

PARISAÉROPORT

PARIS WORLDWIDE

20 COUPS DE CŒUR
FAVORITES

Pour les fêtes
For the holidays

ENQUÊTE
MÉDITATION,
LE GRAND
ENGOUEMENT

INVESTIGATION
MÉDITATION,
ALL THE RAGE

PORTRAIT
LE MONDE
SELON
RAYMOND
DEPARDON

PORTRAIT
THE WORLD
ACCORDING TO
RAYMOND
DEPARDON

PARIS
SUR
SON 31

PARIS
DRESSED
TO THE
NINES

ANNE THOMAS

UNE CRÉATRICE À DEMEURE

Douze ans après ses débuts, la joaillière ouvre une boutique à son nom et à son image, moderne, épurée et lumineuse. C'est l'occasion de redécouvrir tout le charme des collections de cette créatrice qui, en plus de ses bijoux graphiques (entre 100 et 150 €), propose désormais des chaussures. Pour compléter son univers, Anne Thomas invite aussi des créateurs de chapeaux, parfums et céramiques qu'elle affectionne, quasi inconnus dans l'Hexagone.

A DESIGNER ON THE PREMISES. Twelve years after starting out, this jeweller has opened her first eponymous boutique, a modern, streamlined space. Discover the charm of the Parisian designer's graphic jewellery (€100 to €150) and chic shoe designs. To complete her world, Thomas also showcases a selection of hats, perfumes, and ceramics by little-known designers.

3, rue Paul-Dubois, Paris 3^e (01 40 09 94 54, annethomas-accessoires.com).



WIM À TABLE

UN REPAIRE DE GOURMETS

Après Comme chez maman, le chef Wim Van Gorp récidive dans le quartier des Batignolles avec une adresse où le partage est roi. Il fait de la « gastronomie de bar » une nouvelle aventure avec de petites portions autour du cru, du croustillant, des planches et des desserts, le tout dans des accords parfaits, parmi lesquels le carpaccio de légumes au parmesan, le tartare de poisson ou encore le cœur de canard au gingembre. Un rapport qualité-prix imbattable : plats et verre de vin n'excèdent pas 9 €.

A GOURMET LAIR. After his restaurant Comme Chez Maman, chef Wim Van Gorp has opened a new outpost in the Batignolles neighbourhood. The chef turns "bar gastronomy" into a new adventure with small plates featuring raw and crispy dishes, charcuterie, and desserts, all with perfect combinations such as a vegetable carpaccio with Parmesan cheese, fish tartare, or duck heart with ginger. Unbeatable value: a dish and a glass of wine €9.

45, rue des Moines, Paris 17^e (01 42 29 10 41, wim-a-table.com).



LA MERINGAIE

DE CRAQUANTES DOUCEURS

Craquantes à l'extérieur, moelleuses à l'intérieur, les pavlovas de la deuxième boutique de Marie Stoclet Bardon, dévolues à la meringue, sont toutes ornées d'une crème fouettée sans sucre, parfumée selon l'humeur, et garnies de fruits frais ou autres gourmandises. Si La Meringaie propose une recette nouvelle par semaine, avec la possibilité de composer la sienne sur place, la Pélégie, à base de crème infusée de citron vert, surmontée de framboises et fruits de la passion, reste indétrônable. À partir de 4,80 € la meringue, 2,50 € le mookie.

IRRESISTABLY SWEET. Crunchy on the outside and soft in the inside, Marie Stoclet Bardon's famous pavlovas can now be found in a second boutique with meringues made according to her mood and garnished with sugar-free whipped cream and fresh fruit. Try the signature Pélégie, with lime-infused cream topped with raspberries and passion fruit, or the weekly specials that you can customize to suit your taste. Meringues from €4.80, mookie €2.50.

41, rue du Cherche-Midi, Paris 6^e (01 42 22 67 87, lomeringaie.com).

