

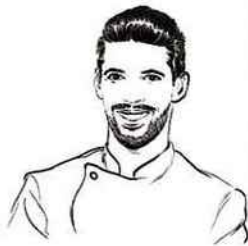


Cuisinebuzz

# BOUCHE-à-oreille

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

LE CHEF



## GUILLAUME GOUPIL

**À TOUT JUSTE 30 ANS**, et avec déjà un joli parcours dans les palaces et hôtels étoilés (Domaine des Hauts de Loire, Four Seasons Terre Blanche, Prince de Galles), le voilà au Baudelaire, la table du Burgundy, escale de charme à Paris.

« **LA NATURE, EN CUISINE COMME EN AMOUR**, nous donne rarement le goût de ce qui est mauvais », disait le poète, une citation qui rime à point nommé avec les assiettes bien inspirées de ce marmiteux. Escargots de la Fontaine de Bernn en casse-croûte, ris de veau en habit doré, merlan rôti en langes de lard de Colonnata... Il ruse avec les classiques et méduse. Ça valait bien une première étoile Michelin.

6-8, rue Duphot, 75001 Paris.  
[www.leburgundy.com](http://www.leburgundy.com)



### GIMMICK FOOD

#### TEATIME ON THE ROCKS

Fini le temps du thé de grand-maman ! De la tasse, le voici qui se sirote au verre. On the rocks avec un Maté Citron, un Melon Mango, un Vert Menthe..., de l'excellente Compagnie Coloniale. Mais il fait aussi de plus en plus twister les shakers, où il infuse avec du rhum, du verjus, du gin, comme dans ce Pousse d'ozone (photo), créé par Javier Sham, bartender au Sherry Butt, speakeasy parisien aux accents brooklyniens.

**Facteur glam : +++** Prendre le thé en mode cocktail, perché sur un tabouret de bar.  
**Tasty : +++** Une façon light de réinventer les long drinks.  
**Eternity : ++** Le thé a tout l'été pour rocker around the clock.

[www.compagnie-coloniale.com](http://www.compagnie-coloniale.com) ;  
[www.sherrybuttparis.com](http://www.sherrybuttparis.com)



### ESPRIT DE VIN

#### AMOUR DE DEUTZ

Des assemblages ciselés, constitués de près de 80 % de grands crus et de premiers crus dont ne sont retenues que les premières pressées. Un lent mûrissement dans le secret de caves plongeant de 20 et 60 m sous terre : Deutz fait partie de ces maisons qui donnent naissance à des champagnes haute couture faits pour le catwalk des papilles. Cet Amour 2007, apéritif de roi pour fête des Pères, est aussi un vin de gastronomie, soyeux, délicat, sous-tendu par une minéralité intense.

**En accord majeur : un bar agrémenté d'un simple filet d'huile d'olive. 150 €.**  
[www.champagne-deutz.com](http://www.champagne-deutz.com)



### TABLE OUVERTE

#### L'ÉTABLE SAINT-GERMAIN

À Saint-Germain-des-Prés, les vaches sont bien gardées. Hugo Desnoyer, le boucher star qui fait mûrir ses viandes des semaines durant pour mieux attendrir le gastronome carné, vient d'y dresser table. Adresse prédestinée pour ce militant vertueux d'un retour aux prés : « C'est la qualité de l'herbe qui fait la qualité d'une viande », ne cesse-t-il de fulminer.

**Le lieu :** bois brut, peau de vache, étable-salle à manger à l'orée du marché Saint-Germain, à Paris.  
**L'assiette :** morceaux de bravoure, bavettes taillées couture, haut du pavé et tartares racés.

**L'addition :** pièce du boucher du jour, 27 €, tartares, 22 € ; légumes du jardin, de 6 à 10 €.

17, rue Clément, 75006 Paris.  
[www.hugodesnoyer.com](http://www.hugodesnoyer.com)