

# Bruits de cuisine

Par Aude Bernard-Treille

## SWEET OPENING

Si, comme le chef Lignac, vous êtes mordru de tout ce qui est « croquant » et « gourmand », sachez qu'il vient d'inaugurer une nouvelle Pâtisserie Cyril Lignac au cœur du marché Poncelet. Passage obligé, à noter sur la prochaine liste des courses. 9, rue Bayen, 75017 Paris. [lapatisseriecyrillignac.com](http://lapatisseriecyrillignac.com)



## LE PLAISIR DU MOIS

Cédric Grolet, trente ans, chef pâtissier du Meurice, est un chef à suivre, comme ses créations. Son irrésistible cookie cacahuète & caramel fleur de sel est désormais en vente au water-bar colette pour la modique somme de 8 euros. Une aubaine pour les gourmands, quand on sait que ce petit plaisir régressif est proposé dans une formule beaucoup plus complète à 50 euros au Tea Time du Dali, le restaurant gastronomique d'Alain Ducasse au Meurice. 213, rue Saint-Honoré, 75001 Paris.

## VINS ET PALACE

Le 31 janvier dernier, Park Hyatt Paris-Vendôme lançait son « Club Park Grands Crus », une série de soirées mettant à l'honneur des vignobles, avec une dégustation et un menu gastronomique élaboré par le chef Jean-François Rouquette et le chef sommelier du palace. Le troisième rendez-vous aura lieu le 29 mars, avec le marquis Piero Antinorini qui présentera l'un de ses grands crus, le Solaia, en trois millésimes différents. Quatrième rendez-vous le 17 mai avec François Mauss, fondateur du Grand Jury européen, qui organise des dégustations de grands crus. <https://parisvendome.park.hyatt.com>





### COLLAB' ÉTOILÉE

Kei Kobayashi bouscule sans cesse les codes et invite aux expériences culinaires inédites. Fier de l'obtention de sa première étoile un an seulement après l'ouverture de son restaurant en 2012, il poursuit son ascension avec passion. Les clients pensaient très fort qu'il « en méritait une deuxième ». Cinq ans plus tard, le message est entendu, sa cuisine gastronomique française reçoit l'adoubement du Guide Michelin qui vient de lui attribuer une deuxième étoile. Juste avant, Sushi Shop, à l'image de ses précédentes collaborations avec Thierry Marx, Jean-François Piège ou Joël Robuchon, lui a confié la création de quatre recettes pour sa nouvelle carte. Ces petites merveilles se commandent en ce moment sur [sushishop.fr](http://sushishop.fr).

*Restaurant Kei,  
5, rue Coq Héron, 75001 Paris. [restaurant-kei.fr](http://restaurant-kei.fr)*

### DES BARRETTES DE KIFF

À partir du 20 mars : légalisation des plaisirs croquants, gourmands et fondants, qui s'emportent désormais partout ! Discrètement, sans vous faire prendre, sortez de votre poche une barrette de Chocolat des Français. Attention, addiction garantie ! Praliné lait, praliné noir, caramel beurre salé, ganache framboise et ganache fraise : des recettes artisanales qui se « dealeront » à la récré ou au bureau ! On adore aussi l'emballage signé par les artistes Melody Leblond, Axelle Doppelt et The Great PHM. 3,50 euros l'unité.

*En vente chez colette, Lafayette Gourmet,  
La Grande Épicerie, Fleux et sur :  
[www.lechocolatdesfrancais.fr](http://www.lechocolatdesfrancais.fr)*



### SERGE'N PEPPER

Avez-vous remarqué que le sel est rarement proposé sur une table de chef, sa cuisine étant normalement assaisonnée avec justesse ? Tandis que le poivre et son moulin s'y invitent sans offusquer personne. Cette épice n'efface pas le goût, elle le sublime au contraire. Savamment dosés, concassés et assemblés à la main, kampo, Voatsiperifery, Lampong, baie des Bataks, Cubèbe et autres Penja font le bonheur de Serge Malik, devenu fou de poivre. Il a commencé par créer des assemblages de poivres comme on le fait pour le vin. Un plaisir personnel qu'il partage avec ses amis jusqu'à finir par lancer sa marque au nom tout trouvé de « Serge'n Pepper », fan des Beatles oblige. La puissance aromatique de ses six mélanges de « poivre de poivres » est incroyable. Essayez, c'est addictif. Et si la boîte ressemble à celle des petits cachous de notre enfance, c'est pour qu'on puisse l'emporter partout... même chez les étoilés.

*[sergenpepper.com](http://sergenpepper.com)*



### DES PETITS ŒUFS LUXUEUX

So chic ! À Pâques, pour changer des œufs en chocolat, pensez aux petits œufs d'esturgeon... Délicieux et abordables car le Comptoir du caviar, qui ne s'adressait qu'aux professionnels depuis plus de trente ans, vend désormais aux particuliers avec la volonté de démocratiser les perles noires sur les tables des Français. Offrez une boîte de 50 grammes en fonction de votre goût et de votre budget et dégustez ces œufs qui ne feront pas prendre un gramme ! Caviar Baerii 53 euros, caviar Sélection 58 euros, caviar Oscietre 75 euros, caviar Beluga 259 euros.

*Comptoir du caviar Madeleine,  
23, boulevard Malesherbes,  
75008 Paris. Tél. : 01 70 60 03 16.  
Ouvert du lundi au samedi  
de 10 h 00 à 20 h 00.  
[www.comptoirducaviar.com](http://www.comptoirducaviar.com)*