

Eat & Explore / #08

mint



Été 2017 - Gratuit

Le Baratin ⁴⁶ · Dehillerin, le Ventre de Paris ³⁰
Le blaireau à la carafe d'eau ⁵⁴ · Rome en un jour ⁷⁴

CHANEL





* VOUS ME CONNAISSEZ SANS ME CONNAÎTRE La Ligne de CHANEL - Tél. 0 800 255 005 (appel gratuit depuis un poste fixe).

N°5
L'EAU
CHANEL
PARIS

LE NOUVEAU N°5

DISPONIBLE SUR [CHANEL.COM](https://www.chanel.com) #YOUKNOWMEANDYOU DONT

Journalistes / SR

Hélène Rocco

Hélène est journaliste indépendante. Amoureuse des voyages, elle est aussi accro à la bonne cuisine et donnerait sa mère pour du fromage de brebis.

Lauriane Gepner

Lauriane est journaliste et travaille notamment pour l'Express, le magazine d'Eurostar et Fricote. Elle est aujourd'hui rédactrice en chef de Dojo Paris.

Marine Normand

Marine écrit pour Retard, les inRockKs, Noisy, Kibland et plein d'autres publications sympas. Quand elle a le temps, elle aime aussi promener son chien, lire, parler fort et reporter tous les trucs urgents ou utiles au lendemain.

Julie Thiébault

Julie a plusieurs casquettes, et celle qu'elle préfère porter lui permet de découvrir, de réfléchir et d'écrire. Son joyau magique est son intuition.

Raphaële Marchal

Raphaële est plus connue sous le pseudo d'En rang d'oignons. Quand elle ne passe pas son temps à boire et à manger, elle contribue pour différents magazines et écrit des livres de cuisine. www.raphaelemarchal.fr

Agathe Morelli

Passionnée des mots et de presse écrite, Agathe traque la virgule mal placée et accompagne les auteurs à la recherche de la phrase parfaite. Tout un programme.

Photographes

Elise Toïdé

Elise a étudié la photographie documentaire à New York. Elle vit et travaille aujourd'hui à Paris. De la mode à son quotidien, elle capture chaque instant avec poésie. www.elisetoide.com

Tiphaine Caro

Tiphaine est architecte. Elle collectionne les vieux appareils-photos et aime saisir les moments du quotidien à l'argentine. www.tiphainec.com

Nastasia Dusapin

Nastasia, photographe et réalisatrice, aime raconter la féminité au travers de ses photos. Elle a travaillé pour des clients comme Cartier, L'Oréal ou encore Universal, et aime voyager aux quatre coins du monde. www.nastasiadusapin.com

Illustrateurs

Coline Girard

Coline est illustratrice et graphiste. Elle s'inspire le plus souvent de ses voyages et des petits détails du quotidien. Elle les mêle à des touches de couleur, des motifs ou des lettrages. www.coline-girard.com

Marie Doazan

Marie Doazan est une illustratrice française. Après plusieurs années en tant que DA pour diverses agences parisiennes, elle se consacre désormais à l'illustration et collabore régulièrement avec la presse. www.instagram.com/mariedoz

Designers / Stylistes

Paris se quema

Paris se quema est un studio créatif fondé par Anaïs et Nicolas en 2014. Tour à tour set designers, photographes, graphistes et scénographes, leur mot d'ordre est d'être des cou-teaux-suisses. www.paris-se-quema.com

Caroline Nedelec

Fondatrice du studio Hyes, Caroline est directrice artistique et a travaillé en tant que styliste et rédactrice. Elle est aussi la créatrice d'une ligne de bijoux. www.hyes-studio.com

Rédactrice en chef

Déborah Pham

Direction artistique

Noémie Cédille

www.noemiecédille.fr

Design graphique

Agathe Boudin

www.agatheboudin.com

Mint

www.magazine-mint.fr

contact@magazine-mint.fr

32, rue Le Peletier, 75009 Paris

Impression

Imprimé en Belgique par SNEL

Distribution

Dans une ville où les publications gratuites fument à tout-va sans jamais vraiment savoir où elles atterriront, Le Crieur se propose aujourd'hui de jouer les aiguilleurs.

le Crieur

Publicité

Kamate Régie, 01.47.68.59.43

dolivier@kamateregie.com

Remerciements

Nathan Wybier, Adriana Seghetta, Alexandros Rallis, Cléo Chaffardon

Erratum

On présente nos excuses à Julie Thiébault qui a écrit l'excellent article "Marcher sur l'eau" dans notre précédent numéro.

Mentions légales

ISSN : en cours. Dépôt légal à parution. Le magazine décline toute responsabilité quant aux sujets et photos qui lui sont envoyés. Les articles publiés n'engagent que la responsabilité de leurs auteurs. Tous droits de reproduction réservés pour tous pays. Aucun élément de cette revue ne peut être reproduit ni transmis d'aucune manière ni d'aucun moyen que ce soient, sans l'autorisation écrite des auteurs.

édito

par Déborah Pham

Je me souviens de la moiteur des étés, de notre excitation à l'approche des feux de la Saint-Jean. Aujourd'hui encore, je les attends. Je me souviens de ces pyramides immenses mesurant parfois plus de dix mètres de haut, des morceaux de bois empilés les uns sur les autres pendant la journée, prêts à être léchés par les flammes toute la nuit.

Les anciens y voyaient une signification toute autre, pour nous, ces feux étaient les marqueurs de l'été, de la fête. Des feux de joie. Quelqu'un faisait griller des merguez sur un barbecue de fortune avant de les glisser dans une baguette avec du ketchup et de la moutarde qui monte au nez. Il y avait aussi une buvette rouge où l'on servait du coca et des bières fraîches et insipides.

Et tout le monde s'en fichait. Parce que tous avaient attendu le solstice d'été, l'odeur de la nuit, du feu qui brûle, du bois qui crépite et éclate bruyamment alors que nous étions allongés dans l'herbe, à laisser nos corps se réchauffer jusqu'au petit matin, jusqu'à l'apparition des tisons.



Sommaire

- 6 **Carnet de tendances**
- 18 **Le bon goût**
Shopping
- 26 **Le temps d'un déjeuner**
Rencontre
- 30 **Dehillerin,
dans le Ventre de Paris**
Rencontre
- 38 **Shangri-La's Hambantota**
Get a room
- 42 **La récolte du chef**
Art de vivre
- 46 **Le Baratin**
À table
- 54 **Le blaireau
à la carafe d'eau**
Humeur





58 **La Tropicale**

Recettes

62 **Pour l'amour du b(a)eau**

Rencontre

68 **Contre forme**

Portfolio

74 **Rome en un jour**

Rome – Portfolio

82 **Explore Rome**

Rome – Explore

86 **L'atelier des artistes**

Rome – Rencontre

92 **Dove Siamo**

Rome – Mode

100 **Bonnes adresses**

110 **English texts**





CARNET DE TENDANCES



Livre

Kalamata

Les amoureux du terroir grec, à la tête de l'épicerie fine Kalios, racontent leur histoire à Julia Sammut dans un livre où se mêlent recettes et souvenirs. De leur « mémé » qui leur a donné le goût du miel de pin et de l'origan à la naissance de leur marque, Grégory et Pierre-Julien Chantzios dévoilent les coulisses de leur aventure familiale, au détour de quatre voyages dans le Péloponnèse. Cerise sur la pita, ils viennent d'ouvrir un resto à Saint-Ouen où vous pouvez ripailler poulpe, olives et cochon confit en terrasse, arrosés d'un peu d'*ouzo* bien sûr.

Kalamata, la famille et la Grèce –
par Julia Sammut, éditions Kéribus, 29€



Guide

12 Vues

Raconter en images une destination en Europe, c'est le pari réussi du nouveau guide de voyage 12 vues. En une trentaine d'adresses, les villes encore préservées du tourisme de masse dévoilent leurs secrets. Le livre-objet prend la forme d'un dépliant, pratique à emporter en vadrouille avec sa carte dessinée, qu'on expose ensuite fièrement chez soi.

12 Vues – En vente en ligne et chez OFR et Artazart, 19 euros. www.12vues.fr

Photo : Martin Bruno/Keribus éditions





Photo: Erwin Wurm



Photo : Joel Meyerowitz

Les Rencontres^{Festival} d'Arles

Caliente, cet été arlésien. Pour leur 48^e édition, les Rencontres mettent à l'honneur l'Amérique Latine, avec la Colombie en point d'orgue. En tout, quarante expositions sont disséminées dans la ville et on vogue des femmes iraniennes aux Hells angels, de l'argentine au numérique, dans une sélection qui représente toutes les générations et toutes les disciplines de la photo. Immanquable.

Les Rencontres d'Arles – du 3 juillet au 24 septembre 2017, Arles



Louise Roe Design

Des bols en métal colorés aux torchons motifs jacquard, en passant par la carafe en cristal, on aimerait bien tout acheter sur la boutique en ligne de Louise Roe. Depuis 2010, cette designer danoise célèbre les matériaux nobles avec simplicité et en privilégiant le fait-main. Minimaliste, graphique et dans l'air du temps, la collection d'été trouve facilement sa place dans toutes les pièces de la maison.

Louise Roe – www.louiseroe.dk

Food Temple

Festival

Trois chefs, trois banquets : le temps d'un week-end, le Carreau du Temple réunit six cents convives autour d'une table. On boulotte de la viande qui fond sous le palais, préparée par le chef colombien Andres Carne de Res, avant d'aller danser la *cumbia*, et on remet le couvert le lendemain pour une cuisine du marché. Au programme aussi, des pique-niques insolites dans Paris, des ateliers à manger et des masterclass.

Food Temple – du 22 au 24 septembre 2017 au Carreau du Temple, entrée libre et repas sur réservation sur www.carreaudutemple.eu



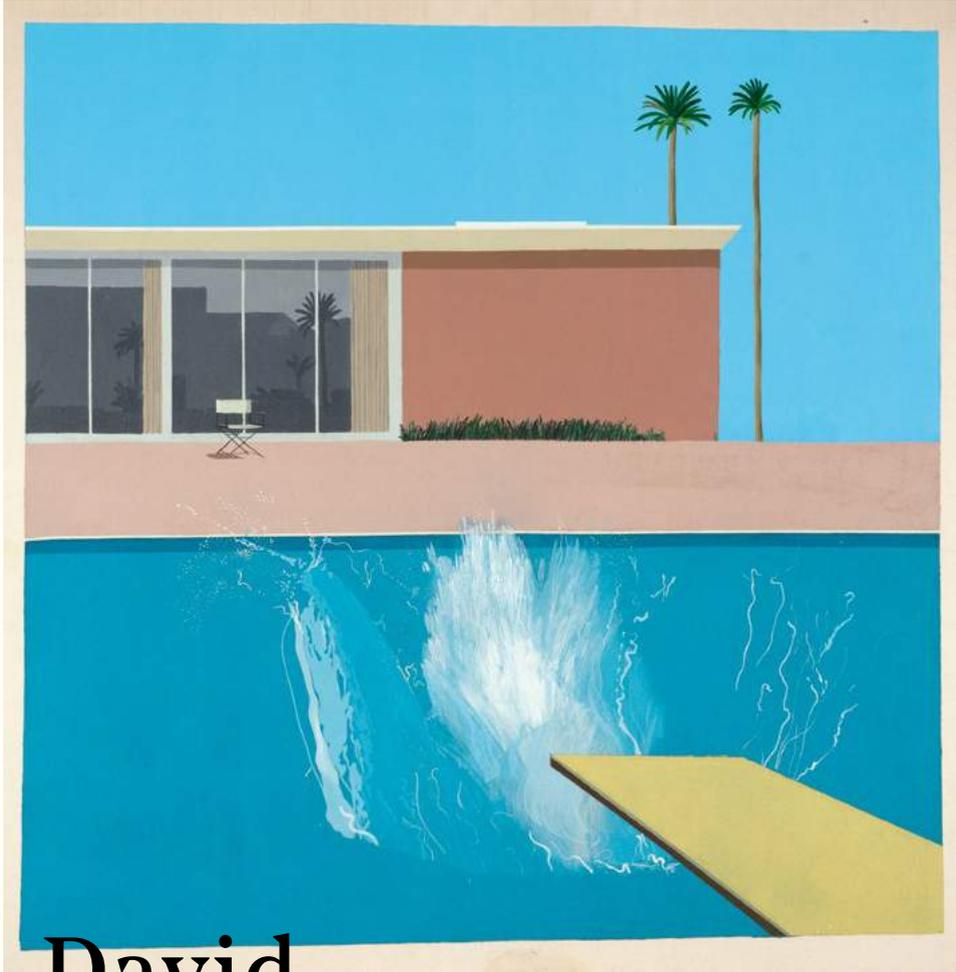


Photo : A Bigger Splash, 1967, © David Hockney

David Hockney

Exposition

Pour ses 80 ans, le dandy britannique et ses petites lunettes rondes s'invite au Centre Pompidou. Ses célèbres piscines et ses doubles portraits sont mis à l'honneur ainsi que cent-soixante peintures, photos, gravures et installations vidéos dans une exposition qui retrace l'ensemble du parcours artistique de David Hockney jusqu'à aujourd'hui.

David Hockney – Jusqu'au 23 octobre 2017
au Centre Pompidou, Place Georges-Pompidou, 75004 Paris

Ouverture

Holybelly #2

Envolée, la (trop) longue file d'attente pour bruncher chez Holybelly! Quatre ans après son ouverture, le *coffee shop* se dédouble. En lieu et place d'un ancien bar à chicha, Sarah Mouchot et Nico Alary ont ouvert à deux pas de la première adresse, HB5 qui peut accueillir jusqu'à cent ventres affamés.

Et si on veut se régaler au bord du Canal Saint-Martin, on peut désormais prendre à emporter.

HB5 – 5, rue Lucien Sampaix, 75010 Paris





Lido ^{Mode}

Lido, c'est le nom de l'île qui fait face à Venise. C'est aussi le nom d'une marque de maillots de bain modernes et intemporels qui est née au printemps dans la cité des Doges. Une ou deux pièces mais toujours monochromes, cet été, on pioche parmi les six créations minimalistes imaginées et produites en Italie par Daria Stankiewicz.

Lido – Maillots de bain à partir de 125 euros
En vente en ligne. www.lido-lido.com



Ouverture

Maison Aleph

Une maison qui modernise la pâtisserie orientale, Myriam Sabet en rêvait alors elle l'a fait. Dans sa boutique au cœur du Marais, on vient grappiller des bouchées aériennes aux parfums de son enfance. Pistache, rose de Damas et oranges amères se lovent dans des nids douillets à base de cheveux d'ange, bien entourés par des barres chocolatées et autres citronnades.

Maison Aleph – 20, rue de la Verrerie, 75004 Paris



EJP

Totem



Set design et photos : Paris se quema
Stylisme : Caroline Nedelec (Hyes Studio), assistante : Ophélie Frémeaux



À GAUCHE: Porte-carte VALEXTRA chez Colette / Chaussures OLIVER SPENCER / Pochette MOREAU PARIS
À DROITE: Lunettes de soleil WAITING FOR THE SUN /
Chaussures PEPE MARNI chez The Frankie Shop / Biscuits Citron PIERRE MARCOLINI /
Carnet MARK'S / Sac TAMMY & BENJAMIN / Huile 'Mon Huilette Body' LES HUILETTES chez Colette

Chaussures COS / Sac TAMMY & BENJAMIN /
Carnet MARK'S / Jus Ginger Lemonade, JUICE LAB /
Ceinture ETABLISSEMENTS PARDI /
Visière ETABLISSEMENTS PARDI





Gâteau SADAHARU AOKI / Savon pour les mains 'Vettyer' BYREDO chez Colette /
Lunettes de soleil MONOKEL / Huile d'olive '03' DOUCEUR KALIOS /
Pochette ETABLISSEMENTS PARDI



Mug chez FLEUX / Vase en papier OCTAEVO chez Fleur /
Lunettes de soleil KOMONO chez Fleux

Lunettes de soleil ETNIA BARCELONA /
Sac ATELIER PARK chez The Frankie Shop /
Chaussures & OTHER STORIES /
Jus 'La Vie en Rose' JUICE LAB





EAT
& EXPLORE

Le temps d'un déjeûner

Texte : Lauriane Gepner
Illustration : Coline Girard

Tel Aviv. Ah, le sentiment singulier d'avoir adopté une ville ou d'être adoptée par elle, de l'aimer souvent, de la détester, parfois, et de la retrouver, toujours...

Ce que je préfère, c'est arpenter ses grands axes et ses petites ruelles jusqu'à ce que la faim, la curiosité, l'envie ou les trois ensemble servent d'alibi à mes fréquentes escales.

Cette journée de printemps, un 21 avril je crois, me réserve autre chose que le plaisir de la balade doublé de l'absorption d'une grande quantité de houmous et de limonana, cette citronnade à la menthe.

Vers midi, je traverse le Chouk HaCarmel, marché du cœur de la ville où les étals d'épices, de grenades fraîches, d'ustensiles de cuisine et de babioles attrape-touristes se mêlent dans un *balagan* (joyeux bordel) de foule et de poussière. Difficile d'imaginer que l'on peut quitter le flot compact qui arpente l'unique allée du marché d'un pas bouchonnant... Pourtant, au détour d'une tangente portant le nom évocateur de *Yom Tov* (jour de fête), le paysage change, la foule disparaît, la vie ralentit, s'étire et s'allonge au contact des pavés irréguliers de ces ruelles qui bordent le marché.

Au coin de la rue Yom Tov et de la rue Malan, la petite cantine de Julie est ouverte sur la rue. J'y suis déjà allée une fois mais juste avant d'y retourner, le sentiment d'excitation est intact. Mieux, il résonne plus fort avec le souvenir de ma première visite. Dans son livre *Mamma*, l'auteure Mina Holland rapporte une phrase de l'auteur Lionel Shriver, extraite de son livre *Big Brother* « La plus fabuleuse expérience d'ingestion est l'entre-deux : le souvenir de la dernière bouchée et l'anticipation de la suivante ». J'ai goûté à la cuisine juive égyptienne de Julie, passé quelques heures ici loin de tout, proche de l'assiette posée devant moi, comme des habitués et curieux croisés ce jour-là dans la petite salle à manger. Une complicité s'était nouée entre les tables, la conversation s'était alors prolongée bien après le café.



חיותא
צאסר-ים
חריאס!!



Retour à notre journée d'avril. À quelques pas de l'entrée, devant les portes vitrées du restaurant, j'aperçois deux silhouettes. Je reconnais Julie, la cuisinière et propriétaire, assise en face d'un jeune homme. Dans la chaleur de ce début d'après-midi, celle des mouvements lents et des conversations diffuses, je les observe et je pense à une scène de film. Pas à un film en particulier ; plutôt à la portée cinématographique de la scène — sa simplicité, celle d'un décor réduit à l'essentiel, quelques chaises posées sur les pavés, celle de son caractère atemporel qui pourrait voir nos deux personnages prendre le café à l'ombre d'une journée saturée de soleil il y a cent ans ou dans cent ans. Je m'avance sur la pointe des pieds, avec la discrétion de celle qui sait qu'elle dérange. Il serait faux de raconter que Julie accueille les curieux à bras ouverts dans son restaurant. Elle ne se départit que rarement de sa mine sévère, elle parle peu, préférant confier à sa cuisine le soin de la raconter.

Je les observe et je pense
à une scène de film.
Ou plutôt à la portée
cinématographique de la
scène - sa simplicité, celle
d'un décor réduit à l'essentiel.

Julie vient d'une famille juive du Caire. En 1949, elle et les siens sont exilés d'Égypte. Les recettes de cuisine qu'ils emportent avec eux parlent autant de déracinement que de cette volonté sourde de ne pas diluer leur identité en arrivant en Israël. Dans *Mamma*, une collection d'entretiens et de recettes qui interroge la notion de cuisine maison, la cheffe Claudia Roden rapporte la même histoire, celle de l'exil de ses parents et d'une cuisine juive égyptienne « qui tient

autant du secret, d'une mosaïque archaïque que juste d'une cuisine maison. » Quand ses parents sont arrivés à Londres, partager ses recettes - alors qu'elles étaient en Égypte jalousement gardées au sein des familles - relevait d'un devoir envers la communauté déracinée. Ainsi, pour Claudia Roden, devenue cheffe, « La passion de la cuisine est née d'une nécessité. Celle de s'accrocher à sa culture menacée et de redécouvrir son héritage. »

En 1995, presque cinquante ans après son arrivée en Israël, Julie ouvre « Julie's », le seul restaurant de cuisine juive égyptienne de Tel Aviv. De son propre aveu, rapporté par son petit-fils Nicola le jour de mon passage, Julie a toujours dit qu'elle cuisinait « moins bien que sa mère et sa sœur ». Il ajoute, dans un sourire : « Dieu donne des cacahuètes à ceux qui n'ont pas de dents, vous savez ? » En théorie, oui. En pratique, je ne vois pas du tout : le souvenir ou la perspective d'un déjeuner chez Julie suffit à recréer dans ma bouche le moelleux de ses sablés aux dattes.

La petite salle de son restaurant ressemble à l'idée que l'on peut se faire d'une salle à manger de grand-mère. Un grand vaisselier aux rideaux en crochet trône dans la pièce. Autour de lui, quelques chaises et tables, un vieux tiroir-caisse, un tableau noir sur lequel dansent des lettres colorées en hébreu, des portraits de famille, une chaîne hi-fi crachant des titres du passé... L'intime est partout, s'engouffrant dans le décor de cette petite salle à la familiarité diffuse. La première fois que je suis venue, Julie m'a demandé ce dont j'avais envie pour le déjeuner. Devant mon hésitation — pas un menu à l'horizon — elle m'avait doucement tirée par le bras pour m'emmener dans la cuisine. Elle désignait du doigt le contenu des casseroles, ici des courgettes farcies, là, des *gombos* lovés dans une sauce tomate épicée, de la soupe au citron, des *koftas*...

Aujourd'hui, c'est Nicola qui s'occupe de m'expliquer le menu, toujours au-dessus des casseroles dont s'échappent des effluves de menthe, de viande mijotée, de citron et d'épices.

Elle désignait du doigt
le contenu des casseroles,
ici des courgettes farcies, là,
des gombos lovés dans une
sauce tomate épicée, de la
soupe au citron, des koftas...

