



MARCHÉS ET COMMERCE DE PARIS

Christel Pigeon

LES ESSENTIELS DU PATRIMOINE

BIBLIOTHÈQUE DE LA VILLE DE PARIS



3 2272 14190 608 8



massin

Paris, capitale de la gastronomie ?

La gastronomie tient effectivement le haut de l'affiche grâce aux artisans, aux chefs et aux producteurs de grande renommée. La quasi-totalité des artisans répertoriés dans ce livre sont d'ailleurs MOF (Meilleur Ouvrier de France). Paris se caractérise par une très forte densité de commerces d'une exceptionnelle diversité. De nombreux commerces, forts de leur succès, sont présents dans plusieurs arrondissements. Dans ce livre, vous trouverez donc aussi bien des adresses d'enseignes de prestige (Ladurée, Pierre Hermé, Mariage Frères, Petrossian, Fauchon) que celles d'excellents commerces de proximité (les boulangeries Huré ou Brun, la boucherie L'Ami Txulette, la poissonnerie Le Chasse-Marée, les fromageries de Nicole Barthélémy ou de Laurent Dubois...) ou de maisons très anciennes (Stohrer, Tétrel, Méert, la Maison de la prasline Mazet, la Maison Moinet, Maison Bremond 1830, Maison Vérot, Dalloyau, À La Mère de famille, la Maison Pou, la pâtisserie Demoncy-Vergne). Envie de pâtes fraîches italiennes, de pata negra espagnol, de moussaka grecque, de cornes de gazelle tunisiennes, de cookies américains, d'un gâteau à l'azuki japonais, d'un pastéis de nata portugais, d'une sauce péruvienne ou d'un canard laqué chinois ? Les adresses les plus succulentes des produits du monde sont également référencées. Le meilleur de nos régions est aussi à l'honneur avec le gâteau basque (Pariès), le brocciu corse (Terra Corsa), la saucisse sèche d'Auvergne (Chez Teil), la saucisse de Morteau (Les Saveurs de Franche-Comté), le gâteau à la broche de l'Aveyron (À la ville de Rodez), le kouign amann breton (La Maison Georges Larnicol) ou la choucroute alsacienne (Schmid Traiteur). Les produits artisanaux et traditionnels de nos terroirs sont donc bien représentés.

Paris ne serait-elle pas aussi la capitale de la pâtisserie ?

J'aime à le penser. Outre les boutiques vouées à un produit unique (choux, éclairs, madeleines, pavlovas, cookies, caramels, confitures), les plus grands chefs pâtisseries exposent leurs gâteaux colorés et stylisés dans leurs boutiques (Sébastien Gaudard, Sébastien Degardin, Philippe Conticini chez Pâtisserie des rêves, Hugues Pouget chez Hugo & Victor, Cyril Lignac, Yann Couvreur, Arnaud Larher...). Et les chocolatiers de prestige ne sont pas en reste (Jean-Paul Hévin, Patrick Roger, Jacques Génin, Pierre Marcolini). La créativité française n'est donc pas en reste. La consommation française évoluant, les commerces

s'adaptent. On trouve ainsi de savoureuses pâtisseries sans sucre (Les Belles Envies) et sans gluten (Helmut Newcake). Et si vous avez besoin de chocolat de couverture, de pistaches non salées, de colorants naturels ou de fruits déshydratés pour faire de la pâtisserie comme les chefs, direction G. Detou, la caverne d'Ali Baba !

Vous l'aurez compris, on trouve tout à Paris ! Saviez-vous qu'il existe la Maison de la pastille Vichy ? La Maison de la chantilly et celle du pruneau ? Le champion du monde du pâté en croûte ? Le roi de la boutargue (le caviar méditerranéen) ? Non ?... alors c'est le moment d'aller arpenter les différents quartiers de Paris et les commerçants rue Cler, rue des Martyrs, rue Daguerre, rue de Lévis, rue Montorgueil, rue Mouffetard, rue de Belleville, rue Rambuteau et tant d'autres. Sur votre chemin vous croiserez aussi des magasins bio, vegans et locavores. Car dorénavant les Parisiens font attention à leur assiette et à sa traçabilité. Ils privilégient ainsi les fruits et légumes de saison, les petits producteurs locaux, les produits artisanaux. Consommer local et solidaire (La Louve, Péligrout et des applications anti-gaspillages), c'est être citoyen et protéger notre planète. Gourmets et gourmands, c'est donc le moment de remplir votre panier, votre réfrigérateur, vos placards... Et bon appétit, bien sûr !

