

# GR

1€  
1,70  
PRIX MINI!

# IA

**PARIS  
CITY  
GUIDE**  
LES 75  
HOT  
SPOTS  
DE LA  
RÉDAC

GRAZIA.FR Semaine du 11 au 17 avril 2014

**MILY DIDONATO**  
*Une top qui a du chien*

**DU PÉTROLE  
À IBIZA!**  
**À JET-SET  
EN GRÈVE  
CONTRE  
LE NOIR**

**EXCLUSIF  
GRAZIA**  
**GAGNEZ  
VOTRE  
MONTEE DES  
MARCHES  
À CANNES**  
P. 148

**60 SACS  
FRANGÉS  
TAGUÉS  
COLORES...  
NOTRE  
SHOPPING  
À TOUS  
LES PRIX**

# SPÉCIAL BEAUTÉ DANS LA PEAU D'UNE V.I.P.

FRANCE: 4,95 € - SVA: 4,95 € - BEL: 2,30 € - CH: 4,50 FS - CAN: 4,95 \$CAN  
AND: 2,30 € - A: 4,50 € - ESP: 3 € - FIN: 4,50 €  
S: 3,50 € - GR: 3,50 € - ITA: 3,50 € - LUX: 2,30 € - MAR: 40 DH  
SURFACE: 750 CFP - PORT. CONT: 3 € - TUN: 6 DTU - USA: 4,95 \$

L 19753 - 237 - F: 1,70 €



**46 PAGES DE PRODUITS, CONSEILS  
& ADRESSES POUR ÊTRE AU TOP**

Clamato, un bistro de la mer contemporain.



PHOTO: DK

## MANGER sur place

### Clamato 🌿

C'est le terrain de jeu de la fine équipe de Septime: Bertrand Grébaut et Théo Pourriat. Dans ce bar à huitres extra-moderne, on déguste le coquillage revisité de mille façons, les couteaux au beurre d'herbes et amandes collectors, un ceviche mythique, des accrabes wankaina dont tout le monde parle, et des associations inoubliables à la Grébaut: bonite/coriandre/radis, truite de banka/pickles/crème crue, poireaux/moules/vinaigre de cidre, tartare de veau huitres/chips.

80, rue de Charonne, 11<sup>e</sup>. Pas de réservations. Assiettes de 7 à 18 €.

### Monsieur Bleu 🕶️ ★

C'est l'une des terrasses les plus cool chic de la capitale. On y savoure une carte raffinée sans se la jouer trop guindé.

20, avenue de New-York, 16<sup>e</sup>. Carte, environ 50 €. [monsieurbleu.com](http://monsieurbleu.com)

### La Buvette € 🏠

Il faut rencontrer Camille derrière son comptoir une seule fois pour élire définitivement domicile. Tout sourire, elle sert des boutanches nature qui rendent heureux et prépare une grignote sur assiette chinée qui vaut le détour: du haddock avec une grosse cuillère de crème crue et un zeste de cédrat, une terrine de cochon au foin de Rodolphe Paquin, des petits chèvres marinés lavande et romarin.

67, rue Saint-Maur, Paris 11<sup>e</sup>. Pas de réservations. Déj moins de 15 €.

### Freddie's Deli €

Miam, miam, c'est l'équipée du Camion qui fume qui mitonne à la demande des sandwiches à l'entrecôte, au pastrami, à l'aubergine, au thon... le tout relevé de condiments et d'épices qui claquent. On s'y fixe!

22, rue Crespin-du-Gast, 11<sup>e</sup> [www.freddiesdeli.com](http://www.freddiesdeli.com)

### Blueberry ★ 🌿

Des californica rolls excentriques, des makis à la saint-jacques, à la truffe et même des cheese cakes au yuzu, le tout dans un décor céleste.

6, rue du Sabot, 6<sup>e</sup>. Entre 15 et 35 €. Tél. 01 42 22 1 56.

### Bistrot Bellet ♥ 🏠

Sans nul doute le meilleur endroit de paname pour manger une bouillabaisse. Associer à cela une déco et un accueil sympas et cela devient un coup de cœur.

84, rue du Faubourg-Saint-Denis, 10<sup>e</sup>. Plat du jour 18 €. Tél. 01 45 23 42 06.

### Le Bistrot des dames

€ 🕶️ **CULTE!**

C'est l'adresse secrète de la place Clichy. Derrière l'hôtel Eldorado, se niche un improbable jardin décoré de bambous et de vigne

vierge. Un cadre totalement dépayçant pour une assiette de saison basique, mais néanmoins agréable, aux prix raisonnables et aux accents méditerranéens.

18, rue des Dames, 17<sup>e</sup>. Pas de réservations. Menu de 15 à 30 €. [www.eldoradohotel.fr](http://www.eldoradohotel.fr)

### O Bistrot de Tom € 🏠

Un bistrot qui s'assume vraiment (pas de snobisme bistronomique ni d'addition gonflée), une ambiance comme à la maison et des assiettes simples, mais bonnes (bruschettas, escalopes panées, penne du Sud) que l'on peut partager. Le bonheur, tout simplement.

59, rue d'Anjou, 8<sup>e</sup>. Tél. 01 40 07 18 25.

### Le Lulli 📷 ★

Un jardin d'hiver dans le Palais-Royal, piloté par le chef Jean-Yves Bournot (Le Meurice, Cheval Blanc), pour savourer une cuisine gastronomique modernisée (prenez notamment la poularde sauce poulette). Idéal pour un déj de boulot épcurien.

4, rue de Valois, 1<sup>er</sup>. Menu à 35 €. Tél. 01 42 96 72 20.

### TaoKan ♥ 🌿

C'est LA cantine cantonaise à connaître. Outre le fait que le chef mitonne à merveille les classiques du genre (dimsum, raviolis pékinois, bouillons...), il revisite chaque mois des incontournables tel le canard laqué pour le rendre plus léger, goûteux. Hautement addictif.

8, rue du Sabot, 6<sup>e</sup>. Menu à partir de 22 €. Tél. 01 42 84 18 36.