En entrée, toujours cette croquante salade de choux au persil frais, citron et graines de courge qui pourrait se suffire à elle seule dans un monde où la gourmandise ne prendrait pas ses fonctions au moment où la faim délaisse les siennes. Le déjeuner se poursuit avec des cœurs d'artichaut citronnés fondants et des figes farcies à la viande rehaussées de *baharat*, une poudre d'épices composée de noix de muscade, de cumin, de cardamome et de cannelle. Les saveurs se mêlent et se révèlent les unes au contact des autres, dans une fête d'épices et d'herbes fraîches...

Me voyant lâcher la fourchette pour le stylo, gribouillant sur mon carnet, Julie passe et me dit en anglais qu'il faut que je mange avant que tout ne refroidisse. Quand je lui dis que j'écris un article, elle ne pose pas de questions. Un sourire passe sur son visage, sa main sur ma tête. Fugace, peut-être, mais suffisant pour me rappeler qui est Julie, quand la douceur perce sur son visage méfiant par défaut.

Une dernière gorgée de ce café à la cardamome, une dernière bouchée de ce sablé aux dattes. Enfin, je pose quelques questions à Nicola - Julie, qui ne veut pas s'exposer aux regards, refuse de se prêter à l'exercice de l'entretien. Je demande à Nicola comment est préparé le café parfumé à la cardamome, puis la discussion dérive sur les recettes de sa grand-mère. Il m'indique au détour de la conversation qu'une touriste, elle aussi marquée par la cuisine enveloppante de Julie, l'a convaincu de rassembler ses recettes dans un livre. Il le sort d'un tiroir du vaisselier. Le livre ressemble au lieu : les plats se dévoilent derrière une épaisse couverture en plastique rigide dans un cahier à spirale, ils sont accompagnés de photos prises sans artifice, à la va-vite — loin, très loin, de la moindre tentative de mise en scène culinaire. Étrange de penser que cet objet est encore jalousement gardé dans un tiroir au lieu d'être exhibé, prêt à la vente et « stylisé » pour correspondre aux critères du genre. Je suis d'ailleurs la première à l'acheter, les autres exemplaires ayant été distribués à la famille. Pour compléter l'idée d'un livre « fait maison », l'introduction indique « que la cuisine de Julie est ouverte tous les jours de 12h00 à 16h00 ou jusqu'à ce qu'il n'y ait plus rien à manger. » De retour à Paris, reste le souvenir de cette cuisine généreuse et parfumée qu'il serait maintenant presque possible de répliquer... Mais non. Peut-être que tout ça sonnerait faux sans fouler les pavés de la rue Yom Tov par une chaude journée de printemps. Sans faire escale à l'ombre du monde et du temps dans cette salle à manger rassurante de désuétude. Sans plonger dans son assiette généreuse d'épices, de viande mijotée et d'herbes fraîches, sous l'œil de Julie...

Dehillerin, dans le Ventre de Paris

Demandez à un amoureux des fourneaux
où il trouve son matériel de cuisine,
il vous répondra « Dehillerin ».
Depuis 1820, cette enseigne un brin poussiéreuse
attire les gourmets et les chefs du monde entier.

Texte : Héléne Rocco
Photos : Tiphaine Caro



La façade verte court sur plusieurs numéros, à l'angle des rues Jean-Jacques Rousseau et Coquillière. Cela fait bientôt 200 ans que de grandes lettres jaune canari indiquent aux passants où ils mettent les pieds : « E. Dehillerin, matériel de cuisine ». À 9h du matin, un homme mince et réservé, la cinquantaine, ouvre les portes de cette caverne d'Ali Baba aux vitrines anciennes. Il me salue poliment, pose un tabouret à l'entrée et part s'asseoir à son bureau, derrière une pile de papiers. J'apprendrai plus tard qu'il s'agit d'Éric Dehillerin, à la tête de la maison depuis trente ans, comme son père et trois autres générations avant lui.

Pénétrer dans ce magasin emblématique de Paris est un vrai voyage dans le temps. De grandes étagères ouvertes tutoient les hauts plafonds et abritent la marchandise qu'on croirait empilée au hasard : depuis sa création, la boutique est restée dans son jus. Un mur est recouvert de casseroles et moules de toutes les tailles en cuivre étincelant. En parcourant les présentoirs, on découvre des aiguisoirs, des moulins à sel et à poivre, des couteaux estampillés, des planches à découper et bien plus encore. Tous les ustensiles de cuisine possibles et imaginables sont en vente ici et les grands chefs, comme les touristes curieux, l'ont bien compris.

Un autre monde

Indifférents au temps qui passe, ces murs ont vu défiler les années puis les siècles. C'est Eugène Dehillerin qui, en 1890, a déménagé son enseigne de vente de matériel de cuisine à cette adresse. Parce qu'il avait racheté l'ensemble des petits commerces qui s'y trouvaient depuis 1820, il a pu bénéficier de leur ancienneté et se recommander d'une existence datant de cette époque. Très vite, le bouche-à-oreilles attire une clientèle internationale dans ce bric-à-brac de charme. La boutique devient incontournable, aussi bien pour la qualité de ses produits que pour son âme restée intacte.

« Mon premier souvenir ici remonte à mes 10 ans. » se souvient Éric, arrière-petit fils d'Eugène et actuel directeur. Il suivait son père et passait de longs moments à tamponner des papiers. « Mon père était en contact permanent avec les clients et l'atmosphère était vraiment particulière. » Souvent, on lui fait remarquer que les vitres sont sales mais pas question d'adopter un décor aseptisé, « Il faut que ça vive ! » tranche-il. Quand son père Jean a pris sa retraite, reprendre l'activité a été une évidence : « Ici, les journées ont beau être longues, je ne m'ennuie jamais. » Et ce ne sont pas ses quinze salariés qui vont dire le contraire.



Vincent, magasinier, adore dénicher des vieux produits dans les étagères encombrées.



Les matinées de semaine sont plutôt tranquilles, ponctuées par les visites de chefs venus se réapprovisionner mais « Entre 16h30 et 17h30, c'est tout le temps la course. Et je ne parle même pas du week-end ou des jours de fête ! » remarque Jean-Marie, debout derrière sa caisse d'un autre temps.

Voilà quatre ans que cet ex-gendarme a débarqué dans la Mecque de la cuisine. Assez de temps pour observer les habitudes des clients : « Il y a ceux qui viennent avec une idée en tête et ceux qui flânent longtemps dans les allées en nous demandant des conseils. Il y a aussi les chefs qui doivent se dépanner en urgence et ceux, fidèles, qui viennent nous saluer, par plaisir. » Depuis son poste, derrière le comptoir où sont posés tous les articles sur le point d'être vendus, Alexandre, magasinier depuis trois ans, ajoute : « Ce qui est frappant, c'est surtout la bonne humeur ambiante. Tout le monde est émerveillé en mettant les pieds dans le magasin. » sourit cet ancien musicien.

Joyeux capharnaüm

C'est aussi l'avis de Claudia, une dame brune à l'air enjoué. Elle est la seule vendeuse à travailler ici. Pour se faire une place, elle a dû jouer des coudes à son arrivée il y a sept mois. On voit à son large sourire qu'elle est fière d'avoir été acceptée. La maison, elle l'a fréquentée longtemps, en grande amoureuse de la cuisine, avant d'être engagée.

Avec enthousiasme, elle m'explique le fonctionnement de la boutique. Rien ne sert de chercher les prix, ici, c'est l'ancienne école et ça peut s'avérer être un vrai casse-tête. L'organisation a toujours été la même depuis l'ouverture : on indique la référence du produit sur un reçu et on va poser les trouvailles sur le comptoir d'Alexandre qui les enveloppe dans un paquet en papier brun. Si un client réclame un outil accroché au plafond, il faut le récupérer à la perche, avec un crochet : « Comme à la fête

foraine. » plaisante Claudia. Vincent, magasinier et ancien peintre décorateur, lui donne souvent un coup de main. Son truc à lui ? Dénicher de vieux produits : « Ici, on trouve aussi bien le moulin à fromages de nos grands-parents que des feuilles tout inox de plus de 50 ans ! » Avant de s'éclipser, il me glisse qu'il n'est pas le seul à trouver des trésors : en 2015, une casserole à bain-marie, frappée du nom Dehillerin, a refait surface. Elle dormait depuis 80 ans dans l'épave du Titanic.

À l'étage, une place est aussi laissée aux gadgets improbables, comme le coupe-œuf en quartier, mais c'est au sous-sol qu'on fait les plus belles découvertes. Je descends un escalier à double volée, veillé par un coq en cuivre, et l'ancre de la batterie de cuisine se dévoile sous mes yeux. Dans une cave assez sombre et encombrée, je tombe sur des chaudrons plus grands que moi et des poêles qui pourraient contenir un cochon entier. Ce n'est pas pour rien qu'une séquence de la série Chefs y a été tournée il y a quelques mois : on y voit un jeune chef étoilé intégrer une secte de grands cuisiniers. C'est dire comme la maison est mythique !

Deneuve, Depardieu, Coppola et les autres

Au-delà des tournages, l'enseigne voit passer de nombreuses célébrités grâce à sa renommée mais le directeur ne s'aventurera pas à donner des noms. En creusant un peu, je tombe sur un employé plus bavard. Franck, le dernier des dinosaures (c'est lui qui le dit), a été embauché il y a trente-cinq ans, du temps du père. Il est de ces personnages volubiles, au tutoiement facile, qu'on croirait sorti d'un roman. Au fil des années, il a tissé des liens avec « l'acteur très sympa qui joue Astérix » (Edouard Baer, ndlr), « l'ex de Monica Bellucci, super danseur » (Vincent Cassel) et Gérard Depardieu, entre autres. Sa photo est encadrée au mur : il se tient aux côtés d'Ina Garten, célèbre présentatrice américaine et habituée du lieu. Avec sa gouaille, il a aussi accueilli



Embauché il y a 35 ans, Franck incarne parfaitement l'âme de la boutique.

Le magasin a aussi vu défiler Francis Ford Coppola et un chanteur de variété française, dont on taira le nom, déguisé en prêtre pour passer incognito.

Catherine Deneuve et Scarlett Johansson, à qui il a demandé d'enlever ses lunettes noires, « pour mieux voir ses yeux ».

Le magasin a aussi vu défiler Francis Ford Coppola et un chanteur de variété française, dont on taira le nom, déguisé en prêtre pour passer incognito.

Chez Dehillerin, on voit surtout valser les plus grands chefs. Récemment, Marc Veyrat y a acheté des couteaux, Thierry Marx une série de casseroles et Christophe Michalak a équipé sa dernière adresse. Pour Eric Dehillerin, ce qui les attire, c'est le bon rapport qualité prix. Et côté amateurs, l'engouement grandissant pour la cuisine se fait clairement sentir.

« On accueille beaucoup d'étrangers. De jeunes Taiwanais, des Australiens, des Brésiliens et des Japonais qui se déplacent en groupe et achètent tous le même produit, peu importe le prix. » s'amuse Jean-Marie, à l'accueil. Les Américains, eux, se ruent sur les ustensiles en cuivre, crème de la crème pour la cuisson à basse température, et les couteaux haut de gamme. Alors, pour échanger avec ces clients venus du monde entier, Claudia, Franck, Alexandre, Vincent et Jean-Marie doivent parler un anglais impeccable, souvent plus. Franck parle aussi chinois, japonais et coréen : « Ça surprend toujours quand j'annonce des chiffres en japonais. À force, j'ai appris le b.a-ba. » balance t-il l'air de rien.

« Garder la main »

La production des outils estampillés Dehillerin s'est arrêtée après la Seconde Guerre Mondiale. Aujourd'hui, l'enseigne distribue des marques qui ont leur propre image. Pour le directeur, tout l'enjeu est de ne pas perdre son identité et de rester indépendant. Alors, il a décidé de reprendre la main en innovant. La clientèle adore les ustensiles en cuivre ? Il les adapte à la cuisson sur des plaques à induction. L'arrière-petit fils du fondateur cherche aussi à créer la demande de nouveauté. « Ça relance aussi l'intérêt du métier, je ne veux pas me contenter d'être un distributeur. » explique t-il. Par dessus tout, il cherche à mettre en avant le savoir-faire et la fabrication française, en Normandie : « On n'a pas attendu que le *made in France* soit à la mode, nous, on n'a jamais arrêté de le faire ! », affirme t-il, en souriant. Et quand je lui demande s'il profite de tout ce matériel à disposition pour cuisiner, il me confie que son truc à lui, c'est plutôt la pâtisserie. Comme dans la tradition, ce qu'il aime c'est prendre le temps de cuisiner ses plats « maison », surtout les tartes tatin qu'il laisse caraméliser lentement. Une douceur désuète et intemporelle, à l'image de cette légendaire adresse.

E. Dehillerin – 18 & 20, rue Coquillière, 75001 Paris.
Ouvert du lundi au samedi, de 9h à 18h.

Shangri-La's Hambantota, Sri Lanka

Texte : Déborah Pham

Photos : Shangri-La

Les paysages défilent entre terre, mer et jungle luxuriante. La voiture freine soudainement tandis que deux vaches brunes traversent lentement la route goudronnée. Le trafic s'immobilise et les automobilistes patientent. Direction Hambantota, une petite ville du sud qui longe l'ancienne route des épices sri lankaise. Dehors, l'air est lourd et iodé et l'on rêve déjà à la lenteur de nos après-midis sur les plages qui longent l'Océan Indien. Des hamacs s'étirent entre les cocotiers, vestiges de l'ancienne plantation qui recouvrait autrefois les jardins. La nature environnante est sauvage, les plantes s'entremêlent aux arbres qui s'élèvent dans le ciel. Des paons se perchent sur les branches en fin de journée, on les observe plus tard depuis notre barque qui s'aventure le long de la rivière Walawe. À la nuit tombée, nous longeons le chemin marqué par quelques lanternes déposées au sol. Les lumignons nous mènent jusqu'à une table décorée de pétales de fleurs où nous dégustons quelques spécialités qui compilent le meilleur de la cuisine du Sud-Est de l'Asie.



Eat

L'aventure débute au petit-déjeuner. Les timides se dirigeront prudemment vers un petit-déjeuner continental tandis que les *foodies* choisiront les spécialités locales avec notamment le *hopper*, une sorte de crêpe parfois servie avec un œuf ou du *sambol* (un condiment très épicé). Le petit-déj' se déguste en terrasse à l'extérieur ou dans le restaurant Bojunhala. L'élégant restaurant Sera est dédié à la *street food* des pays du Sud-Est de l'Asie (Thaïlande, Singapour et Malaisie), on arrose ces mets de vins, de sangrias, de thés glacés maison, de jus de fruits frais ou encore de *bubble tea*.

Drink

L'après-midi, on se dirige vers le restaurant Ulpatha qui propose une carte de *snacks* (burgers, grillades et club sandwiches) ainsi que quelques bières et une large sélection de whiskies. On s'y retrouve pour une partie de billard avant de rejoindre la table du Sera. On sirote du jus de noix de coco sur la terrasse du Gimanhala Lounge qui surplombe les jardins et la mer. La salle est entièrement ouverte sur un grand bar qui propose des tisanes aux herbes fraîches, du champagne ou encore des cocktails préparés sous nos yeux.

Exercise

Il y a l'*infinity pool*, les cours de yoga, le beach volley ou encore le golf. Bref, il y a mille façons de prendre soin de soi, sans compter que le Shangri-La dispose d'un spa qui propose des massages sur-mesure en s'inspirant des soins ayurvédiques qui permettent notamment de réduire le stress.

Shop

On fait nos emplettes à l'Artisan village où l'on trouvera de jolis souvenirs réalisés (parfois) sous nos yeux. Céramiques, objets en bois, tentures et masques de théâtre sri lankais...

Chambres à partir de \$172

(petit-déjeuner compris)

Sittrakala Watta, Chithragala,

Ambalantota, Sri Lanka

Tel: +94 47 7 888888

www.shangri-la.com/hambantota



Découvrir les alentours

Le marché d'Hambantota

Situé en plein centre-ville, ce marché labyrinthique se trouve à moins de dix minutes (en *tuk-tuk*) de l'hôtel.

Légumes, piments, riz et paniers sont alignés sur des tapis et des cagettes au sol. Le lieu n'est absolument pas touristique, vous n'y trouverez que des objets authentiques du quotidien sri lankais.

Uda Walawe National Park

Imaginez un parc immense où les animaux sauvages se promènent en toute liberté... Au commencement, on s'extasie sur chaque petit oiseau coloré, chaque paon haut perché jusqu'à ce qu'on croise le premier éléphant, le premier crocodile ou le premier léopard (plus rare, celui là). Une expérience plutôt magique.

[7th Mile Post, Sevanagala Monaragala, Uva](#)

Handunugoda Tea Factory

On a visité la plantation de thé Herman qui fournit la maison de thé Mariage Frères en thé blanc. Au programme, visite avec le maître des lieux, dégustation de thés précieux et passage par la boutique où l'on trouve de la cannelle, du thé et d'autres produits artisanaux.

[Tittagalla, Ahangama](#)



Talalla Bay Beach

On y vient pour le surf, le *snorkelling*, la baignade ou la sieste. Il y a toujours quelque chose à faire sur la plage de Talalla, notamment profiter du panorama idyllique ou des quelques restaurants de plage parsemés tout le long du bord de mer.

[Tangalle Road Talalla](#)

La vieille ville de Galle

On vient à Galle pour visiter ses fortifications en front de mer où la végétation a désormais repris ses droits. Le centre historique est classé au patrimoine mondial de l'UNESCO et attire de nombreux touristes, c'est pourquoi il ne faut pas hésiter à sortir un peu des circuits habituels pour découvrir la ville et ses jolis points de vue.

→ **Localisation** – Hambantota se trouve à environ 230 kilomètres au sud de Colombo. La ville s'étend le long de la côte sud et offre des paysages de bord de mer pittoresques bordés de villages de pêcheurs.

→ **Y aller** – L'aéroport le plus proche est à Mattala mais vous pouvez aussi arriver par l'aéroport de Colombo puis en longeant la route côtière.

Le visa électronique est obligatoire (ETA), il faut compter environ 35\$ pour l'obtenir.

Cueillir en ville

La récolte du chef

Jeune fille encore en fleur, je grimpais dans le cerisier où je tenais les comptes du butin des merles, je faisais rougir les groseilles et griller les châtaignes. J'étais une souris des champs et je me nourrissais de ce qui poussait dans le potager, le jardin, ou les forêts environnantes. Je cueillais, je mangeais. C'était une pratique des cinq sens enrichie par les savoirs théoriques dénichés dans les bouquins de la bibliothèque, et par ce que mes parents me transmettaient. C'était un quotidien d'apprentissage et d'expériences. Devenue aujourd'hui une souris des villes, la coriandre pousse au supermarché du coin de la rue, les salades portent leur robe de bal plastifiée et les fruits se mettent en rang d'oignons. Néanmoins, si je pensais la saison des récoltes terminée, je me suis trompée.

Texte : Julie Thiébault
Illustration : Noémie Cédille

Cheveux décolorés et chaussettes dépareillées, Nick Tannett — qui est accessoirement mon colocataire — est chef dans un restaurant étoilé de l'ouest londonien. Il me surprend un midi à sortir de ses poches des sachets contenant diverses herbes, plantes et fleurs. Toutes proviennent de ses cueillettes quotidiennes, glanées lors de ses balades matinales dans les nombreux parcs et bois que compte Londres. Il part à la chasse aux bonnes herbes pour les besoins de son travail et également de sa propre cuisine. Ses vertes connaissances, il les a acquises auprès de son chef et de ses collègues, mais aussi en goûtant tout ce qu'il croise. S'il recrache c'est que ce n'est pas bon, cela ne fera donc pas partie de sa récolte. Par le biais de l'expérience, nous avons besoin de nous réapproprier nos compétences et connaissances subjectives. Selon les mots de Pierre Rabhi, paysan et penseur français, dans son ouvrage Vers la sobriété heureuse, les sociétés actuelles tendent à « dépouiller les peuples de leurs convictions et expériences acquises par des voies subjectives, qui, du point de vue d'un scientisme tyrannique, ne seraient qu'obscurantisme et superstition. »

Ébahie par ce que j'ai sous les yeux, je goûte, je sens et touche à tout. Je frotte l'ail des ours dont s'échappe une odeur puissante. Tandis que

Nick m'explique que les baies vont lui servir à faire des câpres, il me prépare un granité au petit muguet. Son goût de pâte d'amande soulage mes papilles bousculées par la roquette sauvage. Un des précieux pochons contient un bouquet de délicates fleurs blanches. Il s'agit de fleurs de sureau dont je reconnais la senteur douceâtre. Fragiles, elles doivent être cueillies régulièrement, suivant les caprices des éléments. Une fois la fleur de sureau transformée en vinaigre, en *tempura* ou en glace, la pimprenelle fait son apparition. Tandis que la cuisine ressemble désormais à un sous-bois, je suis surprise par l'odeur de concombre qui émane de ces petites feuilles crantées. Elles iront très bien avec des huîtres, l'entendis-je me dire. Chaque plante, herbe ou fleur s'agite dans le cerveau de Nick jusqu'à esquisser une recette, une association, une préparation qui mettra l'accent sur ses qualités. Le cueilleur est un magicien qui sort de son chapeau non pas un lapin blanc mais un sachet de genièvre avec lequel il envisage de faire du gin.

Si les cueilleurs ne partagent pas leurs bons spots ce n'est pas par égoïsme, puisque la cuisine c'est avant tout une histoire de transmission et de partage, mais c'est pour éviter la destruction et le pillage de cette nourriture sauvage. L'un des principes forts

Ainsi la cueillette, de par les multiples marches et balades dans les parcs, cimetières et autres bois qu'elle nécessite, permet au citadin hors-sol de se souvenir qu'il est un produit de la nature avec laquelle il doit vivre en harmonie.

de la cueillette est le respect du vivant, car il ne s'agit pas de ramasser tout ce qu'on trouve, ni d'arracher la totalité de la plante mais d'user de son bon sens. Nous devons donner à la nature le temps de se régénérer et permettre aux espèces végétales de se reproduire et de perdurer. C'est ainsi qu'il faut cueillir, en toute conscience et connaissance de la terre, et de sa biodiversité. La cueillette va de pair avec la modération, l'un des piliers de la pensée de Pierre Rabhi. En effet selon lui, nous faisons fausse route en appliquant le principe de la croissance infinie sur une planète naturellement limitée. La cueillette permettrait de reprendre conscience de la nature, de la mesure de nos ressources et « sera garant(e) non seulement de (notre) survie, mais aussi de (notre) dignité. »

Ainsi la cueillette, de par les multiples marches et balades dans les parcs, cimetières et autres bois qu'elle nécessite, permet au citadin hors-sol de se souvenir qu'il est un produit de la nature avec laquelle il doit vivre en harmonie. Par ses déambulations, le cueilleur rencontre le marcheur et le penseur, partage et échange ses connaissances, salue simplement ce et ceux qui l'entourent. Il est important de noter la charge symbolique de la cueillette urbaine. Manger des plantes et herbes issues

du sol londonien, c'est ingérer son histoire, se connecter à sa terre, c'est ne faire qu'une bouchée à la fois du Blitz, du smog, d'Elisabeth II, de la pinte, du club d'Arsenal et de Tom Hardy. Quelle drôle d'idée!

