

Vivre

CÔTÉ PARIS

NUMÉRO 16 • AOÛT - SEPTEMBRE 2011 • BIMESTRIEL • 6 EUROS • www.cotemaison.fr

UN PETIT NID
de 30 m²

un espace
GALERIE

UN COTTAGE
près de Paris

un loft tout
EN VERRE

UN APPARTEMENT
de références

PARIS DANS LE VENT!

Paris en mouvement
07 agitateurs
de création

Paris cuisine
les pâtes
en voyage

Paris nouveautés
les rendez-vous
de la rentrée

Paris quartier
la vie autour
de Jussieu

DES ENTRÉES À GAGNER
pour l'exposition "L'hôtel particulier,
une ambition parisienne"

EXPRESS ROULARTA

M 03015 - 16 - F: 6,00 € - RD



DOM 7,2 € / TOM 1200 XPF / BELGIQUE, LUXEMBOURG, ESPAGNE, GRÈCE, ITALIE, PORTUGAL 7 € / ALLEMAGNE, AUTRICHE,
PAYS-BAS 9 € / FINLANDE 10 € / ROYAUME UNI 7 £ / SUISSE 12 CHF / MAROC 80 MAD / CANADA 10,50 CAD / USA 10,5 USD

Suds contemporains

Les Tablettes de Jean-Louis Nomicos

Une salle à la fois chic et acidulée, d'une douceur enveloppante avec ses rubans de bois grisé tressé, d'une gaieté ensoleillée amenée par les zestes d'orange tissés : pour sa première maison en nom propre, le chef Jean-Louis Nomicos s'est adjoint les talents de la décoratrice Anne-Cécile Comar. Avec ce décor évoquant un panier renversé, une cuisine puisant dans le panier du marché, le chef nous livre une partie de son enfance passée dans la campagne marseillaise. Les saveurs méditerranéennes voyagent en première classe, avec dans leurs bagages l'héritage des années passées avec Monsieur Ducasse et

Les Tablettes



les étoiles décrochées chez Lasserre. Mais ici, chez lui, Jean-Louis Nomicos écrit une cuisine simplifiée, généreuse et raffinée : macaronis aux truffes noires et foie gras, bar mariné, légumes croquants, poutargue ; ris de veau au citron "caviar", poire fondante et caramel salé, une des recettes à retrouver sur le site du chef. Généreux on vous dit !

Menu Club au déjeuner, 58 €. **Menu Découverte, 80 €.** **Menu Prestige, 150 €.** **Ouvert tous les jours, déjeuner et dîner. 16, avenue Bugeaud, 75116. Tél. 01 56 28 16 16 et lestablettesjeanlouisnomicos.com**