



Paris et moi Je savoure



PLUS CONNUES SOUS LE NOM DE PINTADES, ces globe-trotteuses signent des ethno-guides* fashion et gourmands. Leurs balades sont pleines d'humour et savoureuses.

LES ADRESSES SECRÈTES DE

Laure Watrin et Layla Demay

P'tit Père

Certains Parisiens sont prêts à traverser le périph pour sa baguette tradition de ce petit boulanger du Pré-Saint-Gervais qui laisse à sa pâte le temps de reposer. C'est tout le secret. Le pain part très vite le samedi, jour de marché (encore plus vite depuis que la maison a eu le Prix de la meilleure baguette du 9-3), alors ne flemmardez pas au lit.

1, rue Danton, Le Pré-Saint-Gervais (93).

Le Rendez-vous du Voyage

C'est dans cette cantine franco-africaine que nous nous retrouvons quand nous avons une envie irrésistible de pintade. Odette, l'Auvergnate gouailleuse, et Mado, la discrète Ivoirienne, en proposent tous les jours à la carte. Pintade braisée ou mjojotée kedjenou (une sauce traditionnelle africaine à base de tomates, d'oignons, d'aubergines et de piments) et, pour les grands jours, cuisinée au foie. A peine la porte poussée, on se sent comme à la maison.

Env. 30 €. 80, rue Riquet, 18°. Rens. au 01 58 20 02 18.

Miel, Rémy Vanbremeersch

C'est un passionné qui, comme il le dit, a « une abeille dans la tête ! ». Cet apiculteur des villes a déjà installé près de 25 ruches dans Paris, sur les toits ou les terrasses de particuliers ou d'entreprises (avis aux amateurs !). Son « miel de Paris » – butiné sur les fleurs et les plantes des parcs et jardins de la capitale – est un délice.

Le dimanche au marché place des Fêtes, 19°. Rens. sur miel-paris.com.



Propos recueillis par Astrid de T'Serclaes

* Les Pintades passent à la casserole. Paris & New York en cuisine, Calmann-Lévy, 19,90 €.

A paraître en mars : Une vie de Pintade à Madrid et Une vie de Pintade à Berlin, Calmann-Lévy