

*Vivre*  
**CÔTÉ PARIS**

NUMÉRO 4 • PRINTEMPS 2009 • 6 EUROS • [www.cotemaison.fr](http://www.cotemaison.fr)

With English text

**PARIS  
PLEIN CIEL!**

Paris quartier  
pas si sage  
le XVI<sup>e</sup>

Paris soleil  
13 idées  
en terrasse

Paris projet  
cuisines  
en ville

Paris déco  
plein ciel, coloré,  
Directoire, atelier

EXPRESS ROULARTA

M 03015 - 4 - F: 6,00 € - RD

DOM 7,2 € / TOM 1200 XPF / BELGIQUE, LUXEMBOURG, ESPAGNE, GRÈCE, ITALIE, PORTUGAL 7 € / ALLEMAGNE, AUTRICHE,  
PAYS-BAS 9 € / FINLANDE 10 € / ROYAUME UNI 7 £ / SUISSE 12 CHF / MAROC 80 MAD / CANADA 9,95 CAD / USA 10,5 USD

# appétits



## III<sup>e</sup> Des Gars dans la cuisine

**Un brin de bio.** Murs en mosaïque, banquettes capitonnées, chaises à la Prouvé, luminaires articulés, ce décor masculin créé par le Studio Marioton-Jones abrite le repaire des Gars, brigade canaille s'activant en cuisine et en salle. Bamboche branchée au menu, viandes et poissons tiennent le haut des pavés du Marais, chaperonnés de petits légumes et de cornets de frites de manioc. Côté dessert, les becs sucrés ne sont pas en reste : triptyque de mousses au chocolat, panna cotta Barbapapa, glaces maison au choix ou *espresso*, toujours servi avec son bonbon. Ces sympathiques iconoclastes pratiquent tout de même le culte du bio le dimanche, où œufs, saumon et yaourts sont porteurs du vénéré label. **Plats autour de 25 €.** **Brunch bio, 24 €.** **Midi et soir, du mardi au samedi.** **Brunchs le dimanche, de 11 h à 17 h.** 72, rue Vieille-du-Temple, 75003. Tél. 01 42 74 88 26.



## VIII<sup>e</sup> Pomze

**Un verger boulevard Haussmann.** Chez Pomze, le fruit défendu est à toutes les sauces, de la cave aux trente cidres exceptionnels, au bar aux six pur jus fraîchement pressés, des plats du restaurant aux confitures et chutneys maison à emporter. A l'étage, on s'installe à table dans une des pièces de cet appartement haussmannien

pour découvrir la cuisine autour de la pomme, très présente dans les desserts, plus subtile côté salé, rondement imaginée par Daniel Dayan et son chef japonais. Quelques tentations à la carte : ravioles de haddock Granny-Smith aux parfums d'Asie, fricassée de volaille au cidre du pays d'Auge, magret de canard Golden-Apicius, fondant choco cœur de pomme et sa glace au calvados... Au rez-de-chaussée, difficile de résister aux effluves de Tatin, impossible de ne pas craquer pour une Pink Lady croquante, impensable de ne pas goûter un cidre à la pression ! **Menus 28 € et 34 €.** **Plat autour de 25 €.** **Du lundi au vendredi de 8 h à 23 h et le samedi de 10 h à 23 h.** 109, bd Haussmann, 75008. Tél. 01 42 65 65 83.



## XI<sup>e</sup> Soya

**A la mode végétarienne.** Dans une rue en retrait, peuplée d'étudiantes en beauté, d'assistantes stylistes, voire de créatrices reconnues, Christel mitonne derrière sa verrière de belles assiettes bios hautes en couleurs pour le déjeuner. Eprise d'épices, ses plats interprètent sans viande couscous, curry ou mezzé de légumes marinés et houmous. Attentive aux détails, Christel fait aussi la pâte aux 5 céréales de ses tartes salées, soigne la présentation de chaque plat en ajoutant graines ou herbes essentielles, prépare son ketchup pour assaisonner les hamburgers végétariens et chouchoute ses desserts phares, le brownie et le financier amande-thé vert. Côté boisson, du thé, des jus de betterave/carotte ou gingembre/orange/pomme, quelques vins en biodynamie et le champagne d'une célèbre Veuve, certes pas bio, mais bien bon ! Pour assurer la vente à emporter et accueillir le soir, Christel ouvre bientôt un espace plus grand, juste à côté du n° 20. **Au déjeuner, formule à 14 €.** **Du lundi au samedi.** 20, rue de la Pierre-Levée, 75011. Tél. 01 48 06 33 02. SEE "INTRODUCTION TO PARIS" PAGE 000.