LE TRUC EN PLUS
La possibilité de manger de 8 h à 1 h, de petit déjeuner, avec le bon café torréfié par Coutume, et de prendre l'apéro le soir avec les bières artisanales et les cocktails accompagnés de tapas.

RICHER RICHE EN BONNES SURPRISES

Après avoir repris L'Office, **Charles Compagnon ouvre son annexe** à quelques mètres, entre bistrot et brasserie. Très convaincant.

En lieu et place d'un ancien troquet bien placé, à l'angle de la rue du Faubourg-Poissonnière et de la rue Richer, cette nouvelle adresse chic fait tout de suite saliver. Le décor nous invite à pousser la porte : façade en verre, pierres et briques apparentes, mobilier design, grandes glaces ovales, percolateur de compétition, serviettes en tissu… On a envie de s'attabler ! Les assiettes se révèlent à la hauteur des attentes. En entrée, tout est irrésistible : terrine de foies de volaille subtilement assaisonnée, truite marinée rafraîchie par une vinaigrette à la clémentine et poêlée de butternut et de potimarron gourmande avec sa burrata et ses pousses de moutarde. Pour suivre, les superbes saint-jacques nacrées se conjuguent à merveille avec la purée de cresson, les couteaux, les radis et les salsifis. En dessert, le cheese-cake cantalou, à base de cantal jeune, avec pamplemousse et spéculoos, vaut vraiment le détour. Enfin côté cave, l'Argile rouge 2011 du Domaine des Ardoisières, un vin de pays d'Allobrogie (Savoie), épicé et fruité, est un excellent choix. Et pour les amateurs, la carte des alcools et eaux-de-vie mérite d'être consultée à la fin de ce superbe repas. **FL**
Carte, de 16 à 35 €. Verre de vin, à partir de 5,50 €. 2, rue Richer, 9e. Pas de réservation.

ALLEZ-Y LES YEUX FERMÉS

Au Blind Bar de La Maison Champs Elysées tout est noir : comptoir, bouteilles, fauteuils, chaises, tables et le cocktail signature… Ce qui n'empêche pas Sandrine Houdré-Grégoire, élue meilleure mixologiste de France, et Nader Chabaane, le chef barman, de **BRILLER AVEC LEURS CRÉATIONS HORS DU COMMUN.** Vous en doutez ? Goûtez le Mademoiselle Cognac à la fine de cognac, au concombre frais et à l'eau florale de sureau, ou le Suite 143, mélange de tequila, jus de pamplemousse et d'orange, Aperol, marasquin et blanc d'œuf ! **AF-M**
Cocktails à partir de 12 €. 8, rue Jean-Goujon, 8e.

LES ADRESSES SECRÈTES DE…

GILLES VEROT

STAR DE LA CHARCUTERIE avec deux boutiques à Paris, mais aussi des collaborations avec les restaurants Boulud à New York, Londres et bientôt Toronto, il vient de publier *Mes secrets de charcutier*. Il nous révèle 50 recettes de terrines en gelée, de boudins et, surtout, du fameux pâté en croûte qui l'a propulsé vice-champion du monde en 2011.

Byzance

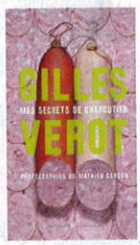
C'est dans cette épicerie-restaurant que l'on trouve le meilleur jambon bellota. J'y achète aussi des blinis et des conserves de moules, de sardines, de ventrèche de thon… idéales pour une soirée tapas. J'aime m'y régaler d'une assiette de viande de cochon ibérique, arrosée d'un vin espagnol, que j'adore.
Assiette de bellota, 21 € ; assiette de viande de cochon, 11 € ; boîte de moules, 7,50 €. 18, rue Jean-Nicot, 7e.

Nour Fendi

Je fréquente ce maraîcher depuis longtemps car il connaît vraiment bien son boulot ! Tous ses fruits, salades et herbes sont superbes. L'été, j'y achète des framboises et des fraises de grande qualité. C'est classique mais irréprochable.
52 bis, rue du Cherche-Midi, 6e.

L'Epi Dupin

Je me rends à cette adresse pour sa joue de bœuf. Mais chaque fois, je découvre des nouveautés, tel ce velouté aux cèpes, courges et châtaignes. Enfin, le moelleux au chocolat et les glaces maison sont divins. **Menu, à partir de 27 €. 11, rue Dupin, 6e. Rens. au 01 42 22 64 56.**



Propos recueillis par Adine Fichot-Marion

3, rue Notre-Dame-des-Champs, 6e, et 7, rue Lecourbe, 15e. Ed. Nicolas Chaudun, 25 €.