance conviviale toute l'année. Cette auberge contemporaine propose aux habitués un vaste choix. Parmi les entrées, des spécialités incontournables comme le boudin blanc de saint-jacques accompagné d'un velouté d'épinard, une côte de bœuf à partager qui achèvera sa cuisson sur le feu de la cheminée en hiver ou sur le barbecue en été, le rable de lapin rôti, farci d'une duxelles de champignons aux herbes et une régressive purée de pommes de terre... La carte des vins est riche et variée : une partie de la cave est même visible à l'entrée. Leur dessert phare est le paris-brest à partager : une crème à la noisette légère au mascarpone, des morceaux de fruits secs, de pralines, un chou croustillant et moelleux.

AU PÈRE LAPIN. 10 rue du Calvaire, Suresnes (92). 01 45 06 72 89.

Florian Domergue

DR



Cassandre Sung

La Mauvaise Herbe

Nouvelle boulangerie-pâtisserie 100% végétale imaginée par Maxime et Florence, tous deux végétariens. Tandis que Maxime s'occupe de la boulangerie, Florence met son talent au service de la pâtisserie, et le résultat est assez bluffant. Leurs viennoiseries, légères, sont une véritable révélation. Le croissant bicolore garni de pâte à tartiner aux noisettes nous séduit par son subtil dosage de sucre, comme le chausson aux pommes, garni d'une pomme entière qui apporte fraîcheur et saveur. La

brioche, ultra-moelleuse, est un délice. Tout est élaboré à partir d'ingrédients bio. La gamme s'étend également à une belle variété de pains et des pâtisseries originales peu sucrées : cheese-cake à la bergamote, entremets au chocolat, ou encore fleur d'oranger, noisette et amande. Le salé n'est pas en reste avec leurs focaccias et leurs sandwichs.

LA MAUVAISE HERBE. 103 avenue de Saint-Ouen, Paris XVII^e. 09 82 58 65 92.

Mathieu Schiavang



DR

**LE BOOM
DES PATISSERIES
VEGAN**



VG Pâtisserie

Cette enseigne s'est imposée comme une adresse incontournable pour les amateurs de douceurs végétariennes. Parmi les créations incontournables, le flan, réalisé avec un subtil mélange de lait de soja et d'amande : quelques bouchées suffisent pour convaincre. Le croissant, quant à lui, se distingue par sa simplicité et sa légèreté, offrant tout le plaisir d'une viennoiserie traditionnelle, sans aucune lourdeur. Impossible de passer à côté du cake noisette, un des best-sellers de la maison, moelleux, savoureux, qualifié de « tuerie » par les clients rencontrés sur place. Un large choix sucré, mais aussi des formules salées incluant sandwichs, paninis, croissants salés...

VG PÂTISSERIE. 123 boulevard Voltaire, Paris XI^e. 01 48 87 13 42.



Jo and Nana Cakes

Après une reconversion professionnelle, Johanna, végane elle-même, a monté ce salon de thé rose et cosy pour répondre à la demande de plus en plus grande sur les produits végétaux. Elle compte parmi les

pionnières des pâtisseries végétales à Paris, s'étant lancée dans cette aventure dès 2015. Comme elle le souligne elle-même, le sans-gluten, le sans-lactose, le bio, l'équitable, le veggie, le vegan... sont aujourd'hui encore clivants. Mais Johanna veut réunir tout le monde grâce à ses créations. Les trois best-sellers que nous avons testés sont le mont-blanc coco-passion, qui allie une base d'amandine coco, un cœur passion, une mousse coco, le tout enrobé d'une délicate crème de marrons ; le saint-honoré, décliné au caramel et à la vanille, surmonté de chantilly, séduit par ses choux à la texture surprenante, évoquant un effet « bubble » ; la noisettine impeccable... La pâtissière n'utilise bien sûr aucun produit d'origine animale, mais du linnolat, qui transforme les résidus des fruits à coque et des graines en couvertures pâtisseries végétales haut de gamme et du beurre de cacao. Une vraie réussite ! Le cookie à pâte sablée caramel et cacahuètes est également délicieux.

JO AND NANA CAKES. 14 rue Abel, Paris XII^e. 09 86 45 78 42.