



PARIS

MADRID-SUR-SEINE



Chic, on remplace le foie gras par le fameux Pata Negra et on vit à l'heure espagnole. Par Eugénie Adda

DANS MA CUISINE

4 EL BIERZO

Outre l'incontournable charcuterie, on y trouve de très bonnes salades et plats préparés. Et pour Noël, on se rue sur les délicieux tourrons, fameux nougats espagnols. N'hésitez pas à passer par la cave à huiles d'olive. 29, rue de l'Ouest, 14^e, 01 43 20 41 52.



5 BYZANCE

On y « chine » le Pata Negra Bellota-Bellota, qu'on emporte chez soi pour un apéro chic. On peut aussi le déguster au comptoir, accompagné de tartines à la crème de tomate et de vins ibériques. 11, rue Clément-Marot, 8^e, 01 47 20 03 13.

MODE

6 MASSCOB

Marga et Jacobo manient à la perfection l'art des jolies pièces. Des coupes intemporelles et des matières réconfortantes. Pulls à partir de 160 €, au Bon Marché, chez Merci et French Trotters, 01 40 41 06 10.

FLAMENCO

7 Fini de grelotter sous des couches de pulls, on enfle ses « zapatos » et on file se muscler les gambettes. Après le cours, on prend des airs farouches pour impressionner son amoureux. Olé ! Centre de danse du Marais, 41, rue du Temple, 4^e, 01 42 77 58 19.



ET SI ON SORTAIT ?



1 LA PAELLA

Au rez-de-chaussée, tapas, sangria et écrans de télé nous font oublier le froid parisien et nous transportent dans un quartier populaire de là-bas. Mais c'est à l'étage, dans un cadre gentiment désuet, qu'on déguste les meilleures paellas de la capitale. Formule découverte à 29 €. 50, rue des Vinaigriers, 10^e, 01 46 07 28 89.

2 TORO

Cet ancien bar à tapas s'est agrandi et reconverti en resto trendy. Ici, on revisite la gastronomie espagnole, avec un hamburger au manchego.

Du mercredi au samedi, chanteurs et groupes de flamenco contemporain assurent le show. Menus du midi : 15 € et 18 €. 35 € à la carte. 74, rue Jean-Jacques-Rousseau, 1^{er}, 01 44 76 00 03.

3 JAMBON JAMBON BY L'ALYCASTRE

A deux pas de son bistrot, l'Alycastre, Jean-Marc Lemmery recrée le joyeux désordre d'un authentique bar à tapas. Au comptoir ou à l'abri sous les arcades, on picore charcuterie, tapas et calamar à la plancha. Mention spéciale pour les desserts. Environ 25 € à la carte. 4, rue Lobineau, 6^e, 01 46 33 82 51.



EXPO

8 L'ESPAÑE ENTRE DEUX SIÈCLES, DE ZULOAGA À PICASSO - 1890-1920

De l'austérité de Zuloaga à l'affolante lumière de Sorolla, l'expo relate les interrogations morales et artistiques des peintres espagnols à l'aube du xx^e siècle. C'est aussi l'occasion de découvrir Dali en impressionniste et des toiles figuratives de Picasso, comme la sublime « Etreinte ». Jusqu'au 9 janvier. Musée de l'Orangerie, Jardin des Tuileries, 1^{er}, 01 44 77 80 07.