

NOTICE GUIDE 2012



Trop bon

Vraies cuisines d'auteurs – STOP – Régales assurées – STOP – Nos tables préférées – STOP – STOP – STOP.

Last spot where it's still a crime to talk with your mouth full.

Feeling

Sur le ring du feeling, l'heure et l'humeur rythment les saveurs. La leur, la vôtre ? Histoires dont la morale change tous les soirs.

*Roots, fashion, cheap, de luxe, fusion, world...
Le Fooding feeling is unlimited.*

Bistrot

Costume d'occasion pour restaurant sérieux sans esprit de sérieux.

Typical old style French restaurant, as in your wildest dreams.

Néobistrot

Costume neuf pour bistrot cuisinant au jus de cerveau.

Beetroot espuma in a bistrot setting vs andouillette in a little ass...iette design.

Vin sur vin

Caves à manger, bars à vins... les aubergistes n'ont jamais si bien servi le vin de vigneron.

Swirl your glass around, smell the wine, taste the wine, make some slurps, but never spit it if you want to avoid looking like a tourist in our favorite wine bars and restaurants.

Terroir

Restaurants se passant très bien de l'assistance de l'Unesco pour interdire la galette auvergnate et la potée bretonne.

Be careful, this roots restaurant may not accept euros yet... Don't forget your Platinum Mastercard.

Poissons et fruits de mer

Les premiers ont des nageoires et font des O avec la bouche ; les seconds ont l'air encore moins intelligents.

Restaurants that love the fruits of the sea.

Voir et se faire voir

Le délice d'initié n'est pas la chose la mieux partagée en France... Sauf au Fooding, où l'on partage tout !

If you can't book a table in this restaurant, try with a friend's name which ends in a « T », such as Bettencourt, Canet or Cohn-Bendit...

Monde

Pour qui aime sortir dans le monde.

Lundi, it's maki, Tuesday, it's mafé, Youm el arbaa, it's paella, Giovedì, it's tsatziki...

Brasserie

Balthazar à NY, vous voyez ? Eh bien, la même chose en vrai.

France's showpiece: starched white tablecloths and traditional grub.

Néobrasserie

Brasserie française relookée par un designer souvent inspiré.

Modern France's showpiece: starched white modern tablecloths and modern traditional grub.

Café

Grande buvette où les tables sont systématiquement nettoyées avec une lavette dégueulasse.

There is nothing like a stupid sandwich, a bad joke from a garçon or a dirty lavette to make a Parisian feel at home, et inversement.

Salon de thé

Salon confortable spécialisé dans la préparation d'un excitant très apprécié des petites dames.

Of course we don't need a tea room to gossip about our best friends, but it's so much more delicious in front of a religieuse.

Crêperie

Est à la crêpe ce que la vitrerie est à la vitre. "Pancakery" if we may...

Pizzeria

Restaurant italien (en principe) où le pizzaiolo est mieux payé que le chef.

Does exactly what it says on the tin. Ranging from the traditional Italian, to the more "urban chic", with prices varying accordingly...

Dinette

Fast-food à la française sans French fries. Control your appetite with fun.

Miniprix

Nos meilleurs plans épargne ravitaillement. Miniprices, but they do the maximum...



ANTI-DÉPRESSEUR

When the spleen fades away.



TERRASSE

When there's some air out on the terrace.



FAIS-MOI MAL !

When the crisis ignores you.



BRUNCH

Brunch.



KID FRIENDLY

Kid friendly.



QUAND ON DÎNE TARD

When you leave the office at 11pm and your husband is too drunk to cook.




À EMPORTER

Take away or "takeout" for all you Americans out there...

Espagnol

BELLOTA-BELLOTA

 18, rue Jean-Nicot, 75007 Paris.
M° La Tour-Maubourg. Tél. : 01 53 59 96 96.
Non-stop, de 11h à 23h. Fermé dimanche
et lundi. www.bellota-bellota.com

Fooding 2002 de la meilleure dinette

Dix ans qu'on vénère Philippe Poulachon et ses jambons ibériques de pata negra nourris aux glands, qu'il a mis à la portée (ou presque) du commun des mortels. Sur les tables d'hôte, au comptoir ou dans la cave de sa caverne ibérique (il en possède deux autres, dans le 8^e arrondissement et à Boulogne-Billancourt), on vous conseille fortement de commencer par la bilogie Bellota-Bellota (31 €), pour comparer la finesse d'un Dehesa de Extremadura et la complexité aromatique d'un Jabugo; puis d'essayer l'assiette de véritable chorizo ibérique et saucisson Fayet de Vic (8 €), le rustique mais succulent écrasé de pommes de terre au chorizo (5,50 €), le duo extra de manchego décliné en 12 et 24 mois d'affinage, la coulante et inimitable torta de Salamanque ou d'Estrémadure (un fromage au lait cru de brebis coagulé aux pistils de chardon), et le chouchou de la maison au rayon « vins », le priorat Coma Vella à 47 €. Plus modeste, le rioja Allende à 34 €. Formules déjeuner à 25 et 30 €. Le soir, à la carte, compter le double. J.G.

Iberian table d'hôte/counter/wine cellar.

Savour delicate, aromatic wines, plates of rustic charcuterie, cheeses and much more. Here, chic becomes the new affordable at lunchtime.