

ELLE | LE BOOM DES IT BRUNCH
06 avril 2012 par Elodie Rouge



Le Dôme du Marais

TENDANCE

ELLE PARIS

LE PLUS TRENDY

Le Dôme du Marais Reprise par la jeune clique hype des Mauvais Garçons et Cédric Munier (ex-Costes), l'ex-salle des ventes du Mont-de-Piété longtemps oubliée des touristes s'offre un revival très mode et parisien!

Au menu : c'est simple, mais bon! Boissons chaudes, viennoiseries, jus d'Alain Milliat, œufs brouillés ou Benedict au bacon ou saumon, bol de sucrine et salade de fruits frais... Les appétits plus difficiles trouveront leur bonheur dans une petite carte au poil de burgers, salades asiatiques, tartare de daurade et cheesecakes.

Coup de cœur! Le sublime jardin d'hiver transformé en cabinet de curiosités avec sa cage à oiseaux et ses vieux canapés chinés.

■ De midi à 16h, 25 €. 53 bis, rue des Francs-Bourgeois (4^e). Tél. : 0142745417.

LE PLUS MADE IN USA

Livingstone Voilà un steakhouse dans la plus pure tradition yankee qui propose un vrai brunch comme sur la 136th. Les expats new-yorkais ont déjà flairé l'affaire!

ET AUSSI! Les cultissimes salons de thé Carette proposent enfin une formule « brunch » à l'esprit très Marie-Antoinette : brioche à tremper dans un chocolat onctueux, orange pressée et œufs brouillés... 29 €. ■ 25, pl. des Vosges (3^e). Tél. : 0148879407. Et 4, place du Trocadéro (16^e). Tél. : 0147279885.

LE BOOM DES IT BRUNCHS

Débuter le week-end de manière savoureuse? Un rituel absolu. Voici les 5 nouvelles adresses qui buzzent!

Au menu : jus, thé ou vrai café américain, pancakes, muffins et les fameux popovers, petits pains américains servis avec un beurre de fraise... Un déjeuner 100% Manhattan! Entre un incroyable burger, des œufs Benedict ou un bagel saumon-creamcheese, le dilemme du plat principal se révèle cornélien.

Coup de cœur! Un rapport qualité-quantité-prix rarement égalé à Paris. ■ De midi à 18h, 24 €. 106, rue Saint-Honoré (1^{er}). Tél. : 0153408050.

LE PLUS

« LIAISONS DANGEREUSES »

Hôtel Daniel Soieries au mur dans un écrin de velours... on est ici au cœur d'un boudoir d'hôtel où l'on s'attend à croiser Madame de Tourvel ou la marquise de Merteuil. Est-ce d'ailleurs

un hasard si le pâtissier Sébastien Gaudard remet au goût du jour le brunch « à la française », tradition oubliée du XVII^e siècle?

Au menu : le véritable service à « l'ambiguë », raffinement suprême! Sur le serveur muet (plat à étages) débarquent

les fingers sandwiches, le jambon bellota, des œufs sur mesure, un yaourt fermier, une petite salade, mais, surtout, les viennoiseries et les pâtisseries vintage (paris-brest, éclairs) du petit prince des gâteaux. On adore!

Coup de cœur! « Le thé au sablier » qui permet, comme un œuf, d'estimer le temps d'infusion idéal pour mieux sublimer les crus d'Inde, de Chine ou du Japon.

■ De 10h à 15h, 43 €. 8, rue Frédéric-Bastiat (8^e). Tél. : 0142561700.

