Paris gourmand en famille

A dix jours de Noël, direction la capitale pour le plus appétissant des shoppings !

PAR **HÉLÈNE HURET** ET **DOMINIQUE SAVIDAN** ILLUSTRATIONS **LAPIN**

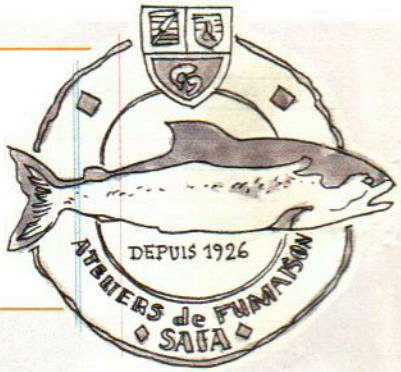
Relayée par les chefs du petit écran, la passion de la cuisine et de la pâtisserie touche de plus en plus les enfants et les ados. A l'approche des fêtes de fin d'année, pourquoi ne pas profiter d'un week-end dans la capitale pour approfondir leurs connaissances avec des cours spécialement conçus pour eux ? Ensuite, émerveillez-vous en famille devant les vitrines des pâtissiers, goûtez les créations de vos chefs favoris, déambulez sur les marchés en quête du meilleur maraîcher et achetez les meilleurs saumons, foies gras, truffes et épices. ●

Notre guide

AJA BARBO GRUDEN, née en Slovénie, diplômée de la Sorbonne, est devenue guide par passion. Ateliers d'artistes, produits du terroir, vins, chocolats... Elle fait découvrir les meilleures adresses de Paris lors de visites à thème surprenantes.
> 1dayinparis.com
Tél. : 01 79 75 15 00.

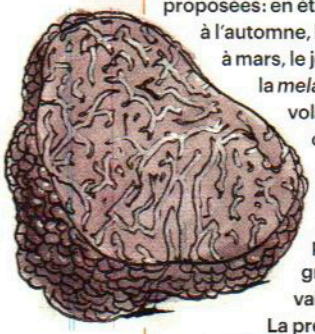
2 Choisir le meilleur saumon

Fumoir Safa Star des fêtes de fin d'année, le saumon peut offrir le meilleur comme le pire : poisson d'élevage intensif gavé d'antibiotiques, salé directement dans les chairs, « fumé » à l'arôme artificiel... Pour faire le bon choix, direction Montreuil. Depuis 1926, le fumoir Safa sale et fume sur place des saumons bio d'exception, vendus à petits prix (à partir de 59 euros le kilo). Pour être sûr de trouver votre bonheur, pensez à commander !
> 130, rue de Rosny, Montreuil (Seine-Saint-Denis).
Tél. : 01 42 87 20 20. www.safa.fr



1 Dénicher la bonne truffe

Comptoir corrézien On vient ici pour l'excellent rapport qualité-prix des truffes proposées : en été, la truffe blanche ; à l'automne, l'*uncinatum*, et, de décembre à mars, le joyau incomparable, la *melanosporum*, sublime sur une volaille ou dans un fromage crémeux. La truffe se conserve sept jours dans le bas du réfrigérateur, dans un linge sec, et ne supporte pas la cuisson. Les foies gras et les champignons valent aussi le détour. La preuve : la maison fournit les tables du Meurice et du Bristol !
> 8, rue des Volontaires, 15e. Tél. : 01 47 83 52 97.



3 Jouer au petit épicier

Epices Roellinger Ce n'est pas pour partir à la retraite que le chef breton Olivier Roellinger a fermé son restaurant trois étoiles en 2008, mais pour se consacrer à l'une de ses passions : les épices. Deux ans plus tard, ce fou de voyages ouvre une boutique à Paris. On y découvre une cave à vanilles de Madagascar, de Tahiti, du Mexique ou des Comores, une trentaine de poivres et des mélanges réalisés par le chef en personne. Idéal pour réaliser plats parfumés et pains d'épices.
> 51, rue Sainte-Anne, 2e. Tél. : 01 42 60 46 88.
www.epices-roellinger.com