

## NEWS Où manger?

Par Alexis Chenu

### À LA TABLE DES EX-TOP CHEFS!



On file au magasin But City les 15 février et 22 mars prochains pour assister à une démonstration de cuisine avec Norbert, finaliste de «Top Chef» 2012. Au total trois recettes et une dégustation pour tout le monde (29 avenue de Wagram, Paris XVII<sup>e</sup>). Si vous êtes à la montagne, passez également le 21 février prochain à l'hôtel Saint-Martin, à Saint-Martin-de-Belleville (73), au pied des 3 Vallées, près de Méribel et Courchevel, Ronan Kernen, finaliste «Top Chef» 2011, vous attend pour un menu à 4 mains orchestré avec le chef Patrick Raingeard.

On a testé...

### Le restaurant Jour-Naked

• Le concept ? D'un côté Jour, un bar à salades sur mesure avec 42 toppings au choix, de l'autre Naked, une sandwicherie World-Food imaginée à partir de produits frais et sans conservateur. Au final, une cantine chic, zen et healthy. Sur place (pour déjeuner) ou à emporter.

• Nos plats préférés : les salades, bien sûr, fraîches et pleines de saveur, et surtout côté Naked, les bagels saumon et buns poulet Caesar avec pain garni au poulet grillé, copeaux de grana padano et pousses d'épinard qu'on accompagne de smoothies ou granolas divins !

• Le truc en + : le chou Kale. Surtout connu aux États-Unis – Gwyneth Paltrow prêchant partout les bonnes vertus de cette salade – le Kale débarque

dans les restaurants Jour et Naked et se décline en base de salade, soupe, tarte et quiche. Une petite bombe nutritionnelle, riche en vitamines A, B, C et K, en calcium, fer et protéines, parfaite pour une cure détox d'hiver.

• Notre verdict : enfin de la restauration rapide saine, gourmande et anticalorique. Le public féminin en nombre ne s'y trompe pas, c'est ici qu'on vient préparer sa silhouette d'été.

• Jour-Naked, 22 rue des Capucines, Paris II<sup>e</sup>. Une quinzaine d'adresses Jour et Naked à Paris, banlieue proche et Aix-en-Provence.



### UN POTAGE À LA JAMBE DE BOIS!

Ne riez pas, le potage à la jambe de bois est une recette bien de chez nous. Variante du traditionnel pot-au-feu, cette spécialité lyonnaise est remise à l'honneur au bouchon parisien d'Alain Ducasse jusqu'au 28 février. Revu et corrigé par le chef Frédéric Thévenet, le potage à base de volaille de Bresse, jarret de bœuf, poule faisane, oignons, navets, carottes et clous de girofle, est servi à 24€.

• 32 rue Saint Marc, Paris II<sup>e</sup>. Tél. 01 42 96 65 04.

### DU NOUVEAU CHEZ VOTRE CAVISTE **NICOLAS**



Une édition limitée effervescente, pétillante, festive et romantique qui en fait le partenaire idéal pour la St Valentin !

CHAMPAGNE  
LANSON PINK 75CL  
**36€**

DU 6 FÉVRIER AU 5 MARS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION