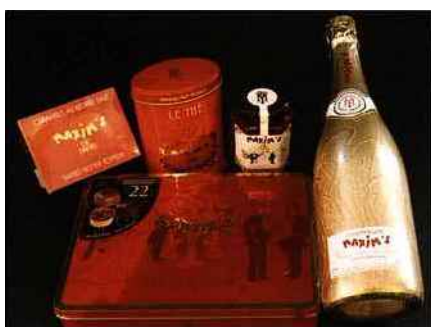




First Class : Guide Gourmand

Taokan

Le spécialiste du DimSum et de la cuisine chinoise haut de gamme s'implante à Saint-Germain-des-Prés. Ce lieu au décor harmonieux qui joue sur les ombres et les lumières voulues par les architectes **Hélène et Olivier Lempereur** entend honorer la tradition en mettant à l'honneur les gastronomies régionales de l'Empire du Milieu. Servies dans une jolie vaisselle qu'on aimerait emporter at home, les préparations de ravioles vapeur, poissons, canard et bœuf aux contours graphiques mettent la barre encore un cran plus haut. Pour le plus grand plaisir des amateurs qui se repassent déjà l'adresse avec délectation... Carte : 65€
8, rue du Sabot, 75006 Paris. Fermé dimanche, service jusqu'à 22h30. Tél. : 01 42 84 18 36 et www.taokan.fr



Instants gourmands avec Maxim's de Paris

A Noël, les tables se feront élégantes. Et le symbole gastronomique de la Belle Epoque nous invite à découvrir ses nouvelles créations. Champagne Blanc de Blanc 100% Chardonnay au flacon étincelant, coffret de chocolats dévoilant un assortiment de 24 variétés irrésistibles en provenance des meilleurs producteurs mondiaux, confitures valorisant le meilleur du fruit aux associations insolites, cafés arabicas présentés dans des boîtes ornées du célèbre dessin de Sem, collection de thés et infusions aux parfums subtils, foies gras, terrines, coffrets cadeaux, la magie gourmande