Pourtant, à la suite des migrations, exodes ruraux et urbanisations massives, nous nous sommes littéralement déracinés. C'est pourquoi de plus en plus de citadins aspirent à s'ancrer. Pierre Rabhi l'affirme, « appartenir à une terre est un impératif vital pour tous les peuples. » Une fois le citadin rempoté, il peut enfin être soulagé.

Je vais partager avec vous l'anecdote que m'a racontée Nick, celle de l'*oreille de Judas*.

Une fois que le sureau meurt, ce champignon comestible au nom équivoque pousse sur son tronc. Ce fait révèle la notion de cycle, partie intégrante de la nature. Les énergies se déplacent, se délaient, se transforment et permettent l'émergence de nouveaux éléments. Prenons ce que le sol a à nous offrir mais n'oublions pas de lui donner en retour, car nous sommes simplement en location longue durée sur cette terre.

Le Baratin

Texte : Déborah Pham

Photos : Elise Toïdé

On marche sous la pluie à travers les petits sentiers du parc de Belleville. C'est une pluie de juin, de celles qu'on n'attend plus après des semaines de canicule. Dans les rues les gens s'abritent sous les stores des magasins en se pressant contre les vitrines. La pluie rebondit contre l'asphalte. Certains attendent que ça passe avant de poursuivre leur chemin, d'autres s'activent en se couvrant la tête à l'aide d'un journal. On arrive devant la devanture vert bouteille du Baratin où deux personnages peints nous invitent à entrer.

Un brouhaha joyeux et accueillant résonne dans le petit bistrot de la rue Jouye-Rouve. On s'installe au bar où Jérôme nous sert deux verres de blanc en attendant qu'une table se libère. Depuis trente ans, ce sont Philippe Pinoteau, dit Pinuche, et Raquel Carena qui font rouler ce bistrot populaire. On partage une assiette de bulots-mayo en reluquant l'ardoise... Rognons de veau, ragoût de queue de bœuf, purée de pommes de terre... C'est comme si cette pluie d'été avait surpris tout le monde sauf Raquel.



Raquel Carena, dans la salle à manger du Baratin.



Jérôme, serveur de longue date au Baratin

« Au départ je voulais ouvrir un resto pour y servir du vin,
je ne m'intéressais pas du tout à la cuisine,
et finalement, ça fait 30 ans que je suis là
et ça fait 30 ans que je cuisine. »

Dans sa cuisine qui tient dans un mouchoir de poche, j'observe Raquel verser son appareil sur de belles cerises rouges. Elle presse le jus d'une orange qu'elle verse dans une casserole. L'agrumes se mélange au beurre fondu. Sur le passe, deux plats en métal contiennent chacun un homard. « Ils sont tranquilles car ils ont peur et quand ils ont peur, ils restent couchés », explique Raquel. J'observe le grand tableau accroché au-dessus de l'escalier qui représente un couple qui partage une pastèque. « C'est un peintre argentin qui m'a fait ce tableau il y a quelques années, ce sont les mêmes personnages qu'on peut voir à l'entrée du restaurant, de chaque côté de la porte. Je l'ai embêté pour qu'il reproduise le couple dehors. À l'époque je trouvais ça très important et pourtant personne ne le voit ! » Soudainement, on entend un son qui claque contre le plan de travail de la cuisine, un homard bondit sur lui-même en se recroquevillant. Il contracte sa carcasse formant une boule sautillante qui frappe le plan de travail dans un bruit sourd. En cuisine on sursaute. Raquel vient lui tapoter sur le dos avec sa main et dit : « Toi t'es pas content mais tu vas y passer quand même, tu sais ! » Le homard est désormais couché dans un plat rectangulaire comme ses autres copains homards qui patientent à côté. Raquel verse du beurre à l'orange sur sa carcasse noire luisante et conclut : « Voilà, ça c'est pour les raviolis de ce soir ! »

Quand Raquel s'est installée dans cette petite rue du 20^e arrondissement, le quartier était très différent : « Il y avait une vingtaine d'ateliers qui fabriquaient les matériaux pour les chaussures, il y avait aussi des serruriers. C'était une rue très vivante puis ils sont tous partis s'installer en banlieue car les prix ont beaucoup augmenté ici. » À l'époque déjà, son bistrot a la côte. Elle entre dans le monde de la restauration grâce au vin qu'elle sert accompagné de planches de charcuteries ou de fromages. Si elle a une mémoire gustative pour les aliments, ce n'est pas le cas pour le vin, elle conclut : « Et je n'ai pas l'obsession d'un dégustateur. » Petit à petit, elle passe en cuisine et improvise des petites assiettes : « Au départ je voulais ouvrir un resto pour y servir du vin, je ne m'intéressais pas du tout à la cuisine, et finalement, ça fait 30 ans que je suis là et ça fait 30 ans que je cuisine. » Elle apprend son métier sur le tas, elle qui ne cuisinait jamais lorsqu'elle vivait en Argentine. Au commencement sa mère n'en revient pas et n'aurait jamais imaginé voir sa fille aux fourneaux : « Elle n'y croyait pas, elle m'a demandé si j'avais enfermé quelqu'un à la cave pour qu'il fasse la cuisine à ma place ! En Argentine je travaillais dans le monde de l'édition et je ne cuisinais jamais, je dirais même que je détestais ça. » Quand je suis arrivée en France, je suis tombée amoureuse d'un français et on a décidé d'ouvrir un bistrot. À l'époque, il y avait encore plus de bars à vins qu'aujourd'hui. »

Raquel apprend énormément dans les livres de cuisine mais aussi grâce aux cuisiniers et aux vigneron qu'elle rencontre : « On a eu une très bonne cuisinière ici qui m'a beaucoup appris. Elle avait été formée à la dure, ça n'existe plus aujourd'hui, des gens qui débutent leur carrière à 14 ans avec des horaires impossibles. Aujourd'hui on ne travaille plus comme ça. Ça a été une chance de l'avoir car elle me corrigeait beaucoup, c'est comme ça qu'on apprend et c'est elle qui m'a donné le goût de faire la cuisine. » Parmi les chefs qui ont influencé Raquel, il y a Olivier Roellinger, cuisinier et chasseur d'épices installé à Cancale dans son restaurant Maison de Bricourt : « Quand j'ai commencé la cuisine, tout était très scindé avec la cuisine étoilée d'un côté et celle des gens qui cuisinaient comme à la maison. Roellinger n'entraît pas dans ces cases. C'était flou, nouveau et intéressant. Son travail pourrait s'inspirer de la cuisine japonaise, de l'*umami*, des parfums subtils mais tout ça à l'époque ça n'existait pas et la culture japonaise n'avait pas cette aura, ni cette influence sur les chefs français. Autrefois, toutes les saveurs étaient concentrées, les jus réduits et puissants avec des extractions poussées. Roellinger ne s'appliquait pas à suivre le mouvement, il a fait *tabla rasa*, travaillait des bouillons de crustacés légers avec des nages de langoustes, tout était dans la finesse et pour moi, ça a été une révélation : c'était de l'eau avec une palette de parfums. Une eau claire avec du goût. » Raquel débutait dans le métier et le chef l'impressionnait beaucoup. Olivier Roellinger avait à l'origine opté pour une formation dans la chimie qui aurait

pu élargir son champ des possibles, Raquel conclut : « Il ne pensait pas toujours comme un cuisinier, il avait une vision différente. Un cuisinier avance en respectant les techniques qui lui ont été enseignées : retirer un peu de sauce, réduire le jus, faire un fond... Il était considéré comme un grand cuisinier mais on a toujours mis en avant son travail sur les épices au détriment de sa cuisine. Aujourd'hui on associerait sa méthode à une cuisine exotique mais ça n'existait pas vraiment en ce temps-là. » Observer, apprendre et manger. C'est aussi en allant dîner chez ses confrères qu'elle affûte sa cuisine. Elle admet avoir été parfois découragée : « Il y a eu des moments où je me suis dit que je n'y arriverais jamais. Je pense toujours que c'est mieux chez les autres. » Pourtant, ces derniers accourent chez Raquel, ils viennent de Paris, de France et du monde entier. Depuis des années, l'adresse du Baratin se refile de bouche-à-oreille, et même les chefs internationaux ne manquent pas de passer une soirée chez Raquel et Pinuche. Iñaki Aizpitarte, chef du Chateaubriand, nous confie : « J'ai découvert le Baratin un dimanche après-midi lorsqu'ils faisaient encore des dégustations de vins, j'en avais beaucoup entendu parler mais je n'y étais jamais allé. Ça doit faire quinze ans que j'y retourne pour les assiettes de Raquel et l'atmosphère du bistrot. Ce que je peux te dire sur sa cuisine, c'est qu'elle est excellente, évidemment, mais aussi que pour la comprendre il faut vraiment la sentir. Ce n'est pas une cuisine qui serait juste bonne, c'est avant tout une cuisine intelligente où chacun trouve du plaisir et c'est ça, le plus important. »



« Parfois il faut laisser tomber l'idée de faire quelque chose de joli dans l'assiette et se concentrer sur le goût et les textures. »

La cuisine de Raquel a beaucoup changé depuis ses débuts : « J'ai commencé à faire des abats il y a quinze ans. Avant je n'y touchais pas, c'est trop compliqué puisqu'il faut avoir un bon tripier, de bonnes provenances... » La cheffe cuisine la cervelle, les ris de veau, les rognons ou encore les tripes qu'elle travaille à l'espagnole avec le moins de fioritures possible : « J'aime tout dans la cuisine mais en prenant de l'âge dans le métier, ce qui m'amuse le plus c'est de laisser le produit brut, sans trop le travailler. Beaucoup de gens disent que c'est facile et ils n'ont pas forcément tort mais personnellement j'aime de moins en moins les sucres très concentrés. Je préfère travailler les abats sans trop les marquer, tandis que les gens aiment plutôt quand il y a une croûte dorée qui se forme autour du ris de veau par exemple. Je trouve ça dommage. Parfois il faut laisser tomber l'idée de faire quelque chose de joli dans l'assiette et se concentrer sur le goût et les textures. » Au Baratin, la provenance et la qualité des produits ont toujours été une priorité : « Et ce bien avant que cela ne devienne un truc de communicant », souligne Raquel. La cheffe a toujours mis un point d'orgue à obtenir les meilleurs produits sans pour autant accompagner sa démarche d'un discours. Quand Raquel cuisine, elle pense moins à la com' qu'aux sentiments : « Quand je cuisine, j'essaie de donner du réconfort. » Comme la cuisine des mamans. Pas étonnant que l'équipe soit en place depuis de longues années : « Certains sont là depuis 19, 16 ou 7 ans... C'est une maison, il y a du passage mais la plupart des gens restent. »



La pause clope de fin de service.

La photographe prend de nombreux clichés, Raquel perd patience : « Hé, c'est pas pour Vogue non plus ! Prenez un peu Jérôme, plutôt ! » Jérôme, serveur de longue date, sourit et lance : « Ben non, c'est toi la star ici ! » Raquel lève les yeux au ciel, sourit et s'allume une cigarette. Elle commence : « Vous savez, je n'ai rien choisi. Tout ça, c'est le hasard, la vie et l'amour. C'est le métier qui m'a choisie. Je n'ai jamais pensé que j'allais faire ça mais en trente ans, je n'ai jamais changé d'avis. Au final, j'ai trouvé ça pas mal, c'est un métier que j'aime. Peut-être qu'ailleurs j'aurais fait autre chose mais on est bien au Baratin. »

Le Baratin

3 rue Jouye-Rouve
75020 Paris
+33 1 43 49 39 70



Le blaireau à la carafe d'eau

Texte : Marine Normand
Illustration : Marie Doazan

C'est un rencard, qui a été fixé arbitrairement un lundi soir.

Le lundi soir c'est bien. Ça me permet d'avoir une excuse si le mec est moche, ou nul, ou même les deux, de prétexter une réunion tôt le lendemain pour rentrer vite chez moi. En vrai, j'arrive juste pour me vautrer dans mon canapé et regarder des séries télé avec dans une main du pain rassis et dans l'autre un reste de houmous, mais ça, il ne le saura jamais.

Si le garçon est chouette, ce n'est pas grave. Il ne se passe jamais rien les mardis soirs, je me couche le lendemain dès 20 heures, personne n'en tiendra compte. Ça restera mon secret.

Le supposé futur objet de mon affection arrive en retard devant le bar où on s'est donné rendez-vous. Il est évidemment fermé, parce qu'on n'a pas pris la peine de vérifier les jours d'ouverture et on est là, comme deux pigeons gênés, à se demander où on pourrait atterrir, évidemment sans grande conviction dans le rade un peu nul situé juste à côté.

La conversation d'introduction est pénible. Mes mots flottent dans un bégaiement rythmé par les palpitations stressées de mon cœur. C'est mon premier rencard depuis des lustres, je ne connais plus les codes, je n'ai pas révisé le manuel de la parfaite petite meuf en *date*. Je rame. Pire, je pagaie et frise la noyade.

Du coup, je bois. Pour me détendre, pour occuper mes mains qui ne se sentent pas obligées de mimer pour la quatrième fois la chorégraphie de Alane, tube de l'été 1997, pour avoir un peu d'assurance. Confiante, de plus en plus, je me laisse entraîner dans le jeu de séduction qui est en train de se créer avec mon interlocuteur, un mec-d'une-trentaine-d'années-travaillant-dans-le-monde-de-la-culture, dont les yeux, d'un joli bleu, jouent avec les bougies installées sur les tables branlantes de la terrasse.



Je commence à me sentir à l'aise. J'ai ouvert les vannes, littéralement : ma logorrhée verbale se déploie aussi rapidement que la tente « 2 secondes » de chez Décathlon, et je parsème tout ceci de blagues plus ou moins nulles, qui ont au moins le mérite de faire rire mon date, de plus en plus mignon (merci l'alcool).

Mes gestes deviennent plus amples, mon débit plus rapide, je mets en place un spectacle où je suis à la fois le chorégraphe et le maître d'orchestre d'un corps, on ne va pas se mentir, un peu trop éméché pour un lundi soir. Ce qui ne devait pas arriver arriva. Alors que je mime je ne sais plus quelle bêtise comme si la vie était un Pictionary, mobilisant ciel et terre pour donner du poids à mon propos, le revers de ma main entre en contact avec mon ballon de vin rouge, évidemment plein. Si le contenant est habilement rattrapé par mon interlocuteur, le contenu atterrit sur ma robe, mon manteau, et l'intérieur de mon sac.

Oh mais

C'EST PAS VRAI.

Je respire. C'est la honte, mais je vais m'en sortir. Avec une vieille odeur de vinaigre, certes, mais la tête haute. Je ris de ma propre maladresse et je pars tout rincer dans les toilettes du bar, me répétant intérieurement que, comme me l'avait dit Céline Dion, « On ne change pas ».

Après un quart d'heure à essayer de tout nettoyer, je reviens près du jeune homme (je l'avais presque oublié alors que j'essayais de rincer mon chéquier). En m'asseyant, je fais face à un objet insolite. Transparente, élancée, elle est au milieu de cette table bien nettoyée par un barman sûrement habitué aux inadaptés, dégageant de gros relents de Gamay. C'est une insulte. La matérialisation en verre de la jolie blonde qui juge, disponible par six chez Metro. Le genre d'objet qui, s'il était humain, mangerait des graines et porterait du beige.

C'est la carafe d'eau.

Je ne suis pas stupide, elle ne s'est pas invitée toute seule. Alors que moi et mes gestes brusques étions partis faire le bilan tous serrés dans les WCs, mon rencard avait du avoir de la peine pour moi et pensé que ça me ferait « du bien de boire de l'eau ».

À mes yeux, ce charmant garçon perd instantanément tous ses points charisme. Ce n'est pas seulement une carafe d'eau qu'il a demandée alors que j'avais le dos tourné. C'est un doigt d'honneur transparent à ma capacité à prendre des décisions. C'est une initiative paternaliste parce que je suis une fille et que je « ne sais pas boire ». C'est la nécessité de devoir piler alors qu'on roulait

ensemble toutes fenêtres ouvertes sur l'autoroute du fun parce que je ne sais pas encaisser, et ça s'est vu, avec tout ce que j'ai renversé. Est-ce qu'il ira d'ailleurs jusqu'à

Ah

Mais oui,

Il va jusqu'à me servir un verre.

Est-ce qu'il va aller me chercher une paille aussi

ou ça va aller ?

Lui qui avait l'air tellement gentil, se transforme en blaireau à la carafe d'eau. Je ne l'avais pas vu venir, mais quelle déception. Je n'avais pas vu que ça devait être le type de garçon à parler en premier alors que tu manges avec tes collègues pour commander une carafe alors que tout le monde pensait se la coller. Personne ne peut demander une bière après, de peur de passer pour un alcoolique, du coup les gens se taisent, s'ennuient et le déjeuner se noie dans l'eau du robinet.

Le blaireau à la carafe d'eau, c'est le mec qui te saoule (et seulement avec des mots, hein, on aura bien compris qu'avec le reste ça sera difficile) avec le concept d'hydratation. C'est bon, on n'est ni débile ni maso, personne n'oublie de boire pendant trois jours.

Le blaireau à la carafe d'eau, c'est le garçon au restaurant qui pense que « tu vois, si tu bois autre chose, tu vas rater le vrai goût des aliments et c'est dommage. »

OUAIS C'EST DOMMAGE AUSSI QU'ILS AIENT FAIT UNE SUITE À JURASSIC PARK MAIS TOUT LE MONDE S'EN EST REMIS ET C'EST OKAY, NON ?

Le blaireau à la carafe d'eau, c'est le mec qui te fait passer les bénéfices de l'eau courante parisienne pour un bienfait et non le symbole de sa radinerie. Il ne sépare jamais l'addition par le nombre de personnes avec qui il a dîné, il calcule tout pour ne pas se faire avoir. Et tu attends courtoisement qu'il retrouve l'application calculette sur son portable pour prendre le large.

Parce qu'on ne va pas se mentir, c'est toujours trop long un dîner avec le blaireau à la carafe d'eau.

Le blaireau à la carafe d'eau, ce soir, c'est ce garçon avec des yeux magiques qui dormira tout seul, sobrement accompagné de sa bouteille d'1,5 litres placée sur sa table de chevet.

Je travaille demain.

Je ne devrais pas trop tarder.

La Tropicale

Parfums d'humeurs et de saison

Si la saison de l'été nous appelle enfin aux douceurs du soleil, à la sieste et à l'apéro, s'il vous plait, pas n'importe quel apéro ! Et si on s'essayait au Ice Cocktail ? Un mix audacieux d'alcool et de sorbet ? La maison La Tropicale n'est pas glacier depuis 40 ans, ni créateur de parfums givrés pour ne pas sauter à pieds joints dans la joie et la bonne humeur sur une si belle occasion. Voici quelques recettes, concoctées pour Mint et inspirées de cocktails tropicaux. Une expérience gustative unique, à la croisée des chemins, qui ne mène jamais là où on croit devoir arriver.



White ice beer

Ingrédients

Jus de citron vert 110 g
Jus de gingembre 10 g
Jus de cranberry 75 g
Eau 300 g
Sucre 125 g
4 Feuilles de menthe ciselée

+ Bière blanche artisanale
+ Sorbet/glaçon citron
gingembre cranberry

Préparation du sorbet glaçon citron gingembre cranberry

Préparez les jus de citron vert, gingembre et cranberry. Vous pouvez également utiliser des jus déjà préparés en bouteille, mais préférez ceux qui ont une forte concentration en fruits et réduisez de 10% la quantité de sucre utilisée pour le sirop. Dans un saladier, mélangez le jus de citron vert, de gingembre et de cranberry. Dans une casserole, portez l'eau et le sucre à ébullition pour préparer le sirop. Laissez refroidir. Incorporez le sirop au mélange des jus. Incorporez les feuilles de menthe ciselées et mixer le tout avec un mixeur plongeant ou au blender. Versez la préparation dans un contenant pour glaçons. Placez minimum 24 heures au congélateur avant de démouler.

Préparation du cocktail

Versez environ 20cl de bière blanche bien fraîche dans un verre et incorporez 3/4 glaçons de sorbet citron-gingembre-cranberry et laissez fondre tranquillement, mais pas complètement.

Quelques conseils...

Soyez «à la cool» et sirotez tranquillement ce cocktail en laissant se faire l'alchimie des saveurs, à mesure que le sorbet déploie ses arômes et se mêle à ceux de la bière. Les accords de ce cocktail ont été trouvés avec une bière blanche La Chapelle de la Brasserie de La Goutte d'Or, aux saveurs épicées et légères de thé indien, de cardamome, gingembre et cannelle. Mais il en existe d'autres que nous avons testés pour vous ! L'association de la bière Château Rouge parfumée à la muscade, poivre, gentiane et trois piments du quartier de Château Rouge, avec un sorbet Poivron rouge Orange sanguine et Piment d'Espelette... ou encore cet exceptionnel mariage d'un Stout brun connu sous le nom l'Assommoir, avec une glace au Gingembre Caramel qui met à l'honneur le gingembre, de belles notes de crème et de caramel.



Poptail coco rhum ananas

Ingrédients

pour 6 esquimaux de 100ml

Sorbet coco rhum ananas

Crème de coco 400 ml

Eau 55 g

Sucre 70 g

Rhum à 40° 40 cl

Moule pour 6 esquimaux de 100ml

Semi-confit d'ananas

Ananas fine tranche 200 g

Sucre 90 g

Eau 40 g

Préparation du sorbet coco rhum

Dans une casserole, portez l'eau et le sucre à ébullition. Laissez refroidir. Incorporez le rhum à ce sirop, puis la crème de coco. Réservez au frais.

