

Les bons plans du marché



Bon appétit!
On vient de loin
pour s'approvi-
sionner ici.
Revue de détail.

PAR AUDREY LEVY

Pêche miraculeuse

Voilà douze ans qu'Anne-Sophie Gautret (*ci-dessous*) a repris la poissonnerie familiale, Daguerre marée, qui propose la meilleure



pêche de nos côtes françaises et étrangères, du bar de ligne de Bretagne au saumon label rouge d'Écosse, également proposé en tartare. Sur ses magnifiques étals de fruits de mer, on trouve des fines de claires de Gillardeau, des oursins d'Islande et des araignées encore bien vivantes. Sa petite touche ? Ses petits pots de tarama ou homard, à la truffe ou au crabe qui s'arrachent comme des petits pains. Dans la boutique d'en face, elle propose du caviar et du saumon fumé, dont raffolent les Russes du quartier. Parmi ses clients, elle compte aussi Olivier Dassault et Jean-Pierre Foucault.
Daguerre marée, 4 et 7, rue Bayen.
01.43.80.16.29.

Le goût et les couleurs

Sur les étals de Fred le primeur, ce sont les meilleurs produits de nos petits producteurs qui sont à l'honneur : trompettes de Dordogne, chanterelles du Périgord, truffes de Bourgogne, asperges

du Luberon... Côté fruits, les cerises viennent du mont Ventoux, le chaslat de Moissac, les mangues du Brésil et les myrtilles d'Argentine. C'est un plaisir pour les yeux et un régal pour les papilles. Attention, « *ici, ce n'est pas l'esthétisme que l'on privilégie, mais la qualité et le goût. On n'hésite donc pas à vendre nos produits à maturité* », dit-il.
Planète fruits, 5, rue Bayen.
01.43.80.28.00.

Fondus de viande

A la Boucherie du marché, l'artisan Patrick Farrant ne sert que de la carcasse qu'il désosse dans son arrière-boutique. Sur ses présentoirs, on trouve de la blonde d'Aquitaine et du bœuf du Limousin. Mais son produit phare reste ses paupiettes de veau garnies d'une farce aromatisée aux cèpes et décorées d'une tomate. « *Nous en vendons près d'une centaine chaque semaine.* » Quant à ses poulets rôtis, dont Benjamin Castaldi et Julien Clerc sont fans, mieux vaut passer commande la veille.
Boucherie du marché, 47, rue Poncelet.
01.47.63.83.42.

Divines charcuteries

Au rayon charcuterie, il y a bien sûr la maison Pou, connue pour son fromage de tête médaillé d'or, mais aussi une autre institution :



Poncelet

l'enseigne Divay, créée par Philippe et Corinne, qui proposent des produits artisanaux raffinés. Ici, on trouve le meilleur foie gras entier de Paris, à un prix imbattable: 109 euros le kilo. Leurs saucisses de Mayenne à l'oignon et au persil, leur jambon à l'os et leur jambonneau fumé sont une tuerie. «*Tout est fabriqué sur place*», assure Philippe. Le samedi, les célébrités défilent: Dominique de Villepin, Dominique Perben, Robert Hossein... Pascal Obispo raffole de leur poulet fermier et Laurent Baffie de leur boudin blanc fait maison. *Maison Divay, 4, rue Bayen. 01.43.80.16.97.*

Ambiance bodega

Grossistes en charcuterie et revendeurs pour de grandes tables parisiennes, Tristan (24 ans) et sa sœur Marie-Emilie (26 ans) ont eu la bonne idée de créer leur propre enseigne Seguin & M. Dans cette bodega aux murs couverts de carrelage noir, on se plaît à déguster du bellota tout droit venu de Séville, des jambons de bœuf de Burgos et du noir gascon bio de Gaillac. Côté viandes, «*pour le bœuf wagyu de Kobé, l'agneau bio de l'Aveyron, le cochon fermier du Loiron, c'est uniquement sur commande*», précise Marie-Emilie. *Seguin & M, 6, rue Rennequin. 06.50.29.24.22.*

