

.... avec Julie Andrieu

Critique gastronomique, productrice, animatrice de nombreuses émissions culinaires à la radio et à la télé,



Jean-Marie Perier

Julie Andrieu (*notre photo*) a coécrit avec Pierre Hermé « Confidences sucrées », publié en 2007 chez Agnès Viénot. Côté adresses, sa *short list* vaut de l'or !

Le pâtissier Pierre Hermé et les créations de sa nouvelle boutique Macarons et Chocolats, qui sont « à tomber » ! Pour un cadeau un peu délirant, sa tablette exubérante de 500 g fait toujours son petit effet.

4, rue Cambon, 1^{er}.

Tél. : 0143 54 47 77.

La fromagerie Quatrehomme pour ses fromages rares, peu connus, toujours faits au lait cru. Soit 190 à 220 fromages selon les saisons et une spécialité, le reblochon « à la coque » que l'on déguste à la cuillère comme le Mont d'Or.

62, rue de Sèvres, VII^e.

Tél. : 01 47 34 33 45.

Le boucher Jacques Lessieu sur le marché bio du boulevard Raspail, le dimanche matin, ou dans sa boutique du V^e arrondissement (70, rue Claude-Bernard). Il choisit ses bêtes selon les régions d'élevage et la qualité des sols. Délicieux et instructif !

Les primeurs Au Verger de Mireille. Les fruits et légumes de « Mimi » sont exceptionnels, top qualité, avec parfois même des produits méconnus que l'on découvre à l'apogée de leur saison.

35, rue de Verneuil, VII^e.

Tél. : 01 42 61 02 06.

La Boulangerie Poilâne. Épure, constance, essence, c'est « la » boulangerie de référence qui perpétue une approche gourmande, presque philosophique du pain. Pour ses délicieux petits sablés également.

8, rue du Cherche-Midi, VI^e.

Tél. : 01 45 48 42 59.

Thé de Chine. Au printemps, pour ses thés « primeurs » et notamment un thé blanc au jasmin, époustouflant de fraîcheur.

20, boulevard Saint-Germain,

V^e. Tél. : 01 40 46 98 89.