

Le Parisien

week-end

“ ÊTRE
ASTRONAUTE,
C'EST UNE
PASSION
DÉVORANTE
”



L'INTERVIEW DE

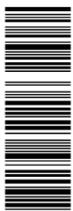
THOMAS

PESQUET

CRIMINOLOGIE
**Dans le laboratoire des
experts de la gendarmerie**

SPÉCIAL TOURISME EN FRANCE
**Nos 10 destinations
pour respirer**

SUPPLÉMENT AU PARISIEN N° 23834 DU 16 AVRIL 2021. NE PEUT ÊTRE VENDU SÉPARÉMENT. DISPONIBLE EN FRANCE MÉTROPOLITAINE. COMMISSION PARIETAIRE N°2001 C 86978.



PARIS GOURMAND

RESTAURANT | VIN | BONS PLANS

PAR NICOLAS CHARBONNEAU ET RÉMI DECHAMBRE.

MÉDITERRANÉEN GOMI

3, rue de Mulhouse, Paris (2^e).

Quand ? Au déjeuner, du lundi au samedi, en click & collect sur Gomiparis.com, ou en livraison sur Deliveroo.

Combien ? Formules avec 3 légumes rôtis à 12,50 €, ou 2 légumes et 1 « plat comptoir » à 14,50 €. Desserts de 2,50 € à 5 €.

Brunch à la carte. Boissons à partir de 3 €.

Avec qui ? Des amis que l'on désire réconcilier avec les légumes.

On découvre, à travers une vitrine, une sorte de placette aux murs couverts de chaux et un sol de ciment blanc avec des banquettes maçonnées. Est-on en Grèce ? A Ibiza ? Non, mais dans un mini-restaurant ouvert, en décembre, par la cheffe Clémence Gommy. Elle y propose une cuisine méditerranéenne végétale, parfois mêlée d'influences japonaises ou plus nordistes. Dans l'option à 14,50 euros, on choisit deux légumes rôtis parmi les huit proposés. Parsemé de raisins, de noisettes et de labneh (fromage libanais), le chou-fleur est dopé par le ras el-hanout (mélange d'épices orientales). Les patates douces épicées sont assorties de pois chiches fumés et de roquette. On opte aussi pour un tataki de bœuf tendre et saignant au ponzu (sauce japonaise aux agrumes). Un repas gourmand, clos par un divin financier choco-poire. **R.D.**



Après un succulent tataki de bœuf au ponzu et à la coriandre (ci-dessous), on termine avec bonheur par un financier choco-poire ou un basbousa (gâteau de semoule) à l'orange sanguine (ci-dessus).



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

PHOTOS © GERALDINE MARTENS

LA BOUTEILLE DE LA SEMAINE

Entrer dans la cave du domaine Magnien, en Bourgogne, c'est faire l'expérience de glisser doucement vers le paradis. Ici, on chuchote, de peur d'agacer le pinot noir qui repose dans les jarres de terre cuite ou les barriques venues de l'arpent voisin de la Romanée-Conti. Frédéric Magnien a repris le flambeau familial avec brio, et orienté la maison vers la biodynamie, respectant les saisons, travaillant en guettant la lune et interdisant à tout jamais la chimie dans la vigne. Ici, les bouteilles sont des bijoux qui ont pour nom gevey-chambertin, clos-de-vougeot, vosne-romanée ou, si l'on veut goûter au divin sans casser sa tirelire, ce côte-de-nuits-villages Croix-Violette. Le nom est déjà un enchantement, le reste est un émerveillement. **N. C.**

Côte-de-nuits-villages Croix-Violette, domaine Magnien, 28 € environ.



LES 3 MEILLEURS sandwiches gourmets

GASTRONOMIQUES
Dans son restaurant **Pouliche**, **Amandine Chaignot** propose désormais quatre sandwiches au pain brioché (de 12 à 20 euros). **Notre préféré** : celui au ris de veau, noisettes torréfiées et champignons. **Un vrai travail de cheffe!**
11, rue d'Enghien, Paris (10^e). A emporter ou en livraison via Deliveroo.

VOYAGEURS
L'étoilé **Assaf Granit** lance **Shosh** et ses sandwiches inspirés de la cuisine séfarade espagnole (de 11 à 14 euros). Le **Sofrito** associe poulet mijoté, pois chiches, pommes de terre au curcuma, gingembre, chou, yaourt et herbes fraîches. **Délicieux!**
19, rue Saint-Sauveur, Paris (2^e). A emporter sur Shoshparis.com

GÉANTS
Le chef **Julien Sebbag** a lancé **Micho**, où il prépare trois sandwiches (bœuf mijoté, poulet rôti ou végétarien, de 12 à 15 euros). **Géants par la taille et par le goût** : d'originales recettes méditerranéennes dans un très bon **halla** (pain traditionnel juif).
1, rue de Port-Mahon, Paris (2^e). A emporter ou en livraison par Uber Eats.



LE TIRAMISU, UN REMÈDE ANTI-DÉPRIME MADE IN ITALY

S'il est un dessert de rigueur par les temps qui courent, c'est bien le tiramisu. Car, en français, le nom de cette douceur iconique de la gastronomie italienne se traduit par « remonte-moi le moral » ! Comme l'explique Marielle Gaudry dans l'appétissant livre *On va déguster l'Italie*¹, on a assez peu de certitudes sur son origine, mais l'hypothèse la plus probable est qu'il aurait été inventé au cours des années 1950 dans une auberge de Frioul-Vénétie Julienne (dans le nord-est de l'Italie). La patronne le servait aux randonneurs de passage afin de leur redonner des forces pour poursuivre leur périple. Quant à sa recette, là aussi, peu de règles établies. D'ailleurs, lors du championnat du monde de tiramisu, organisé chaque année à Trévise, on décerne un prix pour une recette classique et un autre pour une plus créative. **Alba Pezone**, autrice du livre *In Cucina*² et professeure de cuisine italienne, en prépare un succulent (photo ci-dessus). « Le principe de base du tiramisu est d'alterner une couche de biscuits à la cuillère imprégnés de café, et une de crème au mascarpone, puis de terminer en saupoudrant l'ensemble de cacao. Quelle que soit la recette de cette crème, le plus important est d'utiliser un bon mascarpone artisanal et des biscuits de qualité. Après, chacun peut ajouter un peu de liqueur (marsala ou amaretto) pour parfumer ces derniers. On peut aussi choisir du limoncello afin de lui donner une saveur citronnée et, dans ce cas, incorporer des fraises en été », précise-t-elle. **R. D.**
1. *On va déguster l'Italie*, de François-Régis Gaudry et ses amis, Marabout, 432 p., 42 €.
2. *In Cucina*, d'Alba Pezone, Hachette Cuisine, 420 p., 35 €.

NOS PRÉFÉRÉS À PARIS
L'Osteria Ferrara, 7, rue du Dahomey (11^e).
L'Emporio Armani Caffè, 149, boulevard Saint-Germain (6^e).