

# PARIS

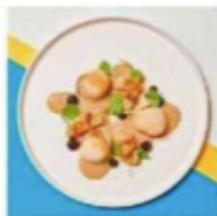
ELLE PARIS



NOUVELLES  
TABLES, CHEFS  
QUI MONTENT  
UN PRINTEMPS  
**TOUT  
FOOD!**

RESTAURANT MACHE

ROBERT GUOTI - PHOTOGRAPHIC



## LES CHEFS À SUIVRE

### MICHAËL GAMET CHEZ MÂCHE

« JE CONSIDÈRE MON MÉTIER COMME UN ART RICHE », affirme ce jeune chef de 26 ans. « C'est à la fois un défouloir manuel et une réflexion sur l'art, la culture. L'inspiration est aussi large que le nombre d'ingrédients et de techniques qui existent », résume celui qui a débuté dans le métier chez des étoilés et a parcouru le monde. En un an, il a visité plus de vingt pays, où il a pu observer les goûts culinaires. Michaël résume cette expérience dans un livre autoédité, « Manger & Vivre ». C'est bien cet éclectisme qu'il manifeste dans sa cuisine, où l'on retrouve condiments, épices peu connues, huiles, pickles et textures diverses qui font voyager le palais. « Les goûts de mes plats sont marqués et assumés », renchérit-il. À la tête d'une joyeuse brigade, derrière sa cuisine vitrée, il s'active autour de légumes, fruits secs et fruits de saison, poissons et herbes aromatiques. Chaque assiette offre une explosion de saveurs qui s'accorde parfaitement aux vins nature conseillés par Mathias Fouré, directeur de salle. Surtout si l'on opte pour le menu dégustation, qui associe savamment mets et vins. 61, rue de Chabrol (10<sup>e</sup>). mache.restaurant

## SES ADRESSES

ELLE. OÙ FAITES-VOUS VOS COURSES ?

MICHAËL GAMET. Biocoop, Lidl, et sur le marché d'Aligre.

ELLE. VOTRE BOULANGERIE PRÉFÉRÉE ?

M.G. Sans trop maîtriser le sujet, je m'aventurerais simplement à la boulangerie Julhès (56, rue du Faubourg-Saint-Denis, 10<sup>e</sup>). Le pain de campagne qu'on utilise au restaurant est top.

ELLE. UNE ADRESSE POUR BOIRE UN VERRE ?

M.G. Pour l'ambiance autant que pour la musique, La Mécanique Ondulatoire (8, passage Thiéry, 11<sup>e</sup>), Le Point Éphémère (200, quai de Valmy, 10<sup>e</sup>), ou bien Le Pantalon (7, rue Royer-Collard, 5<sup>e</sup>).

## À TESTER !



### UNE CANTINE HYPE

SPOK, c'est déjà trois adresses aux décors soignés et des plats du jour préparés minute par de vrais chefs, avec des têtes d'affiche invitées. Fruits et légumes de saison, sélection rigoureuse des fournisseurs, plats légers ou robotisés (basmati aux légumes ou lasagnes aux champignons), pour une bonne équation qualité/prix. Plat du jour 10,90 €. Liste des adresses sur [spok.fr](http://spok.fr)



### UN REPAIRE DE BAGELS

Chez BAKE, Céline Tran réinvente les recettes de bagel. On s'y régale d'un Banh mi au porc et carottes râpées (6,50 €), d'un Egg salad bagel (6,50 €) ou d'un Sausage roll au goût de fenouil (4,80 €). Pour les gourmands, un dessert s'impose avec le Cinnamon roll (3,50 €) ou un Millionaire shortbread (3 €). 96, rue de Faubourg-Poissonnière (10<sup>e</sup>). [bakeparis.com](http://bakeparis.com)



### UN BRUNCH À DEUX

En semaine, les petits plats de chez DEUX font le buzz à Goncourt, et le dimanche, Tiphaine et Romain proposent leur brunch : boissons chaudes, jus pressés, pancakes et œufs brouillés au chorizo, croque-monsieur, gravlax de cabillaud et gâteau de Savoie, sauce chocolat. Et tout est fait maison, y compris la pâte à tartiner ! Brunch 35 €. 58, rue de la Fontaine-au-Roi (11<sup>e</sup>). [deux-restaurant.fr](http://deux-restaurant.fr)

# ELLE

JOAILLERIE  
LES  
BIJOUX  
LES PLUS  
FOUS

CHEVEUX  
LA COULEUR  
QU'IL  
VOUS FAUT

SPECIAL  
SÉRIES  
NOTRE  
BEST OF

ANYA  
TAYLOR-JOY  
DU "JEU DE LA DAME"  
À HOLLYWOOD

MARINE LE PEN À L'ÉLYSÉE?  
POUR NOUS, C'EST NON!

