

GOÛTER

CARNET D'ADRESSES

Pour se sentir bien, rien de tel qu'une pause pour s'aérer l'esprit et se préparer au changement de saison. Qu'il s'agisse d'un week-end, d'un dîner ou d'une pause gourmande, il suffit juste de s'immerger dans le moment présent et d'ouvrir tous ses sens pour en profiter !

TOUS LES SENS EN ÉVEIL ! SUR LA CÔTE D'AZUR, À JUAN-LES-PINS *STAR PLAGE*

Les doigts de pieds en éventail !

L'endroit idéal pour un week-end à la mer, sous le soleil de septembre... Détente et bien-être sur une plage de sable fin, ou sur un ponton surplombant la grande bleue, vous permettront d'aborder la rentrée avec une énergie redoublée ! Au restaurant, vous dégusterez, dans une ambiance chic et décontractée, une cuisine aux accents provençaux et méditerranéens, associant les produits du terroir - uniquement des produits frais - et l'originalité du chef. Le vendredi et le samedi soir, vous pourrez dîner face au soleil couchant, immergé dans un ailleurs enchanteur. STAR PLAGE : restaurant, plage, ponton, bar à cocktails, soirées privées. Toute l'équipe vous accueille



©Yannick Antoine

de 9h à 20h, le restaurant est ouvert toute l'année, tous les jours, d'avril à fin octobre et pendant toutes les vacances. (Fermé le mercredi et le jeudi de novembre à mars).

Bd Charles Guillaumont
06160 JUAN LES PINS
Tél. : +33 (0)4 93 61 55 63
Port. : +33 (0)6 98 50 48 48
starplage@gmail.com

APRÈS LE DÎNER,
VOUS POURREZ REJOINDRE
L'HÔTEL MADEMOISELLE



Un cocon gourmand !

Au cœur de Juan-les Pins, c'est dans un univers onirique que l'hôtel Mademoiselle vous accueillera. Les 14 chambres ont été décorées avec soin et originalité par Alain et Alexandra Dupoux, les propriétaires. Ils ont un réel sens du service et tout est fait pour vous faire plaisir ! Le petit déjeuner est « maison », et les cakes et autres biscuits sont réalisés par Alexandra, pâtissière en chef, au savoir-faire très alléchant ! Attention, aller sur leur site peut provoquer une envie de départ immédiat !

Tarif pour septembre :
Chambre supérieure 157€ (18 à 22 m²)
Suite 177€ (de 24 à 30 m²)
Petit Dejeuner 15€
Salon de thé de 14h à 19h

12 avenue du Docteur Dautheville
06160 Juan-les-Pins
+33 (0) 4 93 61 31 34
Fax +33 (0) 4 93 67 56 51

RESTAURANT EN BRETAGNE, À SAINT-MALO COSA NOSTRA



Fermé le mercredi et le jeudi midi
Ouvert de 12h à 14h30
et de 19h à 23h
56, Chaussée du Sillon
35400 Saint-Malo
Tél. : +33 (0)2 99 40 21 29

Tout le ciel de l'Italie !

Détour par l'Italie, d'où viennent une grande partie des produits cuisinés par la chef, Morgane. D'une main de maître, elle règne sur la cuisine et prépare la pasta - fraîche et faite main -, par son mari Lionel. Les pizzas sont tout aussi appétissantes que goûteuses, en particulier la Toto Rina ! Sans oublier le

risotto moelleux dont la recette varie selon les saisons, car ici tout est frais et maison. Lionel joue sa partition en salle où il veille avec attention au bon déroulement de votre soirée, dans la bonne humeur et un joli décor. Le restaurant est situé face à la mer, à 350 m d'intra-muros. Comme la salle n'est pas grande, alors mieux vaut réserver !

SALON DE THÉ **CRÉPERIE** **BERGAMOTE**

Tout pour vous plaire !

Dès l'accueil, on ressent ce mélange de service stylé et d'humour flirtant avec le second degré ! Le décor est chaleureux : belles tables en bois, parquet, lumière agréable et bande-son choisie. L'équipe connaît son métier et est très bien organisée. Le chef est un artiste qui transforme ses crêpes en tableau poétique et c'est aussi bon que beau ! Pour le dessert, le terme « Salon de thé » prend tout son sens ! Les gourmands vont devoir se faire violence pour choisir entre les pâtisseries maison, absolument divines ! Grand choix de thés Mariage Frères.



Ouvert toute l'année
de 11h à 19h. Fermé le mercredi
Réservation conseillée
3, place Jean de Châtillon
(aux pieds de la cathédrale)
35400 Saint-Malo
Tél. : +33 (0)2 99 40 28 14

SALON DE THÉ DE STÉPHANE DENIS

Petits gâteaux et grandes saveurs !

Un cadre raffiné - banquettes en velours noir et fleurs du jardin dans les vases - pour déguster les pâtisseries de Stéphane Denis. Les grands classiques : éclairs, tarte Tatin, viennoiseries sont délicieux et visiblement les mille-feuilles sont un succès, vu la vitesse où ils partent ! Vous pourrez goûter aussi à de nombreuses créations et à des glaces, tout autant savoureuses. Et si vous aimez le gingembre repartez avec un paquet de meringues au gingembre, à l'heure du café vous serez en pleine béatitude !



©Stephane Maillard

Ouvert du mardi au samedi, de 9h à 19h et de 9h à 13h, le dimanche et les jours fériés.

69, rue Georges Clemenceau
Quartier de Saint-Servan

35400 Saint-Malo

Tél. : 02 23 52 23 13

www.patisserie-stephane-denis.fr



JAMBON
BEURRE

SANDWICH PARIS 1 JAMBON BEURRE/ JAMBON BAR

11h30 à 16h

et du jeudi au samedi

de 18h30 à 1h

117, rue St. Honoré

75001 Paris - Métro : Louvre Rivoli

Tél. : 09 83 53 23 47

www.lejambonbeurre.net

Sur le pouce !

Pas le temps de déjeuner ? Si vous êtes dans le quartier Louvre-Rivoli, faites un saut chez Jambon Beurre. Dans ce mouchoir de poche, vous pourrez acheter un sandwich avec du bon pain du Moulin de la Vierge, du vrai jambon goûteux de chez «Prince de Paris» et du beurre de chez Bordier

au yuzu ! A essayer absolument. Et en fin de semaine, cette jeune équipe très motivée vous accueillera le soir au sous-sol - il y a une vraie cave, bien fournie - qui se transforme en « Jambon Bar » afin de vous offrir un bon verre de vin avec quelques charcuteries de qualité, dont la Pata Negra !

BRASSERIE PARIS 75017 BRASSERIE LA LORRAINE

Voiturier
7/7 jours, avec accès handicapés
Ouvert de 7h à 1h du matin
Pour un budget plus léger, testez
les menus du déjeuner
Métro Ternes
Tél. : 01 56 21 22 00
2, place des Ternes
75008 Paris
www.brasserielaorraine.com



©Raoul Dobremel

Un grand Classique !

C'est toute une ambiance que l'on vient y chercher d'autant que le cadre soigné s'y prête. Une équipe professionnelle vous y attend et un personnel stylé qui vous apportera de beaux

plateaux de fruits de mer, mais aussi une viande et du poisson de qualité. Pour les douceurs, le Paris-Brest et les profiteroles sont comme dans les souvenirs d'enfance.



©Jérôme Galland



RESTAURANT GOURMET PARIS 75002 SATURNE

Du bel ouvrage !

Cadre contemporain, tables en bois brut et structure d'acier noir. Ici les produits

Du lundi au vendredi,
de 12h à 14h et de 20h à 22h30
Déjeuner : menu 45€ ou 70€
carte blanche 6 plats
Dîner Carte blanche 6 plats : 70€
ou Carte blanche + accord vin : 135€
Metro Bourse - Tél. : 01 42 60 31 90
17, rue Notre Dame des Victoires
75002 Paris
www.saturne-paris.fr

sont artisanaux et bio. Le chef, Sven Chartier, d'origine suédoise et ancien de chez Alain Passard (L'Arpège), veille avant tout avec son équipe sur le produit. Une cuisine inventive qui met les produits en valeur. Dans l'assiette les saveurs sont sublimes et le sommelier saura guider votre choix pour le meilleur accord. Bien qu'il y ait deux salles, il est préférable de réserver...

■ Anna Mikelys