Semi-confit d'ananas

Coupez l'ananas en quartiers, retirez le cœur puis détaillez le fruit en tranches de 3 mn d'épaisseur. Dans une casserole portez à ébullition l'eau, le sucre et les tranches d'ananas. Baissez le feu et cuire environ 20min. Le fruit cuit dans le sirop. Laissez refroidir.

Préparation des poptails

Déposez sur les bords intérieurs d'un moule à 6 esquimaux les tranches d'ananas semi-confit (sans le sirop). Puis remplir le moule avec la préparation de sorbet coco au rhum. Répétez l'opération pour les 6 autres esquimaux. Placez minimum 24 heures au congélateur avant de démouler.

Un point de vue avisé...

Ne chargez pas la dose en alcool même si vous adorez le rhum! Parce que l'alcool est un antigel et s'il vous dégèle, il va également empêcher votre préparation de geler même après les 24h passées au congélateur. Résultat des courses: impossible de les démouler. On ne peut que vous recommander de suivre la recette à la lettre pour un démoulage parfait. Une fois la mission accomplie, libre à vous d'en rajouter... du rhum, bien sûr! Trempez l'esquimaux tout entier ou à moitié dans cet élixir des Dieux avant de l'engloutir! Une tuerie assurée... à coups de piña colada!

Granite batida de passion

Ingédients

Jus de fruit de la passion 300 g

Lait 100 g

Sucre canne liquide 50 g

+ Cachaça

+ Granite batida de passion

Préparation du granité

Dans un bol, mélangez le jus de fruit, le lait et le sucre de canne liquide. Transférez le mélange dans un ou deux petits contenants de 200 ml et placez au minimum 24h au congélateur.

Préparation du cocktail

À l'aide d'un blender (ou d'un couteau denté), réduisez (à la sauvage) les préparations congelées (assez friables) en granité. Prélevez 100g de granité dans un verre et verser les 2 cl de cachaça. Agrémentez avec une rondelle de citron vert et 1 cuillère à soupe de chair de fruit de la passion frais.

Ce qu'on en dit...

La batida est une base de cocktail brésilien parfaite pour tous les fruits exotiques, tels que la mangue, le lait de coco, la goyave, le corossol etc... Pour préparer le granité dans les règles de l'art, faites un bon milk-shake au fruit avec du lait et des glaçons et arrosez le tout de cachaça.

La Tropicale Glacier –
180 boulevard Vincent Auriol,
75013 Paris



31 刈包專門店



Pour l'amour du b(a)eau

Texte : H el ene Rocco

Photos : BAO London

Goûter un *gua bao*   la poitrine de porc signé BAO London se mérite. Il faut s'armer de patience mais une fois   l'intérieur d'une des trois adresses, la file d'attente est un lointain souvenir.

Lancé en 2014 par un trio enthousiaste - Erchen Chang, Shing Tat et Wai Ting Chung -, le concept rencontre un véritable succès dans les marchés de la ville, avant de prendre racine dans les quartiers de Soho et Fitzrovia. Il faut dire qu'au-delà du plaisir qu'on éprouve en croquant dans ces petits pains vapeurs taiwanais, manger chez BAO est aussi une expérience visuelle. Car les trois compères se pr destinaient plutôt au monde du design et ont gardé cet amour du beau, autant dans le dressage raffiné des plats, que dans l'architecture  pur e et le logo faussement naïf sur lequel figure un homme courbé en train de dévorer un *bao*. Exactement la position dans laquelle on se trouve lorsque arrivent face   nous une armée d'assiettes   picorer.

Mint : Comment est né BAO ?

Shing Tat Chung : On était en voyage à Taïwan, en train d'écumer les restaurants et de goûter à toute la nourriture qui se présentait à nous dans ce pays, quand on a eu l'idée de lancer BAO. En fait, on avait très envie de montrer à Londres à quel point la cuisine taïwanaise pouvait être bonne. Alors, après des mois à jouer avec les ingrédients et les techniques traditionnels et modernes, on s'est sentis prêts à ouvrir un étal de *street food* sur des marchés alimentaires comme KERB et Street Feast. Le retour qu'on a eu de la part des clients a été fantastique et on a installé notre échoppe au marché Netil dans l'East London, dont on n'a pas bougé depuis. Un an plus tard, on a ouvert notre première adresse en dur à Soho et en 2016, on en a ouvert une deuxième à Fitzrovia.

Qui se cache derrière ces petits pains vapeurs ?

On a fondé BAO à trois : ma sœur Wai Ting Chung, ma femme Erchen Chang et moi. Wai Ting et moi avons grandi à Nottingham mais mon épouse a longtemps vécu à Taïwan. On a tous étudié l'art à Londres et c'est là qu'on s'est rencontrés.

Avez-vous un plat signature ?

Oui ! On a imaginé un *bao* qui s'appelle le *gua bao* : dans un *bun* vapeur laiteux et fait maison, on a glissé de la poitrine de porc braisée, des brisures de cacahuètes et des *pickles* faits maison. Parce qu'il est incontournable, on le sert dans nos trois adresses.

Est-ce que c'est une recette typique de Taïwan ?

Oui, nos *baos* sont ancrés dans la tradition : beaucoup de nos techniques de cuisson et des saveurs qu'on donne à nos plats sont inspirées de la cuisine taïwanaise. Le *gua bao* qu'on

trouve le plus souvent dans les rues là-bas est garni de porc braisé. C'est pour ça que notre *bao* classique mêle poitrine de porc braisée, coriandre et laitue marinée, qu'on recouvre de poudre de cacahuètes. Dans nos autres recettes, on revisite à notre manière des *baos* traditionnels, en utilisant le plus de produits locaux possible.

Comment avez-vous appris à faire de bons baos ?

C'est simple, on est allés à Taïwan et on en a goûté un paquet ! En rentrant à Londres, on s'est amusés à détourner les recettes et à développer nos créations. On est en permanence à la recherche de nouvelles saveurs, en ajustant toujours les ingrédients pour que la dégustation soit idéale.

Justement, pour développer de nouvelles recettes, où puisez-vous votre inspiration ?

Partout. Dans nos voyages en Asie comme dans nos restaurants fétiches à Londres. Non seulement on fait attention aux plats en eux-mêmes mais on est aussi particulièrement attentifs à l'expérience qu'on peut vivre dans un restau'. En Asie, les bonnes adresses peuvent prendre des formes très différentes et ça a beaucoup compté dans ce qu'est BAO aujourd'hui.

Il était comment, le premier bao que vous avez mangé ?

On n'est pas prêts de l'oublier, la combinaison des parfums nous a laissés sans voix ! La douceur du pain brioché couplée à la viande soyeuse ont fait que tout a fondu dans notre bouche. Tout était inhabituel mais ça fonctionnait parfaitement : la graisse de la viande était équilibrée par les pickles et tout se mariait très bien grâce à la suavité des brisures de cacahuètes.



Erchen Chang, Shing Tat Chung et Wai Ting Chung



Vous servez aussi des petites assiettes : laquelle est la préférée des clients d'après vous ?

Difficile à dire... Le *pig blood cake* (une spécialité taïwanaise faite de sang de cochon, de riz et de soja, cuite à la vapeur et recouverte de farine de cacahuètes, ndlr) est sûrement le plus célèbre, et le plus "instagrammé" dans notre restau' de Soho. À Fitzrovia, je dirais que c'est le nugget de bœuf. La viande est fantastique, elle vient de chez Warren's Butchers à Cornwall, on la cuit lentement et on la recouvre ensuite de panure.

Comment définiriez-vous la cuisine taïwanaise ?

Ce pays mêle de nombreuses influences en cuisine. La plupart des spécialités sont semblables à celles de sa voisine, la Chine, mais il y a aussi des ressemblances avec les plats japonais parce que le pays a envahi Taïwan au début des années 1900. Selon l'endroit où l'on se trouve, la nourriture varie vraiment : dans les villes, la scène de *street food* tient une grande place alors que dans les régions montagneuses les plus rurales, on préfère les plats plus copieux.

Vous considérez-vous comme trois chefs ?

Oui et non, on se voit à la fois comme des chefs et des artistes, et on essaie d'associer ces deux casquettes pour créer une expérience unique.

Vous venez du monde de l'art, en quoi est-ce que ça a affecté le style de votre restaurant ?

En effet, on a tous étudié l'art à l'université : j'ai suivi des cours de design au Royal College of Art, Ting a étudié la mode à Manchester et Erchen les Beaux Arts à la Slade School of Fine Art. Je pense que nos formations nous ont naturellement poussés à nous intéresser au design du restaurant, de sa décoration en passant par le graphisme des menus et des

uniformes, jusqu'à la présentation des plats.

BAO rencontre un vrai succès, quel est votre secret ?

L'attention portée aux détails et la recherche de nouvelles textures et de nouvelles saveurs.

Vous avez créé une vraie marque, avec plusieurs adresses et un design unique : pensez-vous que c'est ce qui a fait la différence ?

Chacun de nos sites, bien qu'ils servent tous les *baos* signatures, a sa propre identité et ses déclinaisons propres sur le menu. Ça veut dire que si l'on est au marché Netil, à Soho, ou à Fitzrovia, on fera partout l'expérience de la bonne nourriture et d'un cadre agréable, mais on aura aussi l'occasion de découvrir quelque chose de nouveau.

Avez-vous un nouveau projet en tête ?

On vient juste d'ouvrir notre nouvelle adresse, XU, au cœur de Soho. Ce qu'on veut apporter, c'est une autre facette de la cuisine taïwanaise qu'on n'a pas la chance de connaître à Londres, dans un environnement plus grandiose auquel on ajoute une notion de jeu. C'est complètement différent de BAO : on y sert des plats taïwanais allant de bouchées délicates à de plus grandes assiettes à partager. On met aussi l'accent sur le thé, en important des feuilles de thé de chez nos producteurs favoris à Taïwan.

BAO Soho – 53 Lexington St, Soho, London W1F 9AS

BAO Fitzrovia – 31 Windmill St, Fitzrovia, London W1T 2JN

Original BAO bar, dans le marché Netil – 13-23 Westgate St, London E8

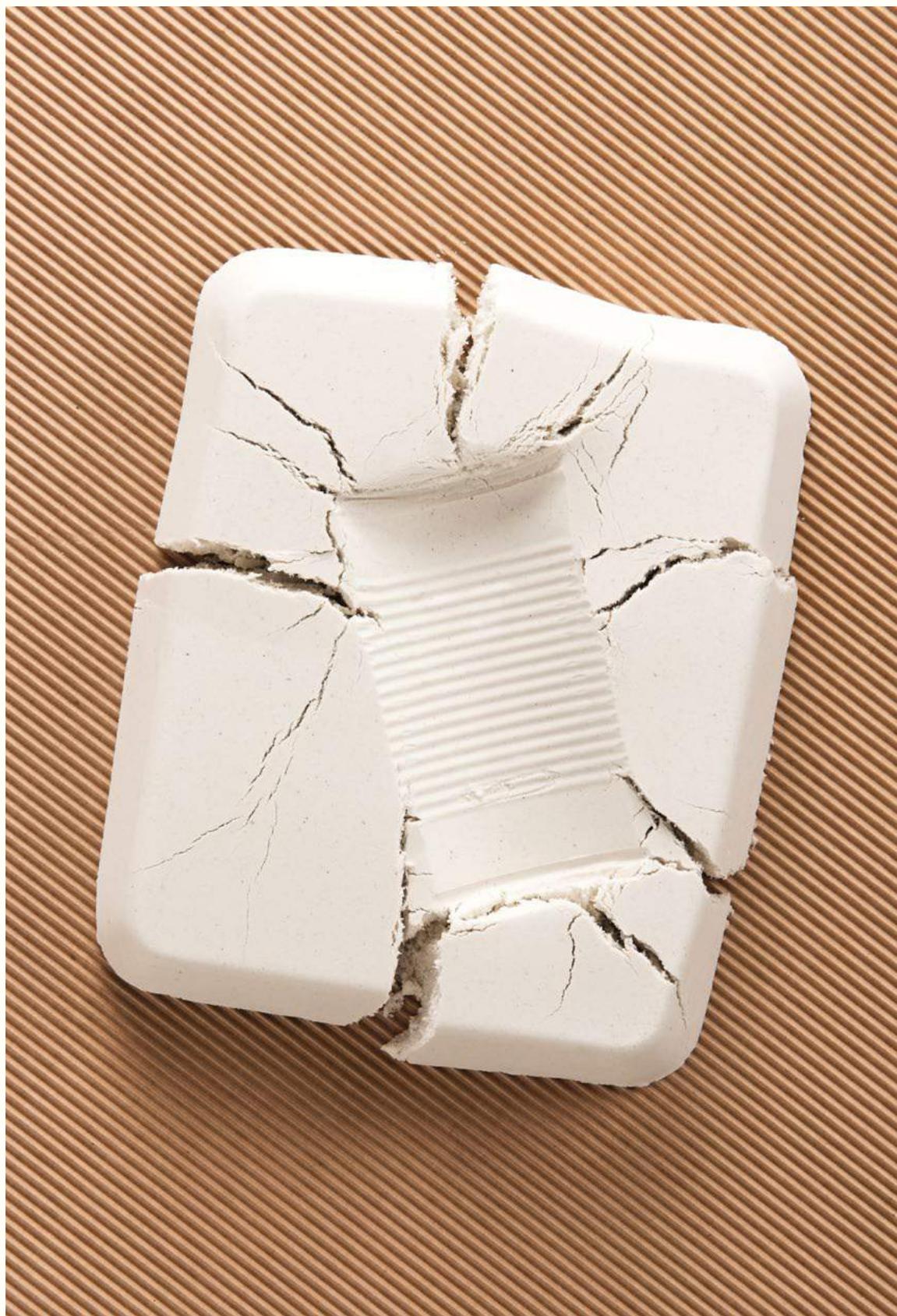
baolondon.com

contre



forme

Set design et photos: Paris se quema













Rome en un seul jour

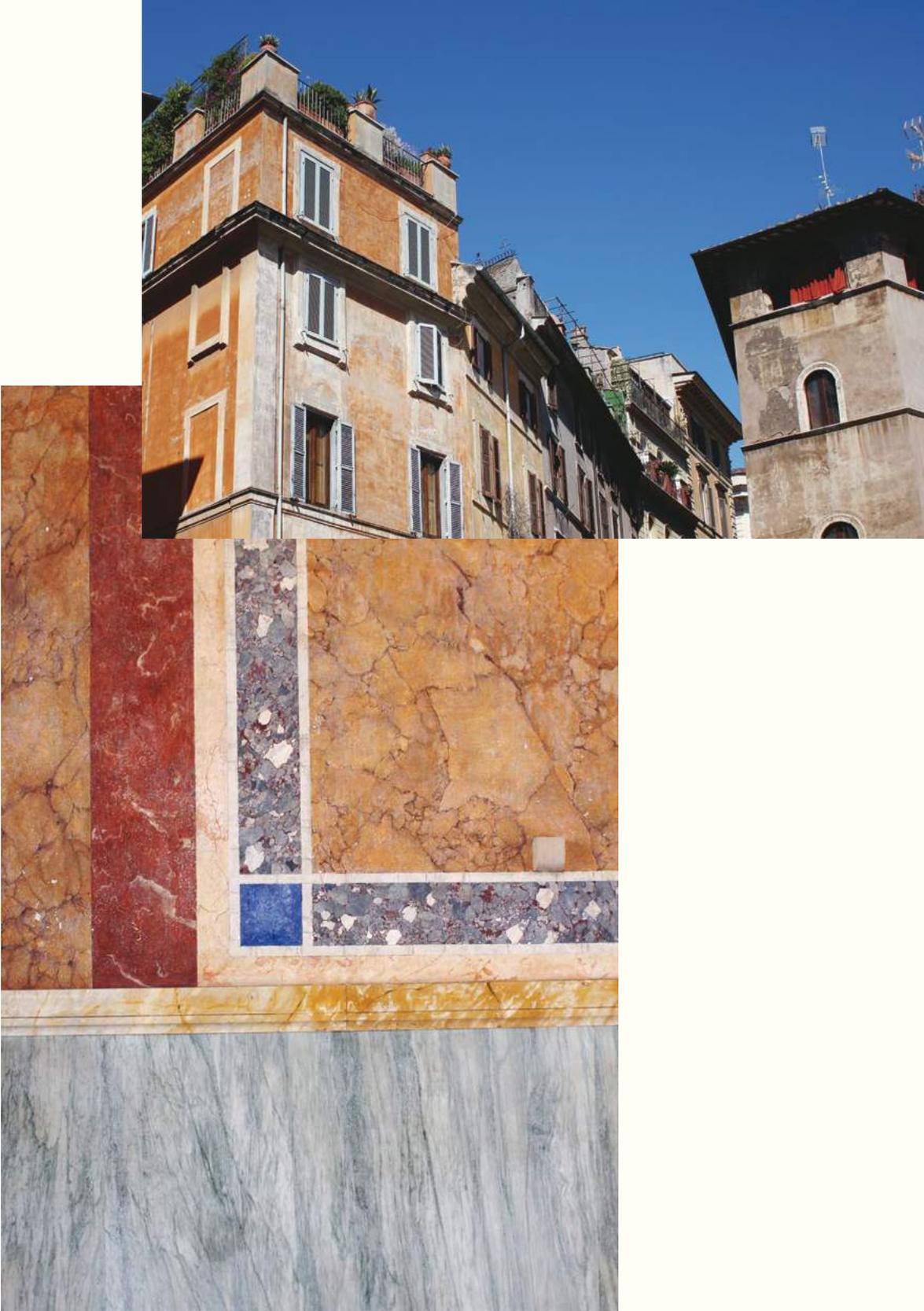
Texte : Hélène Rocco
Photos : Noémie Cédille

Par la vitre du taxi, j'aperçois les premières façades de cette ville indolente. Tandis que le bruit des klaxons résonne, une Vespa file à toute vitesse. Après toutes ces années, retrouver la cité italienne est un vrai bonheur. C'est l'un de ces rares endroits au monde où l'on embrasse volontiers les clichés.

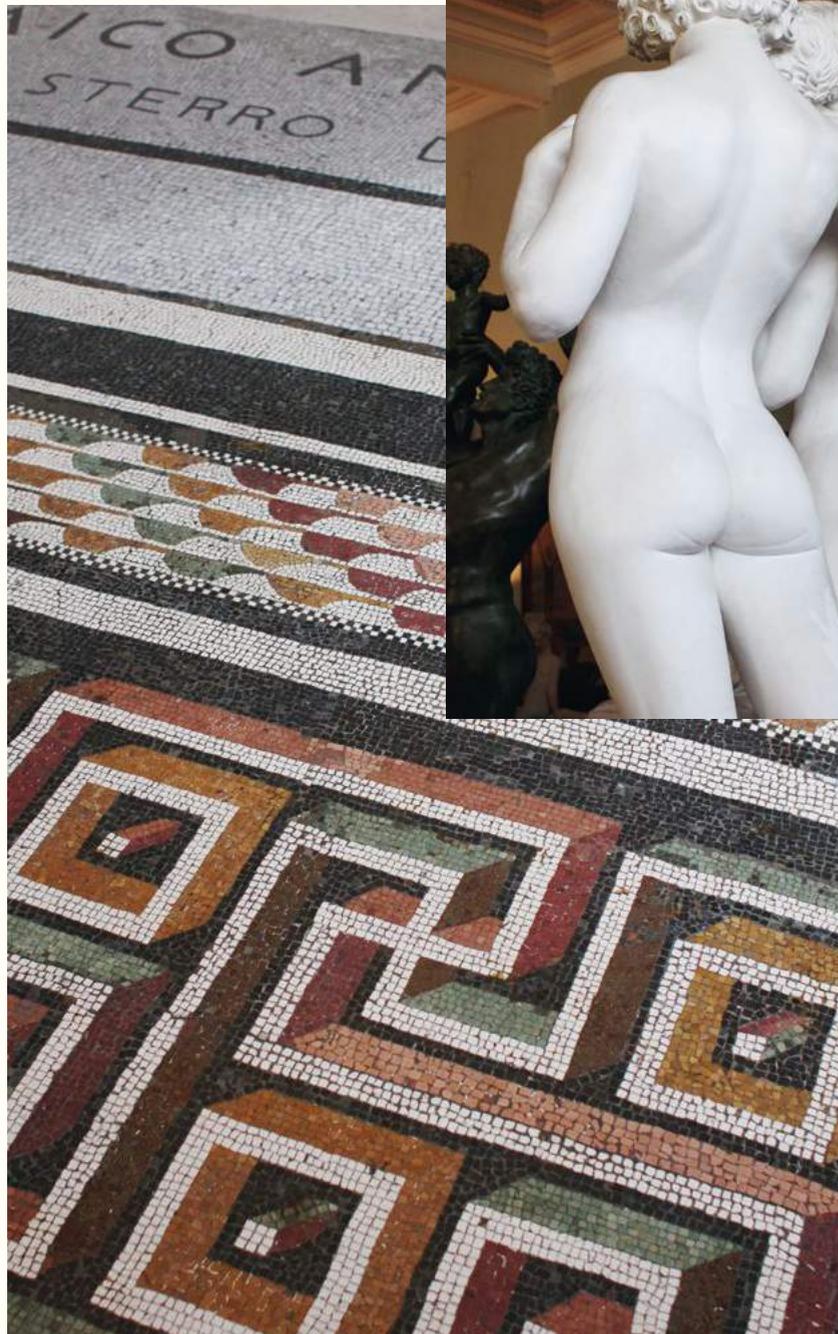
Une balade dans le forum romain qui fait face au Colisée et on se croirait revenu à l'Antiquité. À la sortie, un couple partage une glace à la pistache. Plus loin, un garçon plonge dans une fontaine, sous les regards rieurs de sa bande de copains. La vigne court sur les immeubles ocres et dans l'air flotte l'odeur rassurante d'une *focaccia* en train de dorer. Le linge sèche aux fenêtres des minuscules *trattorie*. En déambulant dans les ruelles étroites de la ville éternelle, je m'amuse à imaginer ma grand-mère italienne qui, avant moi, a foulé ces pavés.

Veillée par sept collines, Rome dévoile ses jardins, ses palais et ses dômes dans la chaleur moite de l'été. Et quand le soleil s'absente, une terrasse m'accueille à bras ouverts. Sur la table valsent les *antipasti*. *Burrata* fondante, poivrons marinés et Spritz très frais me pousseraient presque à rester pour toujours, au cœur de l'Italie.



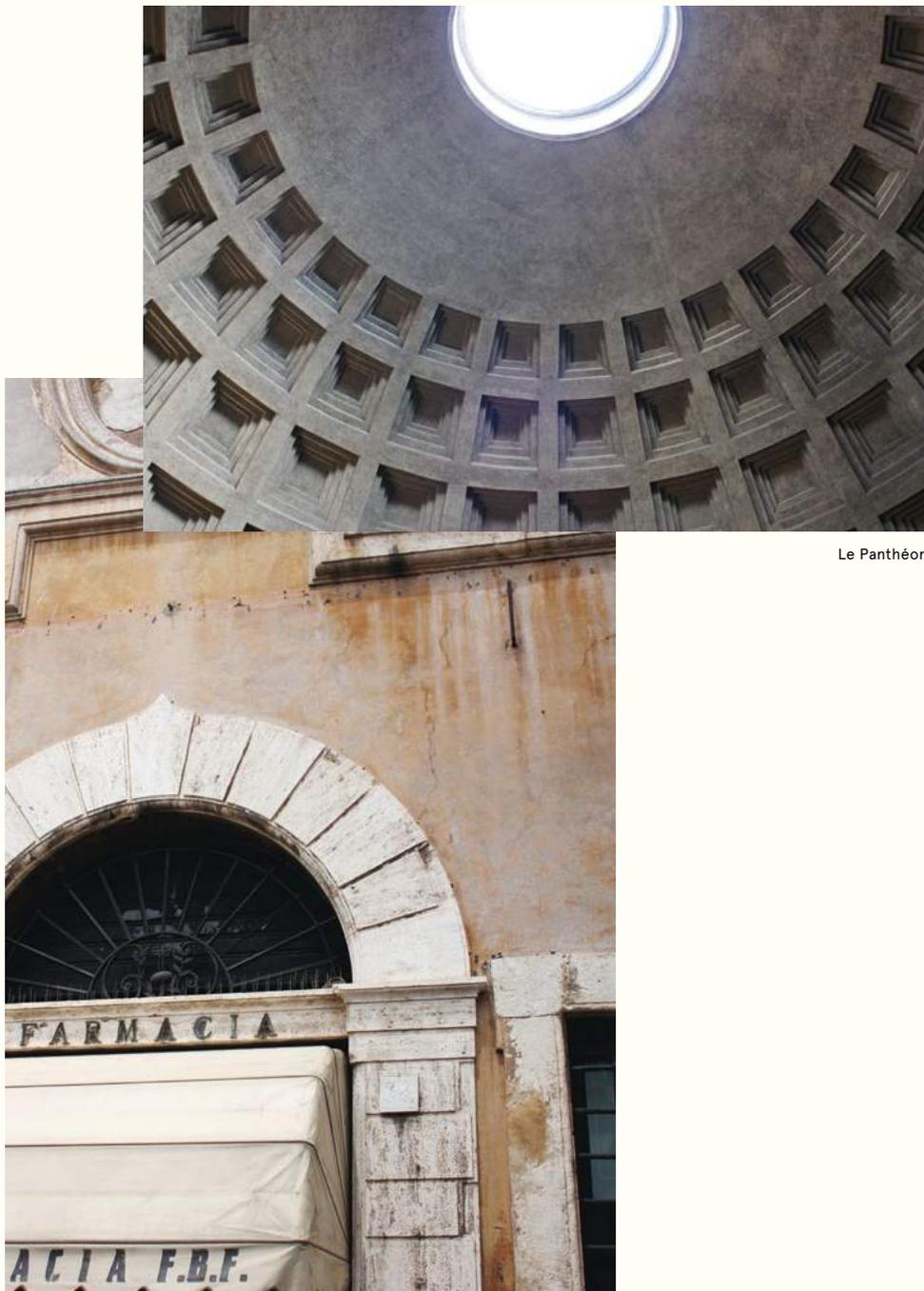


Villa Farnesina



Musée Hendrik
Christian Andersen





Le Panthéon



Piazza Navona

Explore: Rome, Italie



Textes : H el ene Rocco
Carte : No emie C edille

le lit

Hôtel de Russie

En contrebas de la villa Borghese, le palace mythique est de ces hôtels qu'on n'oublie jamais. Picasso et Jean Cocteau aimaient en arpenter les couloirs. On y passe un séjour hors du temps, en goûtant à la quiétude du jardin et au luxe du spa.

[Via del Babuino, 9](#)

Hotel G-Rough

Niché derrière la célèbre Piazza Navona, le G-Rough s'est installé dans une bâtisse du 17^e siècle. On aime la déco pointue qui mêle des pièces de designers italiens, des années 1930 aux années 1970. Intime et tendance.

[Piazza di Pasquino, 69](#)

Casa Cau

À quelques encablures de la fontaine de Trevi se dresse une grande maison, construite au 17^e siècle. Elle abrite cinq appartements haut de gamme composés d'une chambre, d'une cuisine et d'un salon. Idéal pour se glisser dans la peau d'un Romain, le temps du séjour.

[Via in Arcione, 94](#)

la table

Pianostrada, laboratorio di cucina

Au comptoir, on dévore une délicieuse *focaccia ricotta* et fleurs de courgettes, préparée sous nos

yeux par la bande de copines qui tient cette adresse. Pour une bouchée de pain, on enchaîne avec des *polpette* de bœuf aux amandes ultra fondants, avant de goûter à la *pasta fresca*.

Comme la carte, orientée *street food*, change tous les jours, on va être obligé de revenir.

[Via delle Zoccolette, 22](#)

Romeo e Giulietta

Après avoir quitté son resto étoilé, Cristina Bowerman, la cheffe aux cheveux roses, casse les codes en ouvrant un *concept store* dédié à la cuisine, dans une ancienne concession automobile. Dans l'assiette, les *linguine alla vongole* twistées par de la poudre de café précèdent un *tiramisu* présenté dans une coque de chocolat. Rafraîchissant, ce resto gastronomique.

[Piazza dell'Emporio, 28](#)

Roscioli

Tenue par les frères Roscioli, cette *trattoria* est l'une des meilleures de la ville. Résultat : pour avoir la chance de goûter à ses célèbres pâtes *alla carbonara*, il faut réserver plusieurs semaines à l'avance. Joue de porc séchée, œuf frais, poivre, pâtes fraîches, *e basta !*

[Via dei Giubbonari, 21](#)

Emma

On nous avait dit que c'était la meilleure pizzeria de Rome, et on n'a pas été déçu. Ici, on dévore une pizza fine et croustillante en terrasse. Notre préférée : la *Zibella e bufala* avec ses tomates juteuses, sa mozza au lait cru et son

culatello, de la cuisse de cochon élevé en Émilie-Romagne.

[Via Monte della Farina, 28/29](#)

Felice a Testaccio

Pour manger de délicieuses *caccio e pepe*, direction ce bastion de la cuisine romaine. Notre flemmardise a particulièrement aimé le moment où un serveur est venu mélanger notre plat de pâtes. Et signe que c'est une bonne planque, beaucoup d'italiens s'y retrouvent, autour d'un agneau de lait cuit au four.

[Via Mastrogiorgio, 29](#)

Mercato centrale

À deux pas de la gare de Termini, on mange sur le pouce dans ce marché qui propose des petits plats préparés sous nos yeux, qu'on arrose d'un verre de Chianti. *Trapizzino* - un sandwich à base de pâte à pizza à tomber -, artichauts marinés ou *suppli* - croquettes de riz à la mozza -... Le plus dur, finalement, c'est de faire son choix.

[Via Giovanni Giolitti, 36](#)

la glace

Gelateria del teatro

Palme d'or de la meilleure glace de la ville, on y retournerait bien tous les jours. Les quarante parfums sont préparés sur place et servis dans un cône croustillant. Nous, on a opté pour les plus originaux : sauge et fraise, miel et citron et pêche et lavande.

[Via dei Coronari, 65](#)

Fata Morgana

Deuxième place du podium (et la compétition était de haut niveau), ce glacier propose de l'artisanal et du sans gluten.

Basilic, noix et miel, riz noir et rose : ils sont forts, ces Italiens, pour réinventer le genre.

D'ailleurs, il existe cinq autres adresses dans la capitale.

[Via degli Zingari, 5](#)

shop

Antica caciara Trasteverina

Voilà trois générations que cette épicerie fine nous abreuve de produits locaux. On vous conseille de goûter à la morue salée et d'embarquer dans vos valises la belle sélection de fromages (*ricotta* grillée, *pecorino*, *burrata* des Pouilles, *castelmagno*), du vin et du *guanciaie* pour préparer des pâtes carbo de dingue.

[Via di S. Francesco a Ripa, 140A/B](#)

sortir

Ex dogana

Dans une ancienne douane désaffectée du quartier populaire de San Lorenzo se planque un lieu culturel alternatif où on passe volontiers toutes ses soirées. On débarque pour une expo et on traîne jusqu'au dîner ou pour un cocktail avant de se faire une toile en plein air. Et on se déhanche toute la nuit sur la programmation musicale ambitieuse.

[Viale dello Scalo S. Lorenzo](#)

Voodoo bar

Depuis quelques mois, la jungle s'est installée au cœur d'un parc romain. Après une percée à travers les feuillages, on débarque dans un bar en plein air à l'ambiance tropicale.

Dans un fauteuil en osier, on arrose la soirée d'une bière fraîche servie sous un tipi. Oh, pour ne rien gâcher, des massages sont aussi proposés gratuitement.

[Via delle Terme di Traiano, 4A](#)

découverte

Villa Farnesina

Dans le quartier typique du Trastevere se dresse une jolie villa, au milieu des citronniers. Le lieu est paisible, à l'abri de la foule, et abrite de très belles fresques et peintures dont une partie est réalisée en trompe-l'œil.

[Via della Lungara, 230](#)

Marché du Testaccio

Dans ce marché populaire haut en couleurs, se mêlent fripes, antiquités, légumes et herbes aromatiques. Enveloppé par l'odeur qui provient des petites boulangeries, on succombe au charme de l'Italie traditionnelle. En bonus, on y mange le meilleur *panino* de la ville, chez Serge Esposito.

[Via Beniamino Franklin](#)

Musée Hendrik Christian Andersen

Près de la villa Borghese, ce musée gratuit installé dans une maison art déco dévoile

une collection de statues d'inspiration antique qui datent du début du 20^e siècle. Pendant des années, Hendrik C. Andersen s'est consacré à un projet de cité idéale et dédiée à l'art, dont il reste des plans très précis. Insolite et passionnant.

[Via Pasquale Stanislao Mancini, 20](#)

Mont Palatin

Ce musée à ciel ouvert, qui fait face au Colisée, est le berceau mythique de la ville. Les ruines des demeures, les bains, le cirque et des temples impériaux reflètent plus de 2000 ans d'histoire. On remonte le temps et on flâne à l'ombre des pins parasols pour une promenade qu'on n'oubliera pas de sitôt.

[Via di San Gregorio](#)

Colosseo Quadrato

Mussolini l'a fait construire pour servir de palais de la civilisation italienne pendant l'exposition universelle de 1942 qui n'a finalement jamais eu lieu à cause de la guerre. Ce « Colisée carré » a plus tard été rénové par Fendi, qui y a installé son siège ainsi qu'une galerie d'art au rez-de-chaussée du bâtiment.

[Quadrato della Concordia, 5](#)

→ **Y aller** – Vol A/R à partir de 98€, au départ de Paris avec Travel by Air France, un guide digital conçu pour inspirer les voyageurs sur plus de 110 destinations. travelbyairfrance.com

→ Page de droite: Hôtel de Russie / Villa Farnesina / Gelateria del Teatro / Colosseo Quadrato







L'atelier des artistes

Depuis 1803, la Villa Médicis, plantée sur le toit du Mont Pincio, accueille des artistes et des chercheurs pour une résidence d'un an, à l'ombre des pins parasols. Un palais hors du temps, dont Muriel Mayette Holtz tient les rênes depuis deux ans, où l'on vient volontiers flâner des heures et admirer la vue sur Rome, au coucher du soleil.

Texte : Hélène Rocco
Photos : Noémie Cédille & Assaf Shoshan

C'est sûrement ce qu'on aime le plus à Rome : avoir la sensation de se balader dans un immense musée à ciel ouvert. Et s'il y a un lieu où l'on se sent submergé par l'Histoire, c'est bien à la Villa Médicis. Parce qu'avant que Leonardo DiCaprio et Richard Gere y mettent les pieds, Hector Berlioz, Georges Bizet et Claude Debussy ont séjourné dans cette bâtisse majestueuse qui surplombe la ville éternelle. Depuis 1803, les pensionnaires de l'Académie de France, créée par Colbert en 1666, y posent leur valise chaque année. Après avoir été sélectionnés sur concours, ils peuvent venir créer dans cet écrin de verdure, grâce à une bourse qui couvre leurs besoins. Depuis 2015, c'est Muriel Mayette Holtz qui les chapeaute. Elle, qui est entrée à la Comédie Française à l'âge de 20 ans, a pris la tête de la Villa Médicis sans hésiter. Ses trois missions ? Accueillir les pensionnaires, entretenir le palais et les jardins, et s'occuper de la programmation culturelle. Avec une ferme intention : rendre les événements « utiles et accessibles » à tous. Résultat, les Romains comme les touristes viennent gratuitement assister à des concerts, des spectacles tous les jeudis ou se faire une toile au milieu des pins parasols.

Récemment, le chef Alain Passard est même venu discuter de l'art de la cuisine, car la gastronomie aussi a sa place entre ces murs. Deux amoureux de la cuisine ont, jusqu'à présent, effectué une résidence de plusieurs mois dans ce cadre de rêve : Xavier Arrey Verges en 1998 et Emmanuel Giraud en 2008. Le premier a pu, en toute liberté et loin du quotidien, faire des recherches sur la cuisine du Moyen-Âge, le second a étudié attentivement les festins exubérants, de l'Antiquité au siècle des Lumières. Sa recette fétiche ? « L'anchois

Monte-Cristo » qui consiste à faire rôtir un filet d'anchois contenu dans une olive, elle-même fourrée dans un ortolan, contenu dans une caille, une grive, une bécasse puis dans une poularde, mais à ne manger... que l'anchois. Un pareil laboratoire, une telle carte blanche pour créer est une chance unique pour ces docteurs en gourmandise, et les places sont ouvertes à tous les autres chefs.

En se promenant dans les allées arborées, si près de ces hommes et ces femmes en pleine retraite artistique, on a l'impression de flâner dans une ruche bourdonnante. Au détour d'un chemin, un jardinier incite les passants à croquer dans les oranges amères : on est bien au cœur de l'Italie. Et l'actuelle directrice apprécie particulièrement ce cadre de vie : « Tout me plaît ici, les Romains, la lumière, le patrimoine. Et, surtout, avoir la chance de vivre avec les artistes. » Un bonheur que tout le monde, sans être pensionnaire, peut désormais s'offrir : depuis quelques années, on peut dormir sous les plafonds historiques aux caissons dorés de la Villa. Depuis une chambre d'hôte sommaire, on embrasse le panorama qui court de la basilique Saint-Pierre du Vatican au Mont Palatin et on admire la *loggia*. Ici, pas de room service, on se restaure au café des pensionnaires. Pour accéder à ce calme, il faut y mettre le prix (à partir de 225 euros la nuit) et surtout, prendre son mal en patience : au bout de plusieurs mois d'attente, vous aurez peut-être la chance de séjourner, vous aussi, dans ce refuge romain.

Villa Médicis – Viale della Trinità dei Monti, 1
Ouvert du mardi au dimanche.
<http://www.villamedici.it/>



Les spots de Muriel Mayette Holtz à Rome

Le Chocolatier QuetzalCoatl

avec qui j'ai collaboré pour créer un chocolat au goût des pins de la Villa Médicis.

Via delle Carrozze, 26

Le restaurant Ciampini

véritable terrasse sur Rome et le Vatican logée sur le Pincio, au pied de la Villa Médicis et qui offre une délicieuse cuisine romaine raffinée.

Via del Leoncino, 43

Ditta G. Poggi

artisan romain situé via del Gesù depuis 1825 et fournit en meubles les plus grands artistes de la ville.

Via del Gesù, 74/75

La parfumerie Santa Maria Novella

prestigieuse maison florentine fondée en 1612 où l'on découvre et choisit des essences italiennes subtiles qui viendront embaumer notre maison.

Corso Rinascimento, 47



Muriel Mayette Holtz est à la tête de la Villa Médicis depuis 2015

Roi du Lac

marque pour la maison, située sur le corso Vittorio Emanuele, qui décore ses objets, avec des dessins d'une extrême minutie, alliant savoir-faire italien et extravagances orientales.

Via Vittorio Emanuele II, 145

L'hôtel Eden

offrant un dépaysement et une tranquillité inouïs grâce à sa position surélevée sur le Pincio, et qui permet d'accéder aux plus beaux lieux romains du fait de sa proximité avec le centre.

Via Ludovisi, 49



D o v e

Photos : Nastasia Dusapin

DA et stylisme : Caroline Nedelec (Hyes Studio), assistante : Ophélie Frémeaux



S i a m o



LILA : Top (dessous) ATELIER BARTAVELLE / Top (dessus) FORTE FORTE / Pantalon FORTE FORTE / Chaussures HEIMSTONE
À GAUCHE : Pochette HUGO MATHA / Lunettes de soleil POLO RALPH LAUREN

LILA: Veste KARINE LECCHI / Top KARINE LECCHI / Robe ATELIER BARTAVELLE /
À DROITE, LEANDRO: Veste BEIRA / Sur-chemise VINTAGE T-shirt COLTESSE / Casquette REALITY
STUDIO, LILA: Blouson REALITY STUDIO / Top (dessous) ATELIER BARTAVELLE /
Top (dessus) FORTE FORTE









À GAUCHE, LEANDRO: trench COLTESSE / blouson BEIRA / chemise COLTESSE / casquette WEEKDAY
LILA: blouson MAISON PÈRE / pull ZARA / pantalon KARINE LECCHI

À GAUCHE : Sac à dos HUGO MATHA

À DROITE, LEANDRO : Veste BEIRA / Sur-chemise VINTAGE / T-shirt COLTESSE /
Pantalon COLTESSE / Chaussures ZARA







BONNES ADRESSES

Textes : Raphaële Marchal

Photos : Noémie Cédille (Osteria Ferrara, Café Mirabelle, Le Tagine, Les Arlots),
Thomas Dhellemmes et Alban Couturier (Elmer) Franck Juery (Les Apothicaires),
Patricia Niven (Honey & Co)



Les Apothicaires

Lyon

Elle a vagabondé, la Tabata, produit-de-Top-Chef-mais-pas-que, avant de s'asseoir aux Apothicaires, son premier pied-à-terre, à Lyon. Psychédélique papier peint, même tarif pour les coussins, cuisine ouverte, grands boccas partout, dessins et miroirs aux murs, un restaurant qui respire le « comme à la maison ». Dans les assiettes, pas de potions magiques comme les apothicaires l'indiqueraient aux esprits mal fagotés, mais une cuisine bien affirmée, parfois fermentée, parfois déshydratée, parfois fumée, mais toujours bien abordée. Un jour trois grosses pommes de terre avec peau dans l'assiette, du chèvre et de la *cecina*, un autre des courgettes jaunes, des abricots, du houmous aux amandes et sureau... Menu unique le soir, reste plus qu'à s'asseoir.

Les Apothicaires

23 Rue de Sèze

69006 Lyon



Paris

Osteria Ferrara

Les *aficionados* du Caffè Dei Cioppi s'en souviennent : quand Fabrizio a fermé, sans annoncer de réouverture, c'était le deuil national. Et un an plus tard, à deux pâtés de maison, la popote ressuscite : joie. Fabrizio Ferrara et Federica Mancioffi sont de retour, chez Osteria Ferrara cette fois, et continuent, détendus de la *pasta*, à balancer des assiettes toujours aussi bien gaulées. *Burrata* d'anthologie, *vitello tonnato* du siècle, beignets de fleurs de courgettes à la mozzarella et aux anchois, et naturellement, comme si leur vie en dépendait : des pâtes à la saucisse et aux petits pois, ou aux langoustines et au safran, ou à l'épaule d'agneau. Côté pinards, que du zéro faute, à condition d'aimer la déviance italienne. Vins oranges (en édition limitée), Gelsomoro Marche Rosso, Langhe Nebbiolo de Cascina Roccalini... mon *osteria* est ton *osteria*.

Osteria Ferrara
7 Rue du Dahomey
75011 Paris



Café Mirabelle

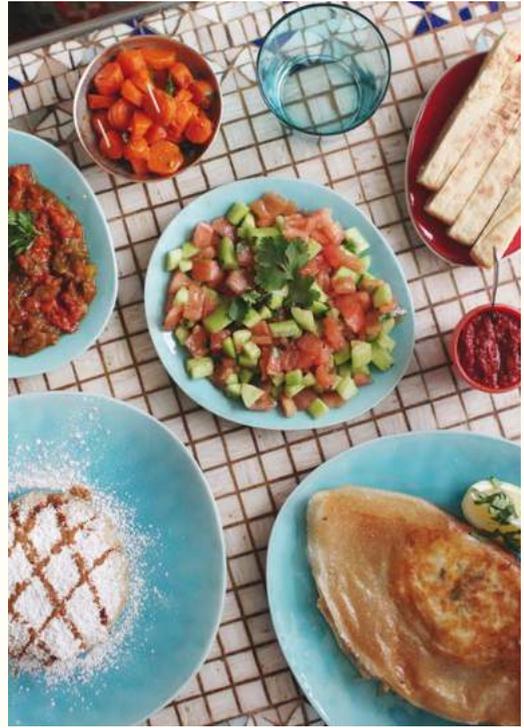
Paris

Il aurait pu s'appeler le Café Marion, tant ce lieu est personnel, atypique et authentique, mais pas question pour l'Alsacienne de 22 ans de ne pas lui donner une consonance de chez elle! Dès 8h sortent fraîchement du four des croissants, pains au chocolat, brioches au gianduja, chaussons à l'abricot... Tous faits maison, un coup de patte qu'elle a pris de Sébastien Gaudard. À partir de midi, un menu déjeuner sans entrée, chez Mirabelle, c'est plat-dessert. Et une fois de plus, ça dépote, et à l'alsacienne: *grumbeerekiechle* (galette de pomme de terre), *fleischnaka* (rouleaux à la viande), tourte aux moules, puits d'amour à tomber... Tout l'après-midi, des tartes, des Paris-Brest, des madeleines, des cookies, et le week-end, un brunch gargantuesque! Le genre d'endroit qui vous inonde de bonnes ondes, envoyées depuis la cuisine par cette petite boule d'énergie, pleine de passion et d'envie.

Café Mirabelle

16 Rue la Vacquerie

75011 Paris



Paris

Le Tagine

Si tout le monde était comme Marie-Jo(sé Mimoun), la terre tournerait plus rond. Marocaine de cœur à l'immense myocarde et péricarde, elle tient son bouclard depuis 1982, et n'a rien d'un dinosaure. Ou alors très à la page, le dinosaure. Pionnière du vin nature, elle arrose ses bricks à l'œuf au jaune coulant de Drappier Brut Nature, inonde sa *mechouia* du Tandem (Syrah du Maroc) d'Alain Graillot, submerge son tagine de poulet aux pêches de vigne du Sierra du Sud de Gramenon... Une sorte d'OVNI du genre, avec tapis multicolores au mur, musique à fond, thé à la menthe servi du 12^e étage et jet d'eau de fleur d'oranger sur les mains en partant... Le genre d'endroit que l'on garderait bien pour soi.

Le Tagine13 Rue de Crussol75011 Paris



Les Arlots ^{Paris}

Ce qui compte, c'est la beauté intérieure : aux Arlots, c'est le cas de le dire. D'extérieur assez loin des codes habituels de beauté pour un restaurant, le 136 rue du Faubourg Poissonnière en a sous le talon, et c'est très vivement qu'on vous conseille de revenir sur la rive des numéros pairs. À la popotte, Thomas Brachet, le chef qui fait cohabiter sur une carte « faisselle aux herbes, citron confit » et « selle d'agneau et sa couille ». Abats-phobes, s'abstenir. Mais quel panard ! Probablement l'une des meilleures planques de Paris, à prix minis. En salle, Brune et Tristan, à qui on décernerait bien la palme des plus grands cœurs. À la boutanche, que du bon : Vino Rosso du Domaine Lucci, Marche Avant de Luc Vignal et sa femme Emmanuelle Delon, Aziaum du Saut de l'Ange... On a tiré le gros lot, aux Arlots.

Les Arlots

136 Rue du Faubourg Poissonnière

75010 Paris



Arles

Le Chardon

La petite planque de Laura & Harry, respectivement sommelière et cuisinier, française et anglais, est née de longues années de cavale enflammée.

Ces deux passionnés ont finalement troqué leur pop up itinérant pour leur Chardon à Arles, un tout joli restaurant, à la différence que cette fois...

Ce sont les chefs qui y tournent. Pendant un, deux ou trois mois, un cuisinier de n'importe où dans le monde prend ses quartiers au Chardon, et remue son propre menu de saison. L'anti-routine idéal.

En d'autres termes, le Chardon ne manque pas de *mojo*. Dernièrement, c'est Mal Meiers, chef australien, qui y a posé valises. Son plat clin d'œil: les moules frites.

Pas les moules / frites, mais les moules, elles-mêmes, frites. Bref: le Chardon vaut le voyage. Et les pépites en bouteille de Laura, obsédée par le vin, aussi.

Le Chardon

37 Rue des Arènes

13200 Arles



Paris

Elmer

Il fait son pain. Il fait ses terrines. Il fait ses pickles. Il fait tout. Il s'appelle Simon Horwitz, il a la trentaine, et il fait tourner chez Elmer un manège enchanté. En fil conducteur : des bonnes assiettes colorées, inspirées et engagées, au-delà de l'éternel fait maison. Part belle donnée aux saisons, aux petits producteurs, à la proximité, et bien sûr, au vin naturel. Et la bonne nouvelle, c'est qu'en plus de tout ça, c'est infiniment bon. Caille et asperges, cochon et champignons, poireaux et harengs... Le temple du *back-to-basics*, version Horwitz. Même dynamique au fond du verre, les perles d'Agnès et René Mosse, le Rozeta de Maxime Magnon, la Turbulence d'Antoine Petitprez... Un peu comme un super restaurant, mais en mieux.

Elmer30 Rue Notre Dame de Nazareth75003 Paris



Londres

Honey & Co

« Food from the middle east » et pas que, le restaurant de Sarit et Itamar ne ressemble à aucun autre.

Ils cuisinent comme ils aiment manger et décrivent leur restaurant comme une simple prolongation de leur maison. De son enfance à Jérusalem, Itamar n'a conservé que le meilleur, de la cuisine à la bonne aura.

Gros petit déjeuner, long déjeuner ou pause café, même idée de la tablée: des falafels, des tartines de haricots, du poulet à la grenade, des aubergines au tahini, yaourt et zaatar, des chawarmas, du pain pita... La régalaide à l'israélienne, twistée à la londonienne, clonée en deux autres bouclards: Honey & Spice, un "food shop", et Honey & Smoke, un "middle east grill".

Il s'agirait d'aller faire un tour à Londres.

Honey & Co

25a Warren Street

Londres W1T 5LZ

edito

Traduction: David Nichols

I remember those moist summers, I remember how excited we were about the coming bonfires on Saint John's Eve. I still look forward to them today. I remember those pyramid pyres, some of them up to ten meters high, logs stacking up throughout the day, ready to be lit in the evening, flames licking up their sides throughout the night. Though their meaning was somewhat different for our elders, to us they were a token of summer, of celebration. Feux de joie. Spicy sausages would start to cook on a makeshift grill then be slapped into a baguette with ketchup and nose-tickling mustard.

There would also be an improvised bar serving coke and beer.

Beer that was cold and bland, but no one cared.

Because everyone had been waiting for this summer solstice, the smells of night and fire, the wood's loud crackling and popping as we lay in the grass, around the bonfire, our bodies keeping warm until the morning, until the first light of the dying embers.

Trend Report

Kalamata Book

Julia Sammut has recorded the stories, recipes, and souvenirs of the owners of Kalios, a Greek delicatessen. From their grandmother who gave them a taste for pine honey and oregano, to the creation of their own brand, the two Greek terroir-lovers Grégory and Pierre-Julien Chantzios unveil the backstage of their family adventure, as they go on four journeys through the Peloponnese region. And cherry on top the pita bread, they have just opened a restaurant in the Parisian suburb of Saint-Ouen where, sitting at the terrace, you can feast off calamari, olives, and braised pork, washing it all down with a bit of ouzo, of course.

Kalamata, la famille et la Grèce by Julia Sammut, published by Kéribus, 29€

12 vues Guide

This new guide put itself to the test of telling a visual history of European cities. A test they have passed with flying colours. These cities, that have yet to be plundered by mass tourism, reveal their secrets through a selection of thirty spots. This book-object folds up into a little guidebook with a hand drawn map, very practical when you are on the go, and very picturesque when you display it at home.

19€, online or at OFR and Artazart
www.12vues.fr

Les rencontres d'Arles Festival

A muy caliente summer in Arles. The theme for this 48th edition of the Rencontres is Latin America, with Colombia as a centrepiece. Forty exhibits are scattered around the town, and we glide from Iranian women to Hell's Angels, from

analogue to digital photography, with a selection of works that represent every generation and every photographic discipline. Without doubt, a must-see.

Paris Beer Week, from the 5th to the 13th of Les Rencontres d'Arles, from the 3rd of July to the 24th of September.



Louise Roe Design

From colourful metal bowls with jacquard napkins, to crystal carafes, we would love to buy everything on Louise Roe's online store. This Danish designer has been celebrating high-quality materials since 2010, doing it with a certain simplicity and focusing on handmade craftsmanship. Minimalistic, graphical, and very modern, her summer collection is an easy fit for any room of your house.

www.louiseroe.dk

Food Temple Festival

Three chefs, three banquets: for one weekend only, the Carreau du Temple in Paris will gather six hundred people around a table. Succumb to the succulent meat of the Colombian chef Andres Carne de Res, before dancing to cumbia, then return on the morrow for market fresh meals. There will also

be picnics in Paris' more unusual spots, as well as food workshops and master classes.

*Food Temple, from the 22nd to the 24th of September at the Carreau du Temple, free entry and a meal on reservation.
www.carreaudutemple.eu*

David Hockney Exhibit

To celebrate his 80th year, the British dandy and his little round glasses have invaded the Centre Pompidou in Paris. His famous swimming pools and double portraits are at the heart of this event, which also features 160 paintings, photos, engravings, and video-installations, in an exhibit that retraces his whole career.

David Hockney, at the Centre Pompidou in Paris until the 23rd of October.



Holybelly #2 Opening

No more (endless) waiting to brunch at Holybelly! Four years after opening, the little coffee shop is opening a new spot. Sarah Mouchot and Nico Alary have taken over an old hookah lounge, just down the road from their original café, and opened HB5, a café that can welcome up to one hundred starving tummies. And if you want to go and sit by the Canal Saint-Martin, you can now order to go.

HB5, 5 rue Lucien Sampaix, 75010 Paris.



p.32

A Heart for Cooking

Tel Aviv. That unique feeling of having adopted or having been adopted by a city. To love it often, to hate it sometimes, to return to it always... Would I love the most is to roam its main streets and small alleys until hunger, curiosity, or any other frequent excuse, prompts me to stop somewhere.

This particular spring day, a 21st of April I think, has more in store for me than the usual pleasure of a walk augmented by the absorption of large quantities of humus and limonana, the local minty lemonade. Around midday, I cross the Shuk Ha'Carmel, the lively market at the heart of the city, home to a dusty and crowded balagan (a cheerful chaos, Tr.) of stalls selling spices, fresh pomegranates, cooking utensils, and touristy trinkets. It is hard to imagine that one might be ever able to walk out of this dense crowd, endlessly striding along the market's only path... Yet, as you take a side street with the highly suggestive name of Yom Tov (celebration day), the landscape changes, the crowds disappear, and life slows down, stretching out at the contact of the irregular cobblestones of those streets that run alongside the market.

On the corner of Yom Tov and Malan street, Julie's little cantina is open onto the road. I have already been there once, but as I approach for a second time, I still feel the excitement. It is even stronger, resonating with the memory of that

first time. In her book "Mamma", Mina Holland recalls a quote from "Big Brother" by Lionel Shriver: "The most sumptuous experience of ingestion is in-between: remembering the last bite and looking forward to the next one." I had tasted Julie's Jewish-Egyptian cuisine, spent a few hours there, far from everything, close to the plate in front of me, had met the regulars and the tourists in that little dining room. From table to table, bonds had been formed and conversations had gone on long after dessert and coffee.

But, let's get back to this day in April. A few steps away from the front door, in front of the restaurant's glass doors, I see two silhouettes. I recognise Julie, the owner and cook, sitting across from a young man. In the early afternoon heat, a climate for slow movements and vague conversations, I watch them, and I am reminded of a scene from a film. Not a film in particular, but the scene's cinematographic quality – its simplicity, a setting reduced to its essentials, a few chairs on a paved and sun-soaked street, that timeless character that has our two protagonists drinking coffee in the shade, one hundred years back or forth from now. I tiptoe forward with the discretion of someone who knows they are disturbing others. It would be a lie to say that Julie welcomes the curious with open arms. Her face rarely varies from its usual severity, she speaks rarely, leaving her cooking to do all the talking for her.

Julie comes from a Jewish family in Cairo. In 1949, they find themselves exiled from Egypt. The recipes they bring with them carry the weight of their uprooting as well as the

Lido Fashion

Lido is the name of the island facing Venice. It is also the name of a modern yet timeless swimsuit brand that was born last spring in the Floating City. One or two piece suits but always monochromatic, this summer we will be choosing among the six minimalistic, Italian-made creations of Daria Stankiewicz.

Swimsuits start at 125€. Available online.
www.lido-lido.com

Maison Aleph Opening

Myriam Sabet dreamt of a modern oriental bakery. So she created it herself. In the heart of the Parisian Marais, her boutique offers the lightest of patisseries, filled with the flavours of her childhood. Pistachios, damask roses, and bitter oranges are nestled into little angel-hair pastries, surrounded by chocolate bars and other lemony tidbits.

Maison Aleph, 20 rue de la Verrière,
75004 Paris.

desire to keep their identity from diluting itself in Israel. In “Mamma”, a collection of interviews and recipes that question the idea of homemade cooking, the chef Claudia Roden talks of that same experience, that of her parents’ exile and a Jewish-Egyptian cuisine “that is as much about secrecy, an archaic mosaic, as it is about homemade cooking.” When her parents arrived in London, sharing their recipes – secret preparations that were fiercely guarded back in Egypt – became to them a duty towards the community of exiles. Having then become a chef in her own right, Claudia Roden found that “the passion of cooking was born of necessity. The necessity both of holding on to an endangered culture and of rediscovering a heritage.”

In 1995, almost fifty years after her arrival in Israel, Julie opened “Julie’s”, Tel Aviv’s only Jewish-Egyptian restaurant. When I was there, her grandson Nicola told me that she had always claimed that her cooking was “not as good as her mother’s or her sister’s.” And, with a smile, he added: “You know, God sends nuts to those with no teeth.” In theory, yes. But in truth, I don’t think so. Just the memory or the idea of lunch at Julie’s is enough to recreate the taste and feel of her date-filled cookies in my mouth.

The little main room of her restaurant is exactly how you would picture a grandmother’s dining room. In the middle of the room stands a large china cabinet with crocheted curtains. Around it sit a few tables and chairs, an old cash register, a black board adorned with a couple of coloured Hebrew letters, some family portraits, a hi-fi playing some

old-timey tunes... The intimacy of it all penetrates the décor of this little room and its gentle familiarity. The first time I came here, Julie asked me what I wanted for lunch. With no menu in sight, my hesitation prompted her to gently take my arm and guide me to the kitchen. There, she showed me the contents of various pots and pans, with stuffed zucchini here, okras nestled in a spicy tomato sauce there, a lemon soup, koftas... Today however, Nicola runs through the menu for me, as he stands over the pots giving off powerful scents of mint, stewing meat, lemon, and spices.

The starter is once again that crispy cabbage salad with fresh parsley, lemon, and pumpkin seeds, a dish that would be more than enough in a world where hunger was the only motivation for eating. But lunch still goes on, with some tender and lemony artichoke hearts and figs stuffed with meat spiced with baharat, a powdered mixture of nutmeg, cumin, cardamom, and cinnamon. All these flavours blend together but are revealed as they come into contact with one another, a celebration of fresh herbs and spices... Julie sees me drop my fork and grab a pen, scribbling furiously in my notebook, so she walks by and tells me in English to eat before it gets cold. When I tell her that I am writing an article, she doesn’t ask any questions. She gently lays a hand on my head with a quick smile. However fleeting, the sweetness that pierces through her usual wariness is enough to remind me who Julie really is.

A last sip of the cardamom flavoured coffee, a last bite of the date biscuit.

With Julie unwilling to be in the public eye and play the interview game, I conclude my visit with a few questions for Nicola. I start by asking him how they make that cardamom coffee, and the conversation slowly drifts onto his grandmother’s recipes. On a side-note, he tells me of another tourist who, also under the spell of Julie’s cooking, had convinced her to collect her recipes in a book. He then pulls it out of one of the cabinet’s drawers. The book is like this place: the dishes hide behind a thick plastic cover in a spiral notebook, with hastily taken photos. Nothing is staged, everything authentic. It is very strange to find that this treasure is kept so fiercely hidden rather than being shown to the world, ready for sale and redesigned to correspond to the genre’s current codes. As it happens, I am the first to actually buy it, all other copies having been distributed to family. As a final touch to the books’ “homemade” aesthetic, the introduction states that “Julie’s kitchen is open every day from 12 am to 4 pm, or until there is nothing left to eat.” I return to Paris, and with me is the memory of her generous and flavourful cooking, one that I could now almost replicate... but no. it would only feel fake, without the feel of the Yom Tov street cobblestones under my feet on a warm spring day, without taking a break from world and time in that reassuringly neglected dining room, without diving into a plate generously garnished with spices, simmering meat, and fresh herbs, without Julie watching over me....

A Chef's Heaven

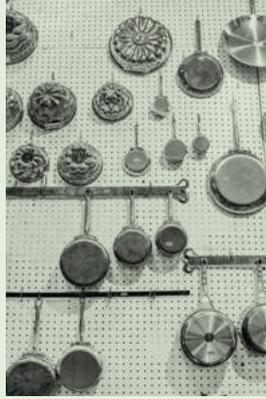
On the corner of rue Jean-Jacques Rousseau and rue Coquillière, a green façade runs across several buildings. For 200 years, large canary yellow letters spell out these walls' contents for passersby: "E. Dehillerin, matériel de cuisine" (E. Dehillerin, cooking utensils). At 9:00 am, a thin and somewhat reserved man, about fifty years of age, opens the doors to this cave of wonders with its ancient window-display. He greets me politely, sets a stool by the entry, and goes off to sit at his desk, behind a tall pile of papers. Only later would I learn that this was Éric Dehillerin himself, head of the store for thirty years, following in his father's footsteps and three other generations before him.

This shop, and legendary part of Paris, is like a time machine. On shelves so high that they seem to kiss the ceiling, merchandise is piled up haphazardly. It has been like this forever. There is a wall covered in pots and pans of shiny brass. As you roam around, you pass display shelves cluttered with sharpeners, salt or pepper mills, stamped knives, cutting boards, and many other treasures. Every type of cooking utensils can be found here, a fact well known by chefs and curious tourists alike.

Another World

Unfazed by the passage of time, these walls have watch the years, and then the centuries, go by. It was Eugène Dehillerin who moved his store to this address in 1890. Starting in 1820, he purchased all the building's surrounding shops, using their lengthy existence to claim his own

antiqueness. It took no time at all for the word-of-mouth to start, building up an international clientele for this charming bazaar. Thanks to the quality of its products and its undoubtedly delightful soul, the boutique soon became an iconic part of landscape.



"My first memory of this place was when I was ten," remembers Eric, the current director and great-grandson of founder Eugène. "My father was constantly in contact with his clients and there was a very particular atmosphere to the place." People often point out to him that the windows are dirty, but a sterilised environment is out of the question. "Let it live!" his final word on the question. When his father Jean retired, he took over without a moment's hesitation. "Days here can be long, but I never get bored." And you won't hear any different from his fifteen affable employees. Weekday mornings are quiet, punctuated by chefs coming to resupply, but "between 4:30 and 5:30 pm, it's a constant rush. And it's even worse on weekends and holidays!" says Jean-Marie, standing behind his antique till.

This ex-gendarme started working in this cooking Mecca four years ago. Long enough to notice all of the clients' various habits. "There are those who come looking for something specific and those who wander around and ask us for advice. There are also the chefs who need a replacement piece in a hurry and those loyal regulars who drop by to say hello." Alexandre, storekeeper for three years now, stands at his post behind the counter, where he looks after the products waiting to be paid for. This ex-musician smiles before adding: "What strikes me is the general good ambiance. People who walk in here are in a constant state of amazement."

A Happy Pandemonium

Claudia shares that opinion. She is a cheerful brunette and the only woman working in the store. When she got here seven months ago, she had battle for a bit of elbowroom. Her smile is proof of how proud she is to be here. As a cuisine-lover, she had been frequenting the shop for years before being hired.

With great enthusiasm, she explains to me the functioning of the store. Don't go looking for price tags, it's the old-school way here, which can be a bit of a headache. But this is how it has worked since the beginning: the products' reference number is written down on an invoice, and the item is then placed on the counter where Alexandre wraps it up in brown paper. If a client needs something that is hanging high up on a wall or the ceiling, you have to use a hook. "Just like at the funfair," jokes Claudia. Vincent, storekeeper and ex-house painter, often lends her a hand. And his passion? Uncovering ancient articles: "You find all sorts of things here, from old-timey cheese-graters

to fifty-year-old stainless steel icing sets!” Before getting back to work, he tells me that he is not the only one kitchen archaeologist: in 2015, a Dehillerin-stamped bain-marie pot resurfaced. It had been sleeping for 80 years in a certain shipwreck called the Titanic.

On the upper floor, an area is dedicated to the strangest of gadgets, such as one to cut eggs into quarters, but the greatest findings are in the basement. I go down a two-part staircase, watched over by a brass rooster, and enter the lair of the batterie de cuisine, the kitchen utensils headquarters. I find cauldrons bigger than me, and pans that can hold an entire pig. It is no small wonder to learn that a scene from the series *Chefs* was filmed here a few months ago, a scene where a young Michelin-starred chef is initiated into a chef cult. That is how famous this place is!

Deneuve, Depardieu, Coppola, and Others

But it's not all just film sets. With such a reputation, the store has welcomed many celebrities, though its director would never venture any names. But after a little bit of sleuthing, I found a more forthcoming employee.

Frank, the last dinosaur (his own words), was hired by the father, thirty-five years ago. An expansive man, immediately on first name terms with us, a real character. Over the years, he has befriended “that nice actor who plays *Astérix*” (Édouard Baer, Ed.), “Monica Bellucci’s ex, a great dancer” (Vincent Cassel), and Gérard Depardieu, among others. On the wall is a photo of himself standing next to Ina Garten, a famous American TV host and store regular. A man full of that famous

Parisian *gouaille*, he has welcomed Catherine Deneuve and Scarlett Johansson, even asking the latter to remove her sunglasses to “better see her eyes.” There has also been Francis Ford Coppola, as well as a famous French singer who, trying to remain incognito, came in dressed as a priest.



But at Dehillerin, there is above all a constant stream of famous chefs. Just recently, Marc Veyrat purchased some knives, Thierry Marc a set of pots, and Christophe Michalak came to equip his new restaurant. Eric Dehillerin puts this popularity down to their great price to quality ratio. And with the current rising enthusiasm for cooking, there is an obvious increase in visiting amateurs. At the front desk, Jean-Marie grins and tells us that, “we have a lot of foreigners coming over. Groups of young Taiwanese, Australians, Brazilians, and Japanese coming in and all buying the same products, whatever the price.” Americans, on the other hand, are big fans of the brass equipment, the crème de la crème for low temperature cooking, as well as the high-end knives. In order to interact with their clients from the world over, Claudia, Franck, Alexandre, Vincent, and Jean-Marie must speak an

impeccable English, and often even more. Franck also speaks Chinese, Japanese, and Korean. Unabashed, he tells us: “They always get a surprise when I give them prices in Japanese. Little by little, I learned the basics.”

“Stay Ahead”

Dehillerin ceased the production of utensils after World War II. Today, the store holds brands that have their own image. For the director, today’s task is to maintain both your identity and your independence. So, in order to stay ahead, he decided to innovate. The clients love brass utensils? He adapts these tools to work on induction cookers. The founder’s great-grandson also strives to create a demand for innovation. “It boosts my interest in the profession, I don’t want to simply be a distributor,” he explains. And above all, he tries to promote the French craftsmanship and production, out in Normandy: “we didn’t wait for the “made in France” to be fashionable, we have been doing it all along!” and when I ask him if he uses his own equipment for his cooking needs, he confesses that his preferences lie with *pâtisserie*, the baking of cakes. Keeping with tradition, he likes to make homemade preparations where he can take his time, especially the *tarte tatin*, which he slowly caramelises. A treat that is both old-fashioned and timeless, just like this legendary store.

E. Dehillerin, 18 & 20, rue Coquillière,
75001 Paris, Open Monday to Saturday,
from 9 am to 6 pm.

Shangri-La's Hambantota Resort & Spa

From jungle to seaside, a landscape parade. The car suddenly stops, allowing two brown cows to slowly cross the asphalt road. Traffic at a standstill, drivers wait. Then, it's off to Hambantota, a little southern town off the side of the Sri-Lankan spice roads. The air outside is thick and salty, and we are already dreaming of slow afternoons on the Indian Ocean beaches. Hammocks are strung between the coconut trees leftover from the old plantation that used to cover these gardens. The surrounding flora is wild, plants haphazardly intertwined with trees that reach for the sky. In the late afternoon, peacocks perch on branches as we float a boat down the Walawe river. At nightfall, we follow a path mapped out by little lights on the floor. These candles lead us to petal-strewn tables where we enjoy a range of specialities that encompass the very best of South-East Asian cuisine

*Rooms start at \$172, breakfast included.
Sitrakala Watta, Chithragala,
Ambalantota, Sri Lanka
Tel: +94 47 7 888888*

www.shangri-la.com/hambantota/

Eat

Breakfast time is adventure time. The more reticent guests can opt for the continental buffet, while the foodies can enjoy local specialities such as hoppers, a type of pancake served with an egg or some pol sambol (a very spicy condiment). Breakfast is served on the outside terrace or in the Bojunhala restaurant. Another

dining option is the Sera, dedicated to South-East Asia's street food (Thailand, Singapore, Malaysia), accompanied with wine, sangria, homemade iced teas, freshly made fruit juices, or bubble tea.



Drink

In the afternoon, we head on down to Ulpatha, a restaurant serving snacks (burgers, grilled food, and club sandwiches), beers, and a large selection of whiskies. We play a game of billiards before grabbing a table at the Sera.

At the Gimanhala Lounge, overlooking the gardens and the ocean, we sip a glass of coconut juice. The room is completely open onto a wide bar that serves fresh herbal teas, champagne, or cocktails mixed in front of our very eyes

Exercise

Featuring an infinity pool, yoga classes, beach volley, golf. In other words, a wide variety of way of taking care of your body, on top of the Shangri-La's Spa with tailored Ayurveda-inspired massages, specifically created to relieve stress.

Shopping

Shopping happens down in the

artisan community where you can find beautiful souvenirs, crafted (sometimes) on the spot. Ceramics, wooden objects, tapestries, Sri Lankan theatre masks....

Take a look around

The Hambantota Market

In the heart of the town, only ten tuk-tuk minutes away from the hotel, stands a labyrinthine market. Lined up on carpets and crates, you will find vegetables, peppers, rice, and baskets. This is no tourist attraction, this is the authentic Sri-Lankan everyday life.

Udawalawe National Park

Imagine an immense park where wild animals roam free... At first, you marvel at each new colourful bird, each perched peacock, and then you cross the path of your first elephant, first crocodile, or first leopard (much rarer). A magical experience.

*7th Mile Post, Sevanagala
Monaragala, Uva*

Handunugoda Tea Estate

We visited the Herman tea plantation that supplies the Mariages Frères tea company with white tea. This includes a tour lead by head of the estate, the tasting of precious teas, and a stop at the boutique for some cinnamon, tea, and other handmade products..

Tittagalla, Ahangama

Talalla Bay Beach

A place for surf, snorkelling, swimming, and siestas. There's always something to do on Talalla beach, especially if you enjoy heavenly landscapes and the beach restaurants dotting the seaside.

Tangalle Road, Talalla

The Old Town of Galle

Galle's main attraction is its ancient seafront fortifications, entirely taken over by vegetation. The historical town centre is on the UNESCO's World Heritage list and attracts many tourists. Hence, don't hesitate to stray from the beaten path and explore the town and its many vantage points.

→ **Localisation:** Hambantota is about 230 kms south of Colombo. The town sprawls along the southern coast, full of picturesque seaside landscapes sprinkled with fishing villages.

→ **How to get there:** The closest airport is in Mattala, but you can also go to the Colombo airport and then drive down the coast. An ETA (Electronic Travel Authorization) is compulsory, which costs around \$35.

p.50

A City's Bounty

When I was but a young sprout, I would climb the cherry tree and tally the blackbirds' pickings, I would gorge on berries, I would grill some chestnuts. I was the country mouse, feeding off the vegetable patch, the garden, and the surrounding forests. I picked, I gathered, I ate. I would be guided by my five senses, heightened by the theoretical knowledge of both library books and my parents' teachings. A daily life filled with learning and experience. Now that I am a city mouse, my coriander grows in supermarket rows, salads wear their plastic dresses, and fruits line up like the morning commute. But I was wrong to think that slim pickings were all that was left.

Nick Tannett, with his bleached hair and mismatched socks, is the chef of a Michelin-starred restaurant on

London's West end. He is also my flatmate. One day, around midday, I found him pulling out of his pockets a series of little baggies filled with various herbs, plants, and flowers. These were the result of his morning harvesting hikes through the many parks and forests of London. These excursions supply both of his kitchens, the one at work and the one at home. All this knowledge of the green comes from his chef and his colleagues, but also from tasting every plant that crosses his path. If it doesn't taste good and he spits it out, then it is not gathered. We need to reclaim, through experience, our subjective knowledge and skills. In his book *Vers la sobriété heureuse*, the French farmer and philosopher Pierre Rabhi explains that modern societies tend to "strip populations of the convictions and experiences gained through subjectivity, a notion that is, in the eyes of the tyrannical sciences, only obscurantism and superstition."

In utter amazement, I tasted, I felt, I touched everything. I rubbed the powerfully scented wild garlic. As he prepared a little woodruff granita, Nick explained to me how he would make capers from the berries. The taste of almonds soothed my taste buds, all aquiver from the wild arugula. One of his precious baggies contained a bunch of delicate white flowers. I recognised the sweet smell of elderberries. These fragile flowers have to be picked regularly, following the vagaries of the weather. With the elderberries promptly turned into vinegar, tempura, or ice cream, out came some salad burnet. As I watched the kitchen turn into a forest's undergrowth, I was surprised by the smell of cucumber emanating from these little notched leaves. I heard my flatmate tell me that these would go

great with some oysters. Each plant, herb, or flower spinning around in Nick's head, as he concocted recipes, associations, or preparations that would best serve each plant's qualities. The gatherer is a magician who pulls out of his hat not a white a rabbit, but a bag of juniper with which he plans to make gin.

If gatherers do not share their secret spots, it is not out of selfishness, for cooking is also the art of sharing and transmitting knowledge. These locations are not revealed to avoid the plunder and destruction of natural food sources. One of the gatherer's fundamental doctrines lies in the respect of all living matter. The idea is not to pick everything in sight, nor to pull out the whole plant, but to use common sense. We must give nature the time to regenerate and allow flora to endure and reproduce. Thus, when picking and gathering, one must have a full understanding of the land and the earth, knowledge of its biodiversity. Gathering goes hand in hand with moderation, a notion at the core of Pierre Rabhi's thought processes. According to him, the concept of infinite growth is a grave mistake on this naturally limited planet. Gathering allows us to reacquire ourselves with nature, to take a better measure of our resources and will be "a way to guarantee our survival, as well as our dignity."

Gathering, during the many and necessary hikes through parks, cemeteries, and forests, will allow city-dwellers to remember that they are also a product of nature, with which they must learn to live in harmony. Through these walkabouts, the gatherer meets the walker and the thinker, shares and exchanges knowledge, and simply greets the

people and things around him. It is important here to note the symbolic weight of urban gathering. Feeding off the flora growing out of the London soil is a way of ingesting its history, connecting to the land, savouring the Blitz, the smog, the Queen, the pint, Arsenal, or Tom Hardy. An interesting idea, to say the least! Yet, after years of migrations, rural exodus, and massive urbanisation, we have literally lost our roots. Which is why many city dwellers have learnt to dig themselves in, to take root again. Pierre Rhabi is adamant about the fact that “for all people, the sense of belonging to a land is a vital imperative.” The city dweller can only be soothed once his feet are planted firmly back into the soil.

Nick told me a story about a mushroom, the Judas ear. Here it is. This edible and ambiguously named mushroom grows on the trunk of the dead elderberry tree. This underlines the notion of cycle, an important part of nature. Energies are transferred, are diluted, are transformed, and allow new elements to emerge. Let us take from the Earth without forgetting to give back in return, for our time here is only borrowed.

p.60

Le Baratin

Walking along the little paths of the Belleville park, just walking in the rain. It is a June shower, a miracle after the weeks-long heat wave. Out on the streets, drops bounce off the asphalt, and people huddle under awnings, pressing up against store windows. Some await the downpour's finale before moving on, others don't, taking shelter under a newspaper. We arrive in front of the bottle-green storefront of Le Baratin, with its

two painted characters inviting us in. A happy hubbub, a welcoming din resonates throughout this little bistrot on the rue Jouye-Rouve. We take a seat at the bar and Jérôme pours us two glasses of white wine while we wait for a free table. For thirty years now, this popular workman's café has been run by Philippe Pinoteau, aka Pinuche, and Raquel Carena. We share of plate of whelks in mayonnaise as we lay our hungry eyes upon the slated menu... Veal kidneys, oxtail stew, mashed potatoes... this summer rain seems to have surprised everyone but Raquel.



In her pocket-sized kitchen, I observe Raquel work on a beautiful bunch of cherries. She then presses out some orange juice into a pot, mixing the juice with some melted butter. On the serving hatch, two metal trays hold a pair of lobsters. “They're quiet when they're scared, and when they're scared they lie still,” explains Raquel. I glance at the large painting above the stairway, a representation of a couple sharing a watermelon. “It was an Argentinean painter who made that for me a few years ago, they are the same two characters you can see on each side of the restaurant's door. I

really pestered him to use those same characters. At the time, I thought it was important, yet no one actually sees it!” All of a sudden, there is a loud bump against the kitchen counter. A lobster jumps and curls up on itself. It contracts its shell into a bouncing ball and hits the table with dull thud. In the kitchen, everyone flinches. Raquel reaches out a hand and taps it on the back, saying: “You, you're not happy about this, but you're gonna get it anyway!” The lobster now lies in a square dish next to its patiently waiting mates. Raquel pours the butter and orange mix over its dark and shiny carcass, and concludes: “There, that's for tonight's ravioli!”

When Raquel set up shop in this little street of Paris' 20th arrondissement, it was a very different neighbourhood. “There were about twenty workshops making materials for shoes, and there were locksmiths. This street was very lively until the prices started going up and they all moved to the suburbs.” Her little bistrot was already very popular at the time. She went into the restaurant business through selling wine, with which she would serve cheese and cold cuts. But although she has a very good memory for food, she cannot boast the same for wine. “I don't have that wine taster's obsession.” Little by little, she developed her cooking skills, improvising meals as she went along: “In the beginning, I wanted to open a restaurant so that I could serve wine, I wasn't at all interested in cooking, but here I am, thirty years later, thirty years of cooking.” A skill that she learnt on the job, despite the fact that, when she lived in Argentina, she never cooked herself. Her mother, amazed, had never imagined her daughter in a kitchen: “She just couldn't believe it, she would ask me

if I had someone stashed down in the cellar cooking for me! Back in Argentina, I worked in publishing, and I never cooked, you might even say that I hated it. But when I arrived in France, I fell in love with Frenchman, and we decided to open a bistrot. At the time, there were even more wine-bars than there are today.”



Raquel learned a lot from cookbooks, but also from the cooks and vigneronns that she met along the way: “We had a very good cook who taught me so much. She had learned the hard way, there aren’t many like her around anymore, people who begin their career at fourteen, working at all hours. People don’t work that way anymore. I was very lucky to have her, she would help me improve, correcting me along the way, it’s the best way to learn, and she gave me the love for cooking.” Raquel was also influenced by other chefs, such as Olivier Roellinger, a cook and spice-hunter who works in his restaurant in Cancalle, the Maison de Bricourt. “When I started cooking, the world was divided between the Michelin-starred cooks and those who would cook as if they were at home. Roellinger did not fit into those boxes. He blurred the lines. His work

was new and interesting. He could take inspiration from Japan, using umami and other subtle flavours. But all this didn’t really exist at the time, Japanese culture didn’t have the same aura, or the same influence on French chefs that it has today. Flavours used to be concentrated, juices boiled down, extracts powerful. Roellinger didn’t follow that trend, he took a clean slate, working with crawfish in a light seafood broth, everything done with finesse, which for me was a revelation: it was water with a whole pallet of tastes. Clear and tasty water.” Raquel was a beginner and this chef was very impressive to her. Olivier Roellinger had originally trained as chemist, in order to possibly widen his perspective. As Raquel explains, “he doesn’t always think like a chef, he has a different vision. A chef follows the techniques he was taught: take away some of the sauce, reduce the juice, prepare a base... Although he was considered a great cook, it is his work with spices that has always been showcased, which is a pity. Today, his methods would be classified as exotic, but that didn’t really exist at the time.” Observe, learn, and eat. Eating at other tables also broadened her cooking skills. She readily admits that she was sometimes discouraged: “I sometimes felt I would never get anywhere. I always think that others are better than me.” However, people come from all over Paris, all over France, and all over the world, to eat Raquel’s cooking. For years now, this address has been a well kept secret, with chefs from the world over coming to spend an evening at Raquel and Pinuche’s place. Iñaki Aizpitarte, the chef at the Cha-teaubriand, confides: “I discovered Le Baratin one Sunday afternoon when they were still doing wine-tastings, I had heard a lot about it but had never

been there. And now I have been going back there for about fifteen years, both for Raquel’s cooking and the bistrot’s atmosphere. Let me tell you something about her cooking: it’s excellent, obviously, but to truly understand it, you have to feel it. You have to go there at lunchtime and at dinnertime. It’s not just good cuisine, it is intelligent cuisine that everyone can enjoy, and that is the most important part.”

Raquel’s cooking has changed a lot over the years: “I started cooking with offal fifteen years ago. Before that, I wouldn’t touch it, it was too complicated, you had to have a good butcher, a good provider...” She now cooks brains, sweetbreads, kidneys, and even tripe that she cooks very simply, Spanish-style. “In cooking, I like everything. But as I get more experienced, more and more I like to leave the food as unprocessed as possible. Many people say that that is easy, and they might not be wrong, but I am personally having increasing trouble with concentrated flavours. I try not to overwork the offal while most people prefer it when sweetbreads, for example, have a slight golden crust. I think that’s a pity. Sometimes, you have to stop trying to make things look pretty and concentrate on the taste and the textures.” At Le Baratin, quality and the source of the products are the main concern. “And this has been the case long before it became a marketing technique,” points out Raquel. She has always made sure to purchase the best products without drawing too much attention to it. When Raquel cooks, it’s about the feeling, not the market. “When I cook, I want to give comfort.” Like a mother’s cooking. So it’s no surprise to see that her team has been here

for a long time: “Some of them have been here for 19, 16, or 7 years... it’s a home, people come and people go, but most stay.”



The photographer takes many pictures, which exasperates Raquel. “Hey! This isn’t a Vogue shoot! Why don’t you take some pictures of Jérôme here!” Jérôme smiles and quips: “No, no, you’re the star here!” Raquel’s eyes raise to the ceiling, she smiles, lights a cigarette, and speaks: “I didn’t choose any of this, you know. All of this is luck, life, and love. It’s the job that chose me. I never thought I would be doing this, but in thirty years, I never once changed my mind. In the end, I found it enjoyable, it’s a job I like. In another place, I might have done something different, but this is *Le Baratin*.”

Le Baratin, 3, rue Jouye-Rouve
75020 Paris +33 1 43 49 39 70

p.64

The Waterboy

A date, randomly set for a Monday night.

Monday nights are good. If the guy is too homely or just plain sucks, or both, I can invent an early morning meeting that sends me rushing home. Truth be told, all I want to do is crash in the couch and binge on some shows, with an old piece of bread in one hand and some leftover humus in the other, but he doesn’t need to know that. And if the guy is great, then no worries. Nothing ever happens on a Tuesday night anyway, so I can go to bed at 8 o’clock and no one will blame me.

It would be my secret.

The potential future recipient of my affections arrives at the bar late. Obviously, it is closed because neither of us thought to Yelp it, so there we stand, two awkward pigeons, wondering where to land, and settling finally, and dubiously, on the neighbouring dive bar.

Our opening conversation is painful. The words that float out of my mouth stutter to the rhythm of my heart’s stressed out palpitations. It’s my first date in ages, I’ve forgotten all the codes, I didn’t revise my perfect-date-girl guide book. I’m treading water. And even that, barely. I’m drowning here.

Ergo, I drink. To relax, to keep my hands busy, to stop them from playing out the dance routine from the infamous 1997 summer hit *Alane*. I drink just to feel a little more confident. As I get bolder, I let myself slide into the seduction game that is slowly building

between me and this thirty-something-works-in-culture, whose lovely blue eyes gaze at the candles on the terrace’s wobbly table.

I start to feel at ease. Letting it all out, quite literally: I pitch my words as fast as an Amazon easy-up tent, sprinkling my flow with a smattering of more or less successful jokes that earn me a chuckle from a date who gets cuter as my glass drains.

My gestures more ample, I talk faster and am putting on a show where I am both the conductor and choreographer of a body that is, to be honest, a little too tipsy for a Monday evening.

And then, the unthinkable happens. As I gesticulate, moving earth and sky around to illustrate some point, treating life like a giant game of charades, my hand comes into contact with my red, and obviously full, glass of wine. And although the container is nimbly rescued by my date, the contents splatter over my dress, my coat, and the insides of my bag.

Are you...

...FUCKING KIDDING ME!

I take a deep breath. I could die, but I won’t. I will keep my head held high, despite the sour smell of stale wine. Laughing at my own clumsiness, I go and rinse off in the bar’s bathroom, whispering to myself the wise words of Celine Dion, “*On ne change pas*” (We don’t change). I return to the young man’s side (whom I had almost forgotten as I tried to mop up my check book) after a fifteen-minute

clean-up attempt. As I sit down, my gaze falls upon a most bizarre sight. Transparent and slender, it stands centre stage on the table that has been neatly cleaned up by a barman who is surely no stranger to the vagaries of the wine smelling socially incompetent. An insult. The purchasable-in-bulk glass avatar of a blond bombshell who looks down at you. If it were a human being, it would eat healthy seeds and wear beige.

It's a bottle of water.

I am not an idiot. It did not appear out of thin air. While my ample gesticulations and I went to cool off in the ladies room, my date must have felt pity for me and come to the conclusion that "a glass of water might do me good."

In that instant, this charming man lost all his charisma points. That bottle of water he ordered behind my back is no mere flask. It is a raised and transparent middle finger to my decision-making abilities. It is a paternalistic initiative that states that I am a girl and thus I "can't hold my liquor." It is the impulse to hit the brakes while we are speeding down the highway of fun because he thought I couldn't take it, proof being the amount I spilt. And will he even dare to...

Oh.

He does.

He actually pours me a glass of water.

Is he going to get me a straw now, or are we good?

That nice boy is now officially the waterboy.

And I didn't even see it coming. I shake my head. I had not recognised that he is the kind of guy who, at a luncheon with friends, would order a pitcher of water, when everyone else just wants to get drunk. After that, no one will dare order a beer, in fear of passing off as a lush, lunch devolving into silence as we sit quietly drowning in our individual glasses of tepid tap water.

Waterboy, the type of guy to get intoxicated by the concept of hydration (drunk off his own words, of course, not off something tangible). We get it, you hydrate, we're not dumb or masochists, no one forgets to drink for three days.

This water bottle bummer is the guy at the table who tells you that, "you know, if you drink anything else, you will ruin the taste of the food, and that is a shame."

YEAH, IT'S A SHAME THAT THEY MADE JURASSIC PARK SEQUELS BUT WE ALL GOT OVER IT, AND THAT'S FINE, RIGHT?

Waterbore, the type of guy who tries to pass off Parisian tap water as an elixir rather than a sign of his own stinginess. He doesn't divide the bill by the number of people present, he separates it all to make sure he doesn't get ripped off. And you politely wait as he fumbles around his phone to open his calculator app.

You wait politely because, let's be honest here, diner with a water

enthusiast is always too long.

Tonight, the bore wonder is this young man with magical eyes who will sleep alone, a 1.5L bottle of water soberly placed by his bed.

I've got an early morning meeting tomorrow.

I really should be going.



p.76

BAO down to their Esteamed Buns

If you want to taste a pork belly gua bao by BAO London, you have to earn it. You must arm yourself with patience. But once you have entered one of their three addresses, the waiting line is but distant memory. Launched in 2014 by the enthusiastic trio of Erchen Chang, Shing Tat, and Wai Ting Chung, the concept's popularity quickly flooded the city's markets, before they decided to settle down in Soho and Fitzrovia. But dining at BAO is an experience that is not limited to the extreme

pleasure of biting into one of their little Taiwanese steamed buns, it is also visual. For the careers of the three partners in mind started out in the world of design, and they have kept that sense of beauty, applying it as much to the inside of the plate as to the restaurants' stripped down architecture and their coyly naïve logo representing a man hunched over the bao he is devouring. Exactly the posture you take when your plate arrives...



