

PARIS

UNE JOURNÉE À

Texte Corinne Targat **Photographies** Gilles Targat





La cathédrale Notre-Dame

Paris est une ville qui rend heureux, on ne boude pas, en effet, son plaisir à flâner le long des quais de l'île de la Cité, à laisser venir à soi la silhouette élevée de la cathédrale Notre-Dame. La vie bascule vite vers un univers onirique à la vision de cette dame sauvée par Victor Hugo et restaurée par Eugène Viollet-le-Duc, habitée pour toujours par Quasimodo. La cathédrale construite par l'abbé Maurice de Sully en 1163 utilise, selon le nouveau style apparu à Saint-Denis en 1144, les croisées d'ogives et les grandes verrières colorées. Remaniée au ^{xiii}^e et au ^{xiv}^e siècle, la cathédrale est un chef-d'œuvre de l'art gothique. Sur le parvis remanié par le préfet Haussmann, une nuée de visiteurs distraits par des vendeurs à la sauvette fait la queue pour visiter Notre-Dame, plus de douze millions de personnes franchissent chaque année son seuil, c'est le site le plus visité de la capitale. Pour un bref moment d'isolement, il n'y a qu'à gravir les trois cent quatre-vingt-sept marches de la tour nord, longer la corniche vers la façade ouest et admirer dans l'éblouissement matinal les toits, les cheminées, les rues, les ponts, les places, les flèches et les clochers de Paris. Après avoir vaincu les ténèbres de l'escalier, la galerie des chimères, inondée de jour et de lumière, dévoile les étonnantes et fantasmagoriques chimères et gargouilles dont le célèbre Stryge. En compagnie de ces monstres de pierre, la vue sur Paris est un des plus beaux tableaux parisiens si chers à Victor Hugo.



*Bretagne, Aveyron, Sud-Ouest ou Corse...
toutes les saveurs du pays ont leurs
ambassades dans la capitale.*

Le terroir à Paris

Paris, capitale gourmande, est très attaché à la tradition bien française des plaisirs de la table, mais c'est au gré des arrivées des populations provinciales et en intégrant et en fédérant les saveurs étrangères que le terroir parisien s'est tissé une histoire à partir du ^{xix}^e siècle. Bien sûr, la mondialisation et la démocratisation des voyages ont mis en concurrence moult cuisines du monde mais les bistrotts modernes de Paris ont su relever ce défi du ^{xxi}^e siècle en valorisant et en revisitant la cuisine des terroirs. Une nouvelle génération de chefs français et étrangers ayant voyagé dans le monde entier, est revenue à Paris avec de nouvelles expériences et a absorbé dans sa cuisine les influences d'ailleurs. Chaque arrondissement a son adresse incontournable de néobistrot où les convives, au coude à coude, se retrouvent dans un joyeux brouhaha dans une salle à la décoration parfois négligée chic, souvent de bric et de broc tendance. Une énergie venue de la salle et des cuisines, maintenant quasiment toutes ouvertes sur la salle, forment un lieu d'exception. La traditionnelle ardoise griffonnée à la craie annonce le plat du jour, car dans ces établissements la primeur et la qualité sont les références absolues. Ces nouveaux comptoirs culinaires sont l'eldorado gastronomique des foodies, des people, des gens du coin et d'ailleurs.





La Madeleine

Telle une cerise sur une pâtisserie de chez Fauchon, l'église de la Madeleine, cet imposant temple antique érigé par Napoléon, s'impose dans ce quartier. Idéalement située non loin de la place Vendôme et de la gare Saint-Lazare, de la place de la Concorde et de l'Opéra, une succession de boutiques de prêt-à-porter de luxe voisine avec les ancestraux comptoirs d'épicerie fine tels que Hédiard qui s'y installe en 1870 puis Fauchon en 1886. Les élégantes de la Belle Époque avec leurs frous-frous virevoltants et le Tout-Paris se donnent rendez-vous sur cette place dédiée aux gourmandises. Ils dînent chez Lucas Carton, le restaurant gastronomique le plus branché sous Napoléon III. Il est ingénieusement situé dans un magnifique immeuble bâti par Théodore Charpentier qui l'a mêlé à son autre œuvre, la galerie de la Madeleine toute proche. En 1893, les hommes accompagnés de petites actrices et de grandes cocottes trouvent chez Maxim's, le tout nouveau restaurant de la Madeleine, un eldorado des nuits parisiennes. La jet-set continuera de s'y donner rendez-vous, hier Marcel Proust, Maria Callas, Brigitte Bardot, aujourd'hui John Travolta, Dita Von Teese, Lady Gaga... Le plus célèbre des habitués demeure Pierre Cardin qui rachète en 1981 ce temple de l'Art nouveau. Il créera dans les étages supérieurs un splendide musée de l'Art nouveau.

Fauchon, l'autre monument de la place de la Madeleine.





Célébré en France, au Japon et aux Etats-Unis, Pierre Hermé a totalement réinventé l'art pâtissier. A droite, les macarons de Raoul Maeder sont proposés dans les balades gourmandes de Promenade des Sens, au 101 boulevard Haussmann.

Les Macarons, des bijoux de palais

Hisées au rang du luxe par certains gourmets, les pâtisseries font dans le haut de gamme à Paris. Rive gauche, les gourmands du monde entier viennent admirer les gâteaux de Philippe Conticini mis sous cloche de verre ou ceux de Hugo et Victor présentés comme de véritables produits joailliers. Cependant, la star de ces bijoux reste incontestablement le macaron. Si la France est connue pour sa gastronomie, Paris se visite pour ses macarons. Ils sont devenus de véritables créations de mode avec Pierre Hermé en donnant à ce double petit biscuit de nouvelles saveurs en fonction des tendances, le stylisme se mêlant alors avec passion au palais. Les salons de thé Ladurée nimbés de couleur pistache, or et noir, de boiseries très XVIII^e siècle, sont les plus belles invitations « *so frenchie* » à venir faire une pause gourmande, la marque poussant le trait d'esprit « Marie-Antoinette » jusque dans ses emballages. Les boutiques si reconnaissables à leur décoration chic et raffinée, mais aussi à la file d'attente de Japonaises qui y attendent patiemment leur tour, sont devenues parmi les lieux de visite les plus prisés de la capitale, à défaut de s'offrir un tailleur Chanel, on se paye un macaron haute couture ! Le Parisien fin connaisseur ira aussi chercher ces précieuses pépites dans des adresses plus discrètes, comme chez le chocolatier Jean-Paul Hévin ou le pâtissier Gérard Mulot.

Le salon de thé Ladurée rue Bonaparte à Saint-Germain-des-Prés.



