

L'ENVOI DE RMK / LE NOUVEAU DROIT DE HOLLANDE

Le Point

GRANDES SURFACES
LE DOSSIER NOIR
L'enquête qui brise la loi du silence

- Comment elles rackettent les entreprises
- Leurs déshonestes méthodes pour s'enrichir
- Les vrais loucheurs de la malbouffe



Indeet / Lacan sur le désir et la perversion

Le Point

www.lepoint.fr Hebdomadaire d'Information du jeudi 6 juin 2013 n° 2125

L. 13810 - 2125 H - F. 3,50 €

LE 15^e GOURMAND

SPÉCIAL
20
PAGES
EN FIN DE
JOURNAL

- **L'ELDORADO DES JEUNES CHEFS**
- **LES STARS DU SUCRÉ**
- **LES ÉPICERIES ÉTRANGÈRES**
- **NOS COUPS DE CŒUR**

Claire Damon,
pâtissière de la boutique
Des gâteaux et du pain.



LE CARNET GOURMAND DE GILLES PUDLOWSKI

RGV/REA

Quand le maire se met à table

Gourmet. S'il soigne sa ligne, Philippe Goujon sait aussi faire honneur à la bonne chère.

PAR PASCAL MATEO

Dimanche 19 mai 2013. Tandis que la fête de la Bretagne bat son plein sur le parvis de la mairie du 15^e, Philippe Goujon (photo) salue ses administrés tout en dégustant une crêpe à l'andouillette. Pas facile de prendre garde à son « schéma corporel » lorsqu'on est un homme politique... « J'ai un secret: depuis l'été dernier, je pratique la chrononutrition, confie le député maire du 15^e. Il ne s'agit pas d'un régime, mais d'un principe d'alimentation: plus on avance dans la journée, moins on mange. » Résultat: en quelques mois, il a fondu de 14 kilos. Pas question, évidemment, de ripailler à la nuit tombée ni de grignoter entre les repas. Mais, à l'heure du déjeuner, l'édile du 15^e sait qu'il peut faire honneur à la table.

Il ne s'en prive d'ailleurs pas. « Du lundi au samedi, je déjeune dans un restaurant du 15^e », assure cet amateur de bonne chère. Dans un arrondissement bien pourvu du point de vue gastronomique, il n'a que l'embarras du choix pour

faire marcher le commerce... Et, contrairement à de nombreux élus, il n'a pas de table attitrée. Ainsi, pour ses déjeuners de travail, il fréquente notamment Axuria (S4, avenue Félix-Faure), L'Épicuriste (41, boulevard Pasteur), Afaria (15, rue Desnouettes) ou le Restaurant jadis (208, rue de la Croix-Nivert). Quant à ses hôtes de marque, il les reçoit plutôt au Quinze Lionel Flury (8, rue Nicolas-Charlet): « J'y vais surtout lorsque je tiens à traiter mon invité à l'ancienne, dans un cadre traditionnel, précise Philippe Goujon. Les tables sont grandes et suffisamment espacées pour favoriser une discussion au calme. »

Pour des agapes plus détendues, le patron de l'UMP parisienne aime déguster une andouillette au Min-

zingue (S, place Etienne-Pernet) et un pot-au-feu au Pot-au-feu (S9, boulevard Pasteur). Mais il apprécie aussi la cuisine libanaise de Feyrouz (8, rue de Lourmel) et des Vignes du Liban (291, rue de Vaugirard) et ne dédaigne ni les restaurants italiens comme Fontanarosa (28, boulevard Garibaldi), ni les établissements corses comme L'Accent corse (123, rue de la Convention). Pas étonnant quand on sait que son épouse est native de l'île de Beauté.

Produits « locaux ». A la maison, c'est d'ailleurs elle qui officie en cuisine. « *Jesuis incapable de préparer quoi que ce soit... en dehors de quelques compositions autour des œufs* », sourit-il. En revanche, en quittant l'arrondissement pour rentrer chez lui, il manque rarement de rapporter quelques produits « locaux » achetés sur le marché ou dans un commerce: du pain de chez Kayser (79, rue du Commerce) ou de chez Pichard (88, rue Cambronne), de la charcuterie du Cochon rose (137, rue Saint-Charles) et des pâtisseries de Des gâteaux et du pain (63, boulevard Pasteur). L'une des spécialités de cet établissement est un gâteau baptisé le Bâton de rhubarbe. « *La rhubarbe, c'est ma madeleine de Proust, s'enflamme Philippe Goujon. Quand j'étais enfant, ma tante me la préparait en compote.* » Mais c'était avant la chrononutrition... _



Les bons plans d'Anne Hidalgo

Sollicitée pour une interview, la candidate à la mairie de Paris nous a fait parvenir la liste de ses bonnes adresses.

Les artisans

Hakim Himeur, boucher, 25, rue de la Croix-Nivert.

Laurent Duchêne, MOF pâtissier, 238, rue de la Convention.

Thierry Colas, sculpteur de chocolat, 91, rue des Entrepreneurs.

Jean-François Nebel, torréfacteur de café, 201, rue de la Convention.

Les restaurants

Le Bélicaire, 2, rue Marmontel.

L'Accent corse, 123, rue de la Convention.

Le Mûrier, 42, rue Olivier-de-Seres.

Gustave Hamdan, traiteur libanais, 20, rue des Quatre-Frères-Beignot.

Un homme de tête

Pour Philippe Goujon, cela ne fait aucun doute: « *Le Dis Vin Gaulois propose la meilleure tête de veau de Paris.* » Honoré en 2009 de la Bouteille d'or, qui récom-



pense le meilleur bistrot à vins de Paris, cet établissement a fait de la tête de veau (photo) l'un des plats-phares de sa carte. « *Nous la servons entièrement désossée, accompagnée d'une sauce ravigote réalisée avec des herbes fraîches.* », explique le maître des lieux, Cyril dos Santos. Les amateurs n'hésitent pas à traverser Paris pour aller déguster cette tête de veau dans le 15^e. Mais l'un d'entre eux n'est jamais venu. « *J'ai longtemps espéré que Philippe Goujon amène un jour Jacques Chirac, mais cela ne s'est jamais fait.* », regrette Cyril dos Santos _ P.M.
Dis Vin Gaulois, 72, rue Dutot.
01.48.28.19.40.