

3

Goûter au Montmartre intimiste

Où ? Au restaurant Les Lèvres rouges, à Paris.

Une dizaine de tables composent ce bistrot de poche. Côté déco, des néons lumineux et des écrans diffusant des films en noir et blanc nous plongent dans une ambiance mi-moderne mi-rétro. La carte, courte, élaborée par Martial Soudani, anciennement à la tête des cuisines de Chez Jo, dans le 6^e arrondissement, autre adresse du propriétaire Geoffroy Perdon. Ce jeune chef de 25 ans distille, chaque mois, ses inspirations au gré de ses humeurs et des produits de saison, à des prix raisonnables. On a craqué sur la tartine d'os à moelle aux champignons (8 €), le bar meunière et son risotto de légumes (22 €) et la carte de vins bio, subtilement conseillés par Romain. Un repaire simple et authentique. leslevresrouges-paris.fr **B. M.**



4

S'offrir un tête-à-tête avec ses chaussures

Où ? À L'Étage 211 Saint-Honoré, de Cosmoparis.

Fondée en 2014, à deux pas du jardin des Tuileries, la boutique 211, rue Saint-Honoré, à Paris, s'est imposée comme le vaisseau amiral des chaussures Cosmoparis. Pour satisfaire au mieux les fans des chaussures et sacs de la marque, un nouvel espace, L'Étage 211 Saint-Honoré, plus intimiste, a été installé au premier. Confidential et cosy,

il a vocation à devenir un lieu de rencontre et d'échange idéal pour les shoes addicts. Côté déco, c'est

Made.com qui a transformé l'endroit en un véritable appartement où il fait bon se retrouver. Au programme : animations, ateliers de DIY (« do it yourself »), tables rondes animées par des créateurs ou apéros. cosmoparis.com **C. R.**



5

Développer son odorat

Comment ? Avec « Nez, la revue olfactive ».

L'odorat est le seul sens qui induit une connexion directe avec le cerveau. Ainsi, une odeur peut faire resurgir un épisode complètement oublié. La revue Nez, qui réunit historiens, parfumeurs et sociologues, nous invite à une exploration dans tous les domaines de ce sens, que nous négligeons souvent. Pour sa deuxième édition, le semestriel plonge au cœur du propre et du sale, du sang ou dans le monde des bébés.

En pratique, un décryptage de trente parfums, ainsi que des conseils pour savoir lequel offrir à Noël.

22,70 €. nez-larevue.fr **M. A.**



6

Approcher la Voie lactée

Comment ? En achetant le yaourt des palaces, en grandes surfaces.

Depuis cinquante-cinq ans, la Ferme des peupliers s'attache à concilier tradition et modernité en produisant un lait au bon goût d'autrefois. C'est tout le secret de ses yaourts, à la fois doux et très onctueux primés depuis douze ans au Concours général agricole de Paris et sélectionnés par de nombreux palaces de France ou d'ailleurs. Une renommée due à un savoir-faire artisanal et à la maîtrise totale du cycle de production : de l'alimentation des 180 vaches à l'élaboration du yaourt, à quelques mètres des étables.

Bonne nouvelle, ils sont désormais disponibles en grandes surfaces. Environ 0,80 €. fermedespeupliers.fr **M. A.**