+ NOTRE APPEL AVEC ELISABETH BADINTER,  
LEÏLA SLIMANI, VANESSA BRUNO, CAMILLE COTTIN...

+ NOTRE SONDAGE ALARMANT

L 14149 - 3993 - F: 2,60 €



HEBDOMADAIRE 21 AVRIL 2022 FRANCE (MISE EN VENTE LE 19 AVRIL 2022) 100% RECYCLÉ  
PAPIER CONTIENANT 30% DE FIBRE DE SOIE - 50% DE FIBRE DE SOIE - 50% DE FIBRE DE SOIE - 50% DE FIBRE DE SOIE - 50% DE FIBRE DE SOIE

## ELLE



## LES CHEFS À SUIVRE

MICHAËL GAMET  
CHEZ MÂCHE

« JE CONSIDÈRE MON MÉTIER COMME UN ART RICHE », affirme ce jeune chef de 26 ans. « C'est à la fois un défi manuel et une réflexion sur l'art, la culture. L'inspiration est aussi large que le nombre d'ingrédients et de techniques qui existent », résume celui qui a débuté dans le métier chez des étoilés et a parcouru le monde. En un an, il a visité plus de vingt pays, où il a pu observer les goûts culinaires. Michaël résume cette expérience dans un livre auto-édité, « Manger & Vivre ». C'est bien cet éclectisme qu'il manifeste dans sa cuisine, où l'on retrouve condiments, épices peu connues, huiles, pickles et textures diverses qui font voyager le palais. « Les goûts de mes plats sont marqués et assumés », renchérit-il. À la tête d'une joyeuse brigade, derrière sa cuisine vitrée, il s'active autour de légumes, fruits secs et fruits de saison, poissons et herbes aromatiques. Chaque assiette offre une explosion de saveurs qui s'accorde parfaitement aux vins nature conseillés par Mathias Fouré, directeur de salle. Surtout si l'on opte pour le menu dégustation, qui associe savamment mets et vins.

61, rue de Chebrol (10<sup>e</sup>), mache.restaurant

## SES ADRESSES

ELLE. OÙ FAITES-VOUS VOS COURSES ?

MICHAËL GAMET. Biocoop, Lidl, et sur le marché d'Aligre.

ELLE. VOTRE BOULANGERIE PRÉFÉRÉE ?

M.G. Sans trop militatiser le sujet, je m'aventurerais simplement à la boulangerie Julia's (56, rue du Faubourg-Saint-Denis, 10<sup>e</sup>). Le pain de campagne qu'on utilise au restaurant est top.

ELLE. UNE ADRESSE POUR BOIRE UN VERRE ?

M.G. Pour l'ambiance autant que pour la musique, La Mécanique Ondulatoire (8, passage Thiéry, 11<sup>e</sup>), Le Point Éphémère (200, quai de Valmy, 10<sup>e</sup>), ou bien Le Pantalon (7, rue Royer-Colliard, 5<sup>e</sup>).

## À TESTER !



## UNE CANTINE HYPE

SPOK, c'est déjà trois adresses aux décors soignés et des plats du jour préparés minute par de vrais chefs, avec des Mises d'affiche invitées. Fruits et légumes de saison, sélection rigoureuse des fournisseurs, plats légers ou robotisés (basmati aux légumes ou lasagnes aux champignons), pour une bonne équation qualité/prix. Plat du jour 10,90 €.

Liste des adresses sur [spok.fr](http://spok.fr)



## UN REPAIR DE BAGELS

Chez BAKE, Céline Tran réinvente les recettes de bagel. On s'y régale d'un Banh mi au porc et carottes râpées (6,50 €), d'un Egg salad bagel (6,50 €) ou d'un Sausage roll au goût de fenouil (4,80 €). Pour les gourmands, un dessert s'impose avec le Cinnamon roll (3,50 €) ou un Millionaire shortbread (3 €).

96, rue du Faubourg Poissonnière (10<sup>e</sup>), [bakeparis.com](http://bakeparis.com)



## UN BRUNCH À DEUX

En semaine, les petits plats de chez DEUX font le buzz à Goncourt, et le dimanche, Tiphaïne et Romain proposent leur brunch : boissons chaudes, jus pressés, pancakes et œufs brouillés au chorizo, croque-monsieur, gratin de cabillaud et gâteau de Savoie, sauce chocolat. Et tout est fait maison, y compris la pâte à tartiner ! Brunch 35 €. 58, rue de la Fontaine-au-Roi (11<sup>e</sup>), [deux-restaurant.fr](http://deux-restaurant.fr)



NOUVELLES  
LES CHEFS  
MONTENT...  
PRINTEMPS  
OUT  
OD!