



Le Temps d'un VOYAGE

COUNTRY & HOTELS

14
PRINTEMPS
2019

GRAND REPORTAGE
Népal 22 PAGES

ALPES GR54

Road trip

BREGENZERWALD

Echappée belle

LA PALMERAIE DE SKOURA

Echappée nature

IRAN

Lointain

• • •

L 15569 - M - F 7,40 € - RD





**VOUS SOUHAITEZ PARTICIPER
À CETTE RUBRIQUE ET DEVENIR GLOBE-CROQUEUR
D'UN PROCHAIN NUMÉRO ?**

ENVOYEZ-NOUS VOS COUPS DE CŒUR & COUPS DE FOURCHETTE
ÉVENTUELLEMENT ACCOMPAGNÉS D'UNE PHOTO - À L'ADRESSE SUIVANTE :
contact@letempsdunvoyage.com

APRÈS SÉLECTION, LES ADRESSES LES PLUS REMARQUABLES - ORIGINALES -
SURPRENANTES - INATTENDUES - INÉDITES - ALLÉCHANTES SERONT PUBLIÉES

dans l'air du temps, poissons crus, légumes, herbes, aussi légers que bons. Dressage délicat et très photogénique ! En plat, j'ai craqué pour la quenelle de brochet « comme à l'auberge de Floris ». Un délicieux repas avec un dessert (tarte aux pommes) parfaitement exécuté. Belle carte de vins, courte mais avec un choix de producteurs soigné. Une belle adresse parisienne, très proche de l'étoile au propre et au figuré.

6 rue Arsène Houssaye
75 008 Paris
T. 01 45 63 88 01
edern-restaurant.com



RESTAURANT DU PALAIS ROYAL

J'ai déjeuné sur la terrasse du restaurant en lieu et place de ces lieux magiques que sont les jardins et arcades du Palais Royal. Quel emplacement de choix pour la mise en avant du très grand talent du chef Philip Chronopoulos (1 étoile Michelin) ! J'ai aimé sur cette carte tout en saveurs et fraîcheurs, « L'œuf de mon enfance » clin d'œil délicat et suave, le saumon cuit au sel, lentilles vertes du Puy au sésame et à l'orange, mais aussi le délicieux dessert, Pomme de 8 heures au sirop d'hibiscus, yaourt glacé à la vanille. Service extrêmement agréable, professionnel et très souriant. Ce qui devient rare. Le restaurant fait partie de Evok Hotels Collection



110 Galerie de Valois
75 001 Paris
T. 01 40 20 00 27
restaurantdupalaisroyal.com

CHIQUETTE



Le lieu est moderne, design et apaisant. La cuisine du chef David Maroleau est époustouflante et décoiffante. Les saveurs y sont acidulées et japonisantes pour une cuisine cosmopolite. Quelle découverte ! le chef s'amuse avec ses saint Jacques snackées au beurre de Walkame exceptionnelles, son échine de porc label rouge sauce aigre douce, soja et surprenante eau de rose ... sans oublier son dessert de clémentines corses et sa nage de pamplemousse aux baies roses ... Simplement et vraiment la très belle cuisine à découvrir.



5 rue Louis Codet
75007 Paris
T. 01 53 85 15 60
le5codet.com

Remerciements à nos Globe Croqueurs

- FAICEL N - GUILLAINE L - NORBERT J -
- PASCAL A - EMMANUELLE B -
- CORINNE S - SÉBASTIEN F -

