



Restaurants du mois

Le Pommier

38-40, rue des Cuisiniers - 14400 Bayeux
Tél. : 02 31 21 52 10

Leur gigot mijoté 13 heures est à tomber. Et on ne comprend pas comment **Isabelle et Thierry Lhuillery** n'ont pas encore obtenu le macaron *Michelin* qu'ils méritent tant. Tout est à la hauteur : cadre moderne chic avec une pointe de rusticité, accueil à la normande, et cuisine d'un excellent rapport qualité-prix. Idéalement placé à côté de la cathédrale et non loin de la célèbre tapisserie de Bayeux, qu'aucun Anglais ne manquera sous aucun prétexte. **Guillaume le Conquérant** oblige !

Le Grand Vefour

17, rue de Beaujolais, 75001 Paris
Tél. : 01 42 96 56 27

L'une des plus belles adresses de Paris, avec vue sur la *Palais Royal* au fourneau le grand chef étoilé **Guy Martin**. A faire au moins, une fois dans sa vie !

Brasserie Vagenende

142, Bd Saint-Germain, 75006 Paris
Tél. : 01 43 26 68 18

Le célèbre bouillon de Saint-Germain n'a pas pris une ride. Formule abordable et décor incroyable. Idéal pour vos clients internationaux.

Chez Michel

4, rue Henri Martin - 92100 Boulogne-Billancourt
Tél. : 01 46 09 08 10

Michel Follea est aux anges. Il a eu droit à sa page entière dans le très prisé mensuel municipal *Boulogne-Billancourt information*. Cela vous classe un homme. Son petit bouchon près du *Parc des Princes* ne désemplit pas. La gouaille du patron, c'est un ancien de *Lenôtre*, n'est pas seul responsable. Sa cuisine de bistrot lyonnais fait venir les plus belles huiles des médias, des affaires et de la politique. On y a vu **Thierry Solère**...

Vin & Marée

183, boulevard Murat - 75016 Paris
Tél. : 01 46 47 91 39

Pierre Cassagne, le propriétaire a l'immense mérite d'être présent dans ses quatre établissements parisiens, de Montparnasse à l'avenue de Suffren ou le boulevard Murat. Amateur de rugby, on y croise le président du PUC, l'ex-international **Thomas Lombard**, ou **Jean-Louis Croquet**, propriétaire du meilleur Côtes de Provence *Château Thuerry*. Les poissons sont du jour et viennent de Concarneau, et au dessert ne manquez pas le fameux *Baba de Zanzibar*.

L'Ambassade d'Auvergne



Didier Desert, épiciériste venant du monde de l'audit rêvait de devenir restaurateur ! En 2015, ce manager quinquagénaire réalise son rêve. Lui qui passait ses week-ends à cuisiner, a voulu faire profiter ses clients de tous ses talents d'accueil. Désormais, il met toute son énergie et son audace dans son établissement. Et ça se voit à l'œil nu, sans parler de l'assiette. En harmonie avec le chef **Emerich de Backer** et toute l'équipe en place, **Didier Desert** écrit une nouvelle page de la vie de cette auberge d'un autre temps, mais terriblement actuelle, située à deux pas de Beaubourg et du quartier du Marais. Formidable !

L'Ambassade d'Auvergne

22, rue du Grenier Saint-Lazare - 75003 Paris
Tél. : 01 42 72 31 22

www.ambassade-auvergne.com