Une bonne pâte

Au Japon, on l'appelle pour qu'il dispense son savoir-faire dans des conférences. Aujourd'hui, tout le monde sait que Philippe Alléosse, qui collectionne les prix, propose les fromages des meilleurs producteurs qu'il affine dans sa cave de 300 mètres carrés située de l'autre côté de l'arrondissement. Son affiné de Bourgogne, plus raffiné que l'époisses et crèmeux jusqu'au

cœur, est affiné pendant six semaines au chablis et son fondant robiola al tartufo au lait de vache d'Italie, plus de quatre mois. *Alléosse, 13, rue Poncelet. 01.46.22.50.45.*

Gourmandises de l'Est

Depuis que Ralf Rederer (*ci-dessus*) a repris la petite pâtisserie Stübli, – rebaptisée Kaffeehaus –, c'est toujours noir de monde. Difficile de choisir entre une épaisse part de forêt-noire, un crumble poire-rhubarbe-ramboise ou un strudel à la pomme. Sur les étagères, ses petits pains à la farine de seigle complet et aux graines de blé, garnis de fruits, font fureur. On peut déguster ces spécialités d'Allemagne et de l'Est à l'étage, dans un petit salon de thé aux couleurs locales, où «*un groupe d'Autrichiennes a pris l'habitude de se retrouver, à l'heure du thé*», dit Tiphane, la serveuse. *Kaffeehaus, 11, rue Poncelet. 01.42.67.07.19.*

Episcure d'outre-Rhin

Chez Epicurya, vous trouverez le meilleur de la gastronomie allemande et autrichienne: de douces



choucroutes bien garnies comme des saucisses de Francfort au bœuf ou au porc fumé, aux herbes ou au cumin, ainsi qu'un vaste choix de harengs Bismarck et de rollmops. Côté douceurs, impossible de ne pas succomber aux strudels, pommes-griottes ou aux jolies étoiles à la cannelle.

Epicurya, 10, rue Poncelet. 01.48.88.98.07.

P'tit rouge hype

Bibovino, c'est le concept très hype qui a germé dans la tête de trois jeunes et qui secoue depuis deux mois la rue Poncelet: du vin haut de gamme, si possible naturel, sélectionné par le vigneron star Bruno Quenioux et conditionné en «*bag in box*». On les choisit comme des grands crus sur des étagères en bois, version 3 ou 5 litres. «*Plus économique, plus écologique, le vin se conserve mieux et on évite la corvée des bouteilles*», dit Nicolas, l'un des trois jeunes associés. *Bibovino, 14, rue Poncelet. 01.47.64.89.01.*

Les autres marchés

- **Marché couvert des Batignolles:** 96 bis, rue Lemercier, du mardi au samedi de 8 h 30 à 13 h et de 15 h 30 à 20 h. Le dimanche de 8 h 30 à 14 h.
- **Marché biologique des Batignolles:** le samedi matin de 9 h à 14 h. Métro Rome.
- **Marché couvert des Termes:** 8 bis, rue Lebon, du mardi au samedi de 7 h 30 à 13 h et de 16 h à 19 h 30. Le dimanche de 7 h 30 à 13 h.
- **Marché Berthier:** boulevard de Reims, le mercredi et le samedi de 7 h à 14 h 30.
- **Marché Navier:** entre les rues Navier, Lantiez et des Epinettes, le mardi et le vendredi de 7 h à 14 h 30.

La boîte à bulles

Pendant quinze ans, Mathieu Lécussan a accompagné de grandes marques en conseil et en communication. Et puis, l'an dernier, il a fondé sa propre enseigne. La Boîte à bulles, c'est un concept store autour du champagne qui propose une collection de trois cuvées, pas plus le Charme rosé, l'Éclat brut et l'Extrait blanc de blancs, dans des bouteilles décorées de manchons doré, rose ou noir et qui ont toutes été assemblées avec la maison champenoise indépendante Maurice Delot. *67, rue de Lévis. 06.10.84.17.31, www.laboiteabulles.fr.*

