

Vivre
PARIS

ENQUÊTE
FAUT-IL
SUPPRIMER
LE PÉRIPH' ?

P.104

DÉCOUVERTE
LES TRÉSORS
DE LA RUE DU
RENDEZ-VOUS

P.134

COULISSES
AU CŒUR
DE L'OPÉRA
BASTILLE

P.60

Dossier
Flirter
à Paname
Notre guide
du "dating"

Le Paris
de
jain

Mobilité
LE BIG-BANG
DES LIGNES
DE BUS

Food
LE BISTROT
PARISIEN,
MONUMENT
NATIONAL ?

Culture
LE PREMIER
CENTRE D'ART
FLOTTANT

Nouveau !
Découvrez nos visites
de Paris P.193

5
NOS
NOUVELLES
TERRASSES
& ROOFTOPS

Enfants
ACTIVITÉS
100%
GRATUITES

N°38 - PRINTEMPS 2019

L 16841 - 38 - F: 6,50 € - RD



Petites TROUVAILLES

AVIS AUX FOODIES!

Prenez la direction des Halles pour découvrir le troisième établissement d'Adeline Grattard, le Café Lai Tcha. La cheffe étoilée du Yam Tcha délivre ici une cuisine asiatique de haut vol, fraîche, savoureuse et épicée (sans être tonitruante). On craque pour un affolant riz noir vénéré aux shiitakes et champignons de Paris marinés, tofu aux 5 parfums (10 €), un wok du Bouddha avec des beignets de tofu fondant (12 €) et puisqu'il nous reste de la place (les assiettes sont format tapas), un fondant cookie au gingembre confit (4 €)! Vous pouvez déguster ces délices sur place, juste en face du magnifique comptoir de vente à emporter ou prendre un menu du midi à 15 €, vous poser dans le jardin des Halles et savourer la vie. ES

7, rue du Jour, Paris 1^{re}

LA BOULANGERIE QUI VAUT LE DÉTOUR

Le chef Anthony Courteille a transformé son restaurant Matière À... en fournil traditionnel. Il travaille des produits sains et bio à base de variétés de farines issues de céréales paysannes locales... et les pains sont tellement sensationnels qu'il est compliqué de faire son choix! Bonus, pour les curieux, le chef vous propose de mettre la main à la pâte dans son fournil tous les derniers samedis de chaque mois. Rendez-vous à 4h30 du matin pour vivre une expérience inoubliable – et une raison valable de dévorer un pain au chocolat coulant tout chaud au lever du jour! ES

Réservation sur opnkitchen.com

