



CUISINEbuzz

BOUCHE-À-OREILLE

**LES NOUVEAUX AGITATEURS DE PAPILLES, LES GOÛTS DU JOUR,
LES ADRESSES EN VUE... PRÊT À DÉGUSTER.**



**TABLE OUVERTE
ROSEMARY**

Son accent ne trompe pas, ce romarin est anglais. C'est même un gastropub. Deux mots qui vont très mal ensemble ? Eh non ! Depuis une quinzaine d'années, les pubs se découvrent un goût pour la cuisine. La bonne et même la très bonne. De quoi en remonter à bien des bistrot français. Car il faut bien l'admettre et faire notre coming out : au Rosemary, it's delicious ! **DANS LE VERRE :** qui dit pub dit bières artisanales à la pompe - 4 anglaises et 1 local guest. **DANS L'ASSIETTE :** de l'AOC - bœuf Hereford, agneau, saumon, stilton - version gastro. **L'ADDITION :** menus à 27 € et 35 €. ✓ 4, rue Crillon, 75004 Paris. rosemarygastropub.com



**GIMMICK FOOD
ICE CRIME**

Elles ont des perversions gourmandes à vous faire perdre votre italien. Il y a les mochis glacés de la **Maison Nordique**, tendres boules de pâte de riz au cœur de glace. Les bombinettes des **Fées Pâtisseries**. Elles sont bi et jouent sur le frisson du parfait glacé et la douceur du caramel (photo). Les **iceRoll**, roulées minute, qui font leur happening dans tout Paris. Criminel ? Mais tellement bon !
■ FACTEUR GLAM : +++ Hyperesthétiques, ludiques, on en croque pour elles.
■ HEALTHY : + Ça n'est pas l'idée. Et le plaisir, c'est aussi la santé.
■ ETERNITY : ++ Péchés de saison, à commettre sans attendre. ✓ lesfeespatisseries.com, lamaisonnordique.com et iceroll.fr



**C'EST QUI LE CHIEF ?
PHILIP CHRONOPOULOS
PARCOURS ROYAL**

Ce jeune Grec sort des cuisines de Jupiter. En l'occurrence, celles d'Alain Passard et de Joël Robuchon (Londres, L'Atelier Étoile) où son talent s'est forgé. À 28 ans, le voilà à la tête du Restaurant du Palais Royal, à Paris. Reprise par Evok Hôtels Collection, cette adresse mythique - où menu à la carte et tables individuelles seraient nés sous l'Ancien Régime - vient de rouvrir ses portes sur les jardins. **SIMPLICITÉ APPARENTE,** qui signe en fait l'extrême maîtrise de ce chef, limpidité des saveurs, obsession pour le produit de saison : la formule déjeuner entrée, plat - dessert à 48 € promet de faire les beaux jours du Palais. Et des nôtres. ✓ restaurantdupalaisroyal.com



**ESPRIT DE VIN
CHÂTEAU
LA VERRERIE
POUR "AIMER VIVRE"**

Le domaine de La Verrerie est né, il y a trente ans, près de Lourmarin, dans le Vaucluse. On ouvre le magnum de son rosé anniversaire sur « Aimer vivre ». Ce titre de Johnny fête aussi ses 30 ans le 26 juin. Dans la bouteille : un esprit (bio) qui fleurit bon le maquis. Attaque tendre et vive, acidulé rose du pamplemousse, gourmandise de fruits rouges, rondeur toute en fraîcheur : « Quand on ferme les yeux, rien n'a plus d'importance », dirait la chanson. ✓ 26 € chez les cavistes. chateau-la-verrierie.com

ILLUSTRATION STÉPHANE MANEL. PHOTOS JULIE ANSIAU. FÉDÉRIC DI MEO ET PRESSE. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION