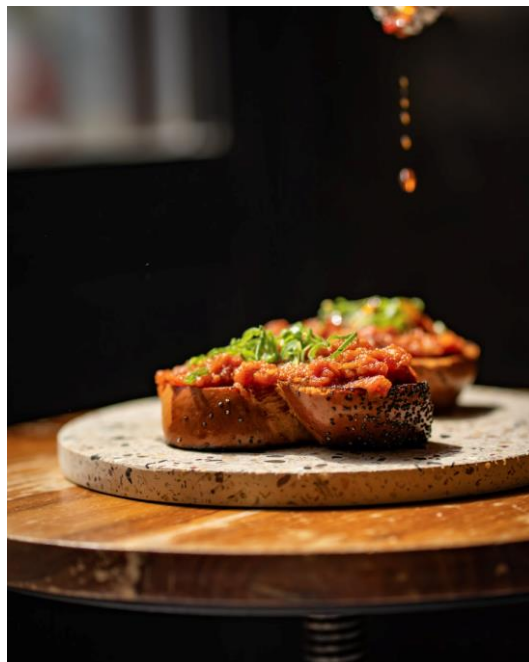


QUOI DE NEUF À LA RENTRÉE ?

Pour cette rentrée, on note déjà toutes les nouveautés à ne pas louper. Des chefs se lancent dans leurs premières ouvertures tandis que des artisans se développent avec d'autres boutiques ! On arbore fièrement la collab' la plus cochonne de la rentrée à son veston, on goûte à l'étonnant parfum de sous-bois d'une collection de chocolats et on feuillette les nouveaux livres de cuisine avec délectation. Une rentrée trépidante et forcément alléchante.

LES NOUVELLES TABLES

PARIS 18 - ADRABA



Le restaurant adraba prend ses quartiers au coeur du 18ème arrondissement. Cette adresse invite à découvrir une cuisine brute et créative, à mi-chemin entre la Méditerranée et le

Moyen-Orient, faisant la part-belle aux produits ancestraux du Levant. L'accent est mis sur l'accueil et l'hospitalité des convives dans un esprit moderne et festif. On y déguste des plats à partager comme le **Pain con Matboucha**, un pain hallah grillé au barbecue, agrémenté d'une confiture de tomates et de poivrons, mijotée pendant une dizaine d'heures ; des **Brochettes Côtelettes** accompagnées d'ezmé, une salade turque aux légumes brûlés, mélasse de grenade. En dessert, l'**Asli** composé de yaourt, zaatar et pignons caramélisés se joue lui aussi du mélange des traditions.

adraba

Ouvert dès juillet

40, rue Véron - 75018 Paris

Du mardi au samedi - Uniquement le soir

[Visuels ©Adi Benaroche](#)

PARIS 6 - OKTOBRE



En septembre, le chef Martin Maumet prend son envol et ouvre son premier restaurant Octobre. Un nom comme un clin d'oeil au changement de saison - fin de l'été indien et premiers jours de grisaille - avec un "K" en hommage au restaurant qui l'a révélé, Kitchen Galerie Bis. Une

cuisine française alliant fraîcheur et produits de saison, le tout agrémenté de condiments venant subtilement électriser le palais. À la carte, on retrouve le **Tartare de boeuf, accompagné de navet et d'un condiment puissant jaune d'oeuf et mostarda**, ou encore les **Légumes et coquillages dans un jus de blanquette parfumé au yuzu kosho**. Oktobre rime comme une ode aux saisons qu'un vent nouveau vient exalter.

OKTOBRE

Ouverture prévue en septembre prochain

25, rue des Grands Augustins - 75006 Paris

Du mardi au samedi - déjeuner et dîner

[Visuels ©Pierre Lucet Penato](#)

PARIS 11 - SAMA



Le trio composé de Loulouwa Al Rachid, Marwan Rizk et Karim Haidar ouvre en septembre prochain leur restaurant libanais SAMA, signifiant "Ciel" en arabe. Une adresse où règne convivialité, gaieté et moment de partage pour une expérience intégrale, repensant le mezzé. La cuisine rend hommage aux origines du trio alliant les saveurs du Levant avec un choix

méticuleux et une attention particulière portée aux produits. Le déjeuner propose par exemple le **Fattit Batenien** composé d'aubergines, d'oignons poêlés, tomate et basilic, yaourt au tahini et pain croustillant. Le week-end laisse place au petit déjeuner libanais, la "**Terwi'a**", avec à la carte : tartare d'agneau, falafels, oeufs à la tomate et au surmac ou encore les **katayefs assafiri**, des petits pancakes farcis de crème achta, pistaches torréfiées et accompagnées d'un sirop à la fleur d'oranger.

SAMA

Ouverture courant septembre

5 rue Guillaume Bertrand, 75011 Paris

Ouvert du mardi au dimanche midi

[Visuels ©Geraldine Martens](#)

LILLE - GINKO



La rentrée sera également rythmée par Ginko, la nouvelle table gastronomique lilloise bâtie par Valentina Giacobbe et Julien Ingaud-Jaubert. Elle en cuisine, lui en pâtisserie. Une cuisine

empreinte de la nature, où la technique laisse place à l'émotion. La carte travaille des produits de saison, avec simplicité jusque dans un visuel épuré, mais aux goûts affirmés. On y déguste une **entrée végétale à base d'artichauts crus et cuits, un condiment aux tomates vertes et laitue de mer et un bouillon frais aux algues kombu infusé aux feuilles d'artichaut et jus de tomates vertes**. Le dessert réveille le palais de façon poétique et gourmande avec **la tartelette à la crème d'amande, condiment cerises et shiso, pourpre, cerises fraîches, glaces au lait d'amandes** et jus de cerises acidulé.

GINKO

Ouverture courant septembre

70 rue de l'hôpital militaire, 59800 Lille

Dîner du mardi au samedi soir / Déjeuner vendredi & samedi

[Visuels](#)

LES ACTUALITÉS DÉLICIEUSES

MAISON VEROT X MACON & LESQUOY



La Maison Verot, charcuterie d'excellence depuis 1930 menée par Gilles, Catherine et Nicolas Verot, se lie d'amour et de "bonne chair" avec la marque de bijoux brodés Macon&Lesquoy, fondée par Marie Macon et Anne-Laure Lesquoy. Ensemble, les deux maisons imaginent **une collaboration gourmande avec un trio de broches élégantes rendant hommage aux produits phares des Verot**. Une capsule composée d'un bijou Canard Fígues foie gras ; Vice-Champion

du monde et Pâté croûte à arborer fièrement à son veston pour la rentrée !

MAISON VEROT x MACON&LESQUOY

Disponible en octobre 2023 dans les boutiques Maison Verot sur

: www.maconetlesquoy.com et www.maisonverot.fr

[Visuels](#)

EDWART CHOCOLATIER - "COFFRET SOUS BOIS"



Dès le 15 septembre, la maison Edwart Chocolatier dévoile son nouveau coffret "Sous Bois". Des associations inédites entre chocolat et champignons pour une balade gustative rappelant les cueillettes en forêt. Edwin Yasané - chef chocolatier - a imaginé pour cette création gourmande, trois ganaches et un praliné, alliant le chocolat noir Grand Cru de Tanzanie 68% aux champignons. Ce coffret se compose d'une **ganache aux trompettes de la mort**, une **ganache aux cèpes**, une **ganache aux morilles** et un **praliné à la truffe**. Un résultat unique et puissant.

COFFRET SOUS BOIS

16 chocolats - Tarif : 26 €

Disponible du 15 septembre à fin novembre 2023 dans les boutiques Edwart Chocolatier et sur

www.edwart.fr

[Visuels](#)

FULGURANCES ACCUEILLE SHUN NARISE À L'ADRESSE



Le trio de Fulgurances composé de Sophie Cornibert, Rebecca Asthalter et Hugo Hivernat continue de distiller sa fine programmation et accueille Shun Narise à partir du 18 septembre à L'Adresse. Originaire du Japon, le chef propose des assiettes aux influences de son pays natal, réalisées avec des produits du terroir français. Shun va faire vibrer la première adresse du trio, avec des assiettes précises et vives. Un jeune talent mis en lumière par Fulgurances à suivre de près.

FULGURANCES L'ADRESSE

10 rue Alexandre Dumas - 75011 Paris

LES OUVRAGES

"TERRINES & PÂTÉS AVEC DES LÉGUMES DEDANS"
NOUVEAU LIVRE DE RECETTES DE GILLES ET NICOLAS VEROT
AUX ÉDITIONS DU CHÊNE



Gilles et Nicolas Verot – pionniers de la charcuterie d'excellence au sein de la Maison Verot – remettent le couvert avec un nouvel opus dédié cette fois-ci aux légumes. Cet ouvrage transmet le savoir-faire père-fils à travers 100 recettes de charcuterie dans lesquelles le végétal joue les premiers rôles. Facilement réalisables, sans matériel spécifique et incluant des ateliers pas à pas ainsi qu'une nouvelle rubrique "Pour aller plus loin", les recettes sont accessibles à tous. Au programme, terrine de potimarron au piment d'espelette, tourte aux asperges et carottes, pâté crouste aux poivrons, gingembre, citronnelle et cochon...

SORTIE DÉBUT NOVEMBRE

Photographies de David Japy et illustrations d'Eliane Cheung

Tarif : 35 € aux éditions du Chêne

LA RENTRÉE CULINAIRE DE FIRST ÉDITIONS

Les éditions First nous promettent de belles heures de cuisine et de gourmandise avec :

- **Le bon savoir de la basse-cour de Pierre Coulon**, une encyclopédie joyeuse et gourmande de presque tout ce qu'il faut savoir pour créer sa basse-cour, construire un poulailler, nourrir et soigner ses poules et canards et bien sûr tout un pan culinaire avec des recettes de volaille festives et des recettes du quotidien. Parution en octobre.
- **Le petit manuel pour savoir cuisiner de Déborah Dupont Daguet**, un ouvrage dans lequel l'autrice dédramatise la cuisine du quotidien et partage astuces, techniques, fiches produits et recettes pour faire ses premiers pas en cuisine et devenir totalement autonome ! Parution en octobre.
- **Le deuxième opus de la cheffe suédoise Linda Granebring**. Parution en octobre

"CRÊTE", LE NOUVEAU LIVRE DE LA CHEFFE DINA NIKOLAOU

À la suite de la sortie de son premier livre de recettes "Grèce", la cheffe Dina Nikolaou publie un **nouvel opus, cette fois-ci destiné aux recettes traditionnelles crétoises**. "Crète" aux éditions Hachette Cuisine - Disponible courant octobre.

LES NOUVELLES BOUTIQUES

EDWART CHOCOLATIER À LA GRANDE ÉPICERIE DE PARIS



Edwart chocolatier s'agrandit avec l'ouverture de sa nouvelle boutique à la Grande Épicerie de Paris le 5 septembre. L'occasion de retrouver pour la première fois Rive Gauche les créations inédites de la maison mêlant Grands Crus de cacao et saveurs inattendues. Une collection de gâteaux de voyage avec les pralinés signature a également été imaginée exclusivement pour le célèbre magasin.

SIXIÈME BOUTIQUE MAISON VEROT - QUARTIER SAINT-PAUL



Après le succès des boutiques rue Notre Dame des Champs, rue Lecourbe, rue de Bretagne ainsi qu'aux Galeries Lafayette Gourmet et Champs Elysées, la famille Verot annonce l'ouverture de sa sixième boutique. C'est rue Saint Antoine, au cœur du 4^{ème} arrondissement, que cette charcuterie d'excellence depuis quatre générations s'installe pour devenir un nouvel acteur majeur de ce quartier réputé. Avec des achats en click and collect et sur place, Maison Verot conquiert l'est parisien.