Mint: How did BAO start?

Shing Tat Chung: The idea of BAO came to us during a trip to Taiwan, on a crawl of the town's restaurants and tasting the country's many different dishes. To be honest, we really wanted to show Londoners how good Taiwanese food could be, and after a few months of testing out various ingredients and techniques, both traditional and modern, we felt ready to open a street food stall at markets like the KERB or the Street Feast. After all the amazing feedback from our clients, we decided to open a stall in East London's Netil market, and we have been there ever since. One year later, we opened our first permanent address in Soho, and in 2016, our second one in Fitzrovia.

Who is behind the creation of these steamed buns?

BAO was created by all three of us: my sister Wai Ting Chung, my wife Erchen Chang, and myself. Wai Ting and I grew up in Nottingham, but my wife has lived a long time in Taiwan. We met in London, studying art.

Do you have a signature dish?

Yes! We came up with a bao called the gua bao: in a homemade and milky steamed bun, we put some braised pork belly, some homemade pickles, and sprinkled it with some peanuts. It is so popular that we serve it at all three of our places..

Is it a typical Taiwanese recipe?

Yes, our baos are steeped in tradition: the cooking techniques and the flavours we use are all inspired by Taiwanese cuisine. The gua bao that you find over there is also filled with braised pork. Which is why our classic bao mixes braised pork belly, marinated coriander and lettuce, and is sprinkled with crushed peanuts. For our other recipes, we try to revisit the traditional bao by using as many local products as possible.

How did you learn to make a good bao?

Quite simply! We went to Taiwan and tasted a whole bunch of them! Back in London, we tried having fun with the recipes and coming up with our own. We are constantly looking for new flavours, adjusting the ingredients to find the ideal taste.

And for these new recipes, where do you find your inspiration?

Everywhere. From our trips to Asia as well as our favourite London restaurants. We not only pay close attention to the food itself, we are also very mindful of each restaurant's dining experience. In Asia, good restaurants come in many shapes and forms, a notion that was very important in the creation of BAO.

How was the first bao that you ate?

We will never forget it, that blend of flavours left us speechless! The bread's sweetness with the soft meat made it all melt in our mouth. It was all new to us but it all went together so well: the fat in the meat was balanced out by the pickles and it was all blended perfectly by the peanuts' smoothness.



You also serve other little platefuls: which one do you feel is the most popular?

It's hard to say... our pig blood cake (a Taiwanese specialty made from pig's blood, rice and soy beans, steamed and covered in peanut flour, Ed.) is probably the most famous, the one that gets Instagrammed the most at our Soho restaurant. At the Fitzrovia place, I would bet on the

beef nugget. The meat is excellent, it comes from Warren's Butchers in Cornwall, we cook it really slowly and cover it in breadcrumbs.

How would you describe Taiwanese cuisine?

The country's cuisine is a melting pot of influences. Most specialities are similar to their neighbour's, China, but there are lots of things that come from Japan, a country that invaded Taiwan in the early 20th century. Depending on where you are, the food can vary a lot: in towns, street food is very present, whilst in rural areas, people prefer large meals.

Do all three of you consider yourselves chefs?

Yes and no, we see ourselves as both chefs and artists, we try to make the most of both worlds to create a unique experience.

You come from the art world, how do you feel this affected the style of your restaurants?

We did indeed all study art at university: I studied design at the Royal College of Arts, Ting studied fashion in Manchester, and Erchen studied art at the Slade School of Fine Arts. I believe that these choices pushed us to take an interest in our restaurant's design, from the decorations to the design of the menus and the uniform, down to the appearance of the dishes.

BAO is very successful, what is your secret?

Attention to details and the search for new textures and flavours.

You have created a strong brand with several addresses and a unique design: do you think that this was important?

Although they all serve our signature baos, each one of our sites has its unique identity and its own takes on the menu. At the Netil market, at Soho, or at Fitzrovia, you will find good food and a nice setting, but in each one you will also experience something unique.

Do you have any other projects in mind?

We have just opened a new restaurant called XU, in the middle of Soho. We want to bring other aspects of Taiwanese cuisine to London, in a more grandiose environment and adding a notion of theatricality. It's completely different to BAO: we serve Taiwanese food ranging from bite-sized delicacies to large platefuls to share. We also serve tea, and have imported tealeaves from our favourite Taiwanese producers.

BAO Soho, 53 Lexington St, Soho, London W1F 9AS

BAO Fitzrovia, 31 Windmill St, Fitzrovia, London W1T 2JN

Original BAO bar, in the Netil market - 13-23 Westgate St, London E8
baolondon.com



p.84

Roma^{Italia}

Through the taxi's window, I see the first facades of this mellow town. A symphony of horns heralds a Vespa flying by. Returning to this city after all these years is bliss. It is one of those rare places where all clichés can be happily embraced.

Roaming through the forum at the foot of the Coliseum is a portal into Antiquity. Outside, a couple shares a pistachio flavoured ice cream. Further down, a boy jumps into a fountain under the cheery gaze of his friends. Vines climb up the ochre buildings, and the air is filled with the reassuring smell of focaccia baking. Laundry lounges out the window of tiny trattoria. As I walk down the narrow streets of this immortal city, I imagine my Italian grandmother treading these same cobbled paths before me.

In the summer's moist heat, watched over by its seven hills, Rome reveals its gardens, palaces, and domes. And as the sun takes its leave, I fall into the arms of a terrace, its tables a trove of antipasti, with soft burrata, marinated peppers, and a fresh glass

of Spritz that could entice me to stay forever, here in the heart of Italy.

Beds

The Hotel de Russie

Downhill from the Villa Borghese, a legendary and unforgettable palace. Its corridors were once prowled by the likes of Picasso and Jean Cocteau. In the quiet of its garden and the luxury of its spa, time stands still.

Via del Babuino, 9

Hotel G-Rough

Nestled behind the famous Piazza Navona, the G-Rough has taken over an old 17th century building. We especially love the smart interior design that brings together furniture from various Italian designers, from the 1930s to the 1970s. Cosy and trendy.

Piazza di Pasquino, 69

CasaCau

There is a large 17th century building, a stone's throw away from the Fontana de Trevi. It houses five high-class apartments with a room, a lounge, and a kitchen. Perfect for living the Roman life, just for a while.

Via in Arcione, 94

Food

We recommend reserving tables at these restaurants if you want a seat.

Pianostrada, Laboratorio Di Cucina

Sitting at the counter, you savour a delicious ricotta and zucchini flower focaccia, prepared before your very eyes by the four friends and owners. For a small price, you can experience a beef and almond polpetta that melts in your mouth, before tasting the pasta fresca. Returning regularly is a must, for its street-food style menu changes everyday.

Via delle Zoccollette, 22

Romeo e Giulietta

Having left her Michelin-starred restaurant, the pink-haired chef Cristina Bowerman continues to push the envelope with this cuisine-themed concept store, set in an old car dealership. In your plate, you will find linguine alla vongole spiced up with coffee grains and a tiramisu in a bowl made of chocolate. The freshest gastronomical restaurant around.

Piazza dell'Emporio, 28

Roscioli

This is one of the city's best trattoria. With the Roscioli brothers at the helm, you will want to taste their famous pasta alla carbonara, but you will have to reserve a table several weeks in advance. Dried pork cheeks, peppers, fresh eggs, fresher pasta, and basta!

Via dei Giubbonari, 21

Emma

We were told this was the best pizzeria in Rome, and we were not disappointed. Sitting at their terrace, enjoy their thin and crunchy pizza. Our personal favourite: the zibella e bufala with its juicy tomatoes, fresh mozzarella, and culatello, a ham from the deliciously famous Emilia-Romagna region.

Via Monte della Farina, 28/29

Felice a Testaccio

If you are looking for some delicious caccio e pepe, head for this temple of Roman cuisine. The waiter indulged our laziness when he came to mix our plate of pasta for us. The surest sign of an authentic hideout: the many Italian patrons huddled around servings of oven baked suckling lamb

Via Mastrogiorgio, 29

Mercato Centrale

Just a few steps away from Termini station, you will find a little marketplace where light meals are prepared

before your very eyes, food you can eat on the spot before washing them down with a glass of Chianti. Trapizzino, an amazing pizza dough sandwich, or marinated artichokes, or even suppli, the famous mozzarella rice balls... The hardest part of your day will be actually choosing!

Via Giovanni Giolitti, 36



Ice Cream

Gelateria del Teatro

The award for Rome's best ice cream goes here, and so will we, every day. Every single one of their forty flavours of ice cream are handmade and served in crunchy waffled cones. We chose the most original flavours: sage and strawberry, honey and lemon, peach and lavender.

Via dei Coronari, 65

Fata Morgana

In second place (in a brutal competition!), this gelateria offers handmade and gluten free products. Basil, honeyed nuts, black and pink rice: leave it to the Italians to reinvent ice cream. And the cherry on top of the granita: they have five other stores in town.

Via degli Zingari, 5

Boutiques

Antica Caciara Trasteverina

For three generations, this delicatessen has been supplying us with local products. We highly recommend that you taste the salted cod and load your luggage with their beautiful selection of cheeses (grilled ricotta, pecorino, Apulian burrata, castelmagno) and wines, as well as some guanciale with which you will prepare the most amazing pasta alla carbonara.

A night on the town

Ex Dogana

Hidden in the working-class area of San Lorenzo, set in a old customs building, this alternative nightlife venue will pull you back in, night after night. You come for an exhibit, you stay for dinner or a cocktail, then gaze at paintings outside. And its excellent musical programme will make you twist the night away.

Viale dello Scalo S. Lorenzo

Voodoo Bar

Over the last couple of months, a jungle has taken over a Roman park. You burst through foliage into a tropical outdoor bar. Lounging in a wicker chair under a tipi, you down a cold beer. Oh, and, to go with that, there are free massages.

Via delle Terme di Traiano, 4A

Black Market

This bar is all about the soft lights, cosy atmosphere, vintage decorations, and sophisticated cocktails. Every week, there are DJ sets and little concerts, and on Sundays, you can start the evening with a generous buffet.

Via Panisperna, 101

Hidden treasures

Villa Farnesina

In the picturesque Trastevere neighbourhood stands a beautiful villa, hidden among the lemon trees. It is a peaceful place, safe from the hubbub of the crowds, and offering a variety of stunning frescoes and paintings, some of them in trompe l'oeil.

Via della Lungara, 230

The Testaccio Market

This colourful and popular market offers second-hand clothing, antiques, vegetables, spices, and herbs. The surrounding little bakeries give off a soothing scent as you fall under the spell of traditional Italy. As a bonus, visit Serge Esposito to taste the town's best panini.

Via Beniamino Franklin

The Hendrik Christian Andersen Museum

This free museum, in an art-deco house close to the villa Borghese, boasts a collection of Antiquity-inspired statues from the early 20th century. For years, Hendrik C. Andersen worked on a project for a perfect city dedicated to art, of which are left some very detailed plans. Highly unusual and fascinating.

Via Pasquale Stanislao Mancini, 20

The Palatine Hill

Facing the Coliseum, this open-air museum is the mythical birthplace of Rome. The ruins of ancient homes, baths, the circus, and the imperial temples have witnessed over 2000 years of history. As you float back up the streams of time, this walk under the shade of the Italian umbrella pines is a journey you'll never forget.

Colosseo Quadrato

Mussolini had this palace built as a tribute to Italian civilisation for the 1942 World's Fair that, due to the war, never actually happened. The so-called "square Coliseum" was later renovated by Fendi, who set its headquarters there, as well as an art gallery on the building's ground floor.

Quadrato della Concordia, 5

How to get there:

98€ for a return trip leaving from Paris, thanks to Travel by Air France, an online guide to over 110 destinations.

travelby.airfrance.com



p. 94

Villa Medici: A Roman Refuge

Sitting steadfast on top of the Pincian Hill, the Villa Medici welcomes artists and researchers for months-long residences under the shade of the stone pines, since 1803. For the last two years, Muriel Mayette Holtz has been holding the reins of this institute, a place completely out of time where you

can enjoy leisurely walks and watch the sun go down over Rome.

One of Rome's greatest qualities is that feeling of walking through an immense and open-air museum. And one place in particular is flooded with history: the Villa Medici. Long before Leonardo DiCaprio and Richard Gere, artists such as Hector Berlioz, Georges Bizet, and Claude Debussy were guests in the majestic building overlooking the eternal city. Since 1803, the members of the Académie Française, created by Colbert in 1666, are invited to spend some time here each year. After an entrance exam, a select few can come and create in the comfort of this green oasis, a grant covering all their living expenses. Since 2015, Muriel Mayette Holtz is in charge. Having joined the Académie at the age of 20, she accepted this post without hesitation. Her mission is threefold: welcoming the guests, maintaining the palace and its gardens, and organising cultural events. And her goal is clear: making these events open and relevant to all. As a result, Romans and tourists alike can come and enjoy free concerts, shows on Thursdays, or a painting in the gardens.

Even food has its place here, and the chef Alain Passard recently came to discuss the art of cooking. For the moment, only two cuisine-lovers have spent a several-months long residence in this paradise: Xavier Arrey Verges in 1998, and Emmanuel Giraud in 2008. Freed from the constraints of everyday life, the former was able to study cooking in the Middle Ages, while the latter studied feasting, from Antiquity to the Siècle des Lumières. His favourite recipe? The "Monte-Cristo

anchovy", an anchovy stuffed in an olive, which is then stuffed in a nesting doll series of ortolan, thrush, quail, woodcock, and a fattened chicken. And in the end, only the anchovy is eaten. This laboratory, its creative freedom, is a godsend to these masters of gourmandise. And it is open to all chefs.



On these paths overhung with trees, surrounded by men and women on their artistic retreat, you feel as though you are walking through a buzzing hive. As you turn a corner, you see a gardener inviting passersby to bite into his bitter oranges. Yes, this truly is the heart of Italy. And its current director is very much enjoying this way of life: "I love everything here, the Romans, the light, the heritage. And above all, the chance to live among these artists." A chance that is now open to everyone, artist or not: for a few years now, one can sleep under the Villa's historical and gilded ceilings. Looking out from one of their simple rooms, the view runs from Saint-Peter's basilica in the Vatican, to the Palatine Hill, and you can admire the loggia. No room service here; catering happens at the inhouse café. Access to this kind of quiet has a price (starting

at 225€ a night), but above all, it takes patience: after a few months of waiting, you might be lucky enough to stay in this Roman refuge.

Villa Medici, *Viale della Trinità dei Monti, 1*.
Open Tuesday to Sunday.
<http://www.villamedici.it>.

Highlights of Rome by Muriel Mayette Holtz

Quetzalcoatl, a chocolate maker with whom I collaborated to create a chocolate infused with the scent of the Villa Medici's stone pines.

The Ciampini restaurant at the foot of the Villa, with its deliciously fine Roman cuisine, a terrace overlooking Rome and the Vatican.

Ditta G. Poggi, a Roman craftsman whose workshop is on the via del Gesù since 1825, and who supplies all the city's greatest artists with furniture.

The prestigious Santa Maria Novella perfume maison, founded in Florence in 1612, where one can discover and choose the subtle Italian scents and fragrances that will fill your home.

Roi du Lac, a designer of household objects on the corso Vittorio Emanuele, that decorates its wares with extremely detailed drawings that blend Italian craftsmanship and Oriental extravagance.

The Hotel Eden, on the top of the Pincian Hill, offers peace, quiet, and breath-taking scenery, while its centralised location gives you access to Rome's most beautiful areas.

p.106

Food guide

Les Apothicaires ^{Lyon}

More-than-just-TV-chef Tabata has taken the scenic route before settling at Les Apothicaires, her first pied-à-terre in Lyon. Psychedelic wallpapers, same for the cushions, open kitchen, large jars everywhere, drawings and mirrors on the walls, a very “at home” style restaurant. As for the food, no magic potions here, despite what its name suggests. Her cooking is often bold, sometimes pickled, sometimes dehydrated, sometimes smoked, but always perfectly pulled off. On one day you might find on your plate three large jacket potatoes, some goat’s cheese and cecina, and on the next, some yellow zucchinis, apricots, almond humus and elderberries... In the evening, a single menu. Have a seat.

23 Rue de Sèze, 69006 Lyon



Osteria Ferrara ^{Paris}

The fans of the Caffè Dei Cioppi remember: national tragedy struck on the day Fabrizio closed shop,

without any plans for reopening. But one year later, two blocks down, the kitchen rises again. Oh joy! Fabrizio Ferrara and Federica Mancioffi are back with Osteria Ferrara, with the same pasta-attitude and the same food goals. Legendary burrata, vitello tonnato for the ages, zucchini flower dough with mozzarella and anchovies, and of course, their lifeblood: pasta, with sausages and peas, or crawfish and saffron, or shoulder of lamb. On the grape front, as long as you like Italian deviances, no problem. Limited edition orange wines, Gelsomoro Marche Rosso, Langhe Nebbiolo from Cascina Roccalini... my osteria is your osteria.

7 Rue du Dahomey, 75011 Paris



Café Mirabelle ^{Paris}

Marion put so much of herself into this authentic and unusual restaurant that she could have named it the Café Marion, but it was out of the question for this 22-year-old to not use a name reminiscent of her native Alsace. At 8 am on the dot, out of the oven come the fresh croissants, pains au chocolat, gianduja brioche, and apricot strudels... all homemade, a habit she picked up from Sébastien

Gaudard. Lunch chez Mirabelle is main course and dessert, no starters. And it is as amazing as it is Alsatian: grumbeere kiechles (potato pancakes), fleischnaka (a roll of egg and meat stuffing), mussel pasties, and a puits d’amour (the “well of love”, a French pastry) you could easily fall for... All afternoon, they serve tarts, Paris-Brest pastries, madeleine’s, cookies. And on weekends, a gargantuan brunch! The definitive “good vibrations” spot, vibes sent out from the kitchen by Marion, a ball of energy and passion.

16 Rue la Vacquerie, 75011 Paris

Le Tagine ^{Paris}

If everyone was like Marie-Jo (sé Mimoun), the world would be a better place. The big-hearted adoptive-Moroccan has been running her restaurant since 1982, but don’t go calling her a dinosaur. Or it’s a very up-to-date dinosaur. As a pioneer in natural wines, she uses Drappier Brut Nature wine on her runny egg pastries, drowns her mechoui in Alain Graillot’s Tandem (a Moroccan Syrah), dunks her chicken and peaches tagine in a Sierra du Sud from Gramenon... A complete outsider, with multicoloured carpets on the wall, loud music, mint tea served from up high, and a trickle of orange water to wash your hands as you leave... The kind of place you would like to keep to yourself.

13 Rue de Crussol, 75011 Paris

Les Arlots ^{Paris}

It’s what’s on the inside that counts. Les Arlots is the embodiment of that sentiment. From outside, it is not much to look at, but don’t

dismiss the restaurant at 136, rue du Faubourg Poissonnière just yet, come back to this side of the road. At the helm is Thomas Brachet, the chef who can place “cottage cheese with herbs and lemon confit” and “saddle of lamb with its balls” on the same menu. Offal-haters, beware. But, oh my! This is quite possibly one of Paris’ best cheap hideouts. At your service, you will find two paragons of generosity, Brune and Tristan. And the wine selection is among the best there is: Vino Rossi from the Domaine Lucci, Marche Avant by Luc Vignal and his wife Emmanuelle Delon, Aziaum from the Saut de l’Ange... Les Arlots? Jackpot!

136 Rue du Faubourg Poissonnière,
75010 Paris



Le Chardon ^{Arles}

Laura and Harry, French sommelière and English cook respectively, opened their little hideaway after blazing years on the run. These two food enthusiasts finally shut their on-the-road popup kitchen to open Le Chardon in Arles, a lovely little restaurant where, surprise... it is the chefs who are the pop-up option! For a limited time, one, two, or three months, a chef from anywhere

around the world sets up in Le Chardon to create his own seasonal menu. The ideal anti-routine. In other words, Le Chardon is far from mojo-less. Lately, Australian chef Mal Meiers is in charge. His cheeky signature dish: mussels. Not the regular mussels and fries but fried mussels. A restaurant that deserves all your attention. And the same goes for wine-obsessed Laura’s impeccable choice in wines.

37 Rue des Arènes, 13200 Arles



Elmer ^{Paris}

He makes it all himself. He makes his bread. He makes his terrines. He makes his pickles. His name is Simon Horwitz, he is thirty years old, and he runs this magical merry-go-round of a restaurant that is Elmer: the dishes are colourful, inspired, and committed to more than just the usual hip homemade-ness. It is all seasonal produce from small and local producers, and of course, natural wines. And best of all... it’s delicious! Quail and asparagus, pork and mushrooms, leaks and herring... An ode to the back-to-basics, Horwitz-style. And the glasses are filled with that same attitude: selections from Agnès and René Mosse, Maxime

Magnon’s Rozeta, Antoine Petitprez’ Turbulence... like a super-restaurant, but even better.

30 Rue Notre Dame de Nazareth,
75003 Paris

Honey & co ^{London}

“Food from the Middle East,” and so much more, for Sarit and Itamar’s restaurant is like no other. They cook the same way they like to eat, and describe their restaurant as an extension of their own home. From his youth in Jerusalem, Itamar kept the best parts, from the cooking to the aura. Huge breakfasts, lengthy lunches, or a coffee break, the table looks the same each time: falafels, beans on toast, chicken and pomegranate, tahini and eggplant, yoghurt and zaatar, shawarma, pita bread... Israeli delicacies with a London twist, cloned over at two other stores: Honey & Spice, the food shop, and Honey & Smoke, a Middle East grill house. It sounds like it is time to book a trip to London!

25a Warren Street, Londres W1T 5LZ

Retrouvez-nous en ligne !

Chaque numéro de Mint est téléchargeable
en version numérique sur notre site Internet.



 facebook.com/magazinemint

 twitter.com/magazine_mint

 [@mint_magazine](https://instagram.com/mint_magazine)

web / www.magazine-mint.fr



AVENTUREZ-VOUS.

THE NEW MINI COUNTRYMAN.

Le crossover MINI s'aventure sur tous les terrains grâce à sa technologie 4 roues motrices ALL4. Son espace intérieur et son coffre modulables s'adaptent à vos escapades entre amis, tout en assurant confort et accès aux technologies embarquées.

