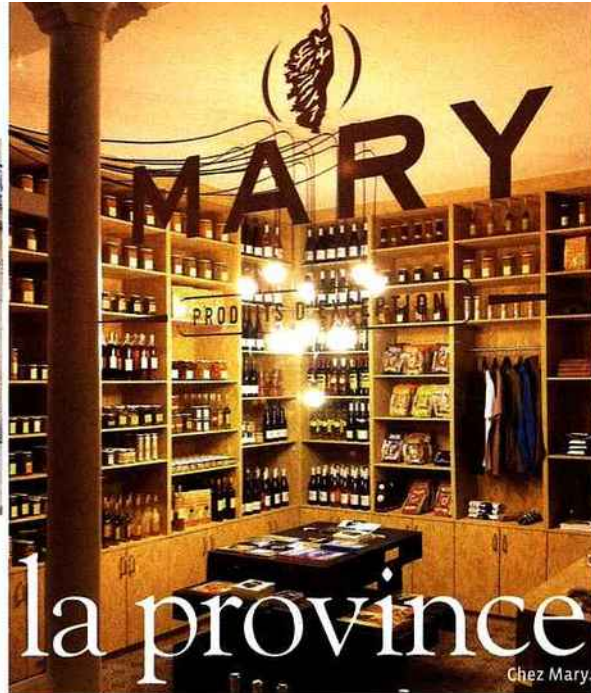




## Styles de vie | saveurs



# Le goût de la province

Ses spécialités sont synonymes de qualité. De plus en plus d'artisans, stars locales et provinciaux de la capitale, ouvrent des ambassades à Paris. Notre sélection gourmande.

### HENRI LE ROUX

Bonne nouvelle pour les fans du CBS, l'inégalable caramel au beurre salé inventé en 1977 par Henri Le Roux : le caramélière-chocolatier quiberonnais ouvre enfin boutique à Paname ! La maison étant passée sous pavillon japonais (4 magasins sur l'archipel), les ganaches classiques ou les CBS (10 € les 15) voisinent avec les caramels yuzu-matcha, à déguster avec un thé vert. Quiberon-Tokyo-Paris, joli parcours !

> 1, rue de Bourbon-le-Château, Paris (VI<sup>e</sup>), 01-82-28-49-80.

### MEERT

Merci le TGV ! En rapprochant la pâtisserie culte du vieux Lille de la gare du Nord, il a multiplié les addicts de la célèbre gaufre vanille. Mais oubliez le train, ils ont désormais un point de vente parisien. Dans cette jolie boutique du Marais, la star maison (15 € les 6) côtoie les pains d'épice ou les guimauves, et se décline en col-



Henri Le Roux.

lection Ephemeert, dont l'exquise « pistache-griotte ».

> 16, rue Elzévir, Paris (III<sup>e</sup>), 01-49-96-56-90.

### LA COMPAGNIE DE BRETAGNE

Pour débarquer à l'Odéon, cette crêperie chic, conçue par Pierre-Yves Rochon (le créateur des ateliers Robuchon), richement vêtue de noir et blanc – les couleurs de l'hermine bretonne et du triskèle, ici revampées –, n'a pas chaussé ses sabots, loin de là. On s'y régale de galettes cuites aux ingrédients régionaux premium : farines bio, charcuteries Lepage, épices Roellinger, oignons de Roscoff... Menus à partir de

14,50 €. En prime : une cave de cidres exceptionnelle.

> 9, rue de l'École-de-Médecine, Paris (VI<sup>e</sup>), 01-43-29-39-00.

### LES MERVEILLEUX DE FRED

Et de trois ! Une toute nouvelle adresse pour ce pâtisier lillois et désormais champion de Monopoly dans l'Ouest parisien (XV<sup>e</sup>, XVI<sup>e</sup>, XVII<sup>e</sup>)... Confectionnées sous vos yeux, ses meringues enrobées de crème fouettée aérienne, puis roulées dans des copeaux de chocolat noir (« Merveilleux ») ou blanc (« Incroyable ») et pas ruineuses (20,40 € les 6), sont idéales

en dessert. Cramique (brioche au sucre) et gaufres flamandes très réussies aussi.

> 7, rue de Tocqueville, Paris (XVII<sup>e</sup>), 01-42-27-86-63.

### MARY

Dans son miniconcept store, Maryline, pétillante comme l'Orezza, vend des noisettes de Cervioni AOP ou des clémentines au sirop, en jus, confites, en gelée... mais aussi des plateaux ou des torchons d'Empires, la marque ajaccienne qui détourne l'imagerie napoléonienne. Outre les grands classiques (canistrellis de chez Casanova, sirops Mattei), elle adore dénicher des producteurs confidentiels (fabuleux nougats de Fanny Giorgetti) ou de la nepita, la marjolaine corse. Charcuteries de cochon noir nustrale et tommes de brebis garnissent aussi de super-sandwichs mixtes à la confiture de figue (5,90 €).

> 8, rue Nollet, Paris (XVII<sup>e</sup>), 09-67-04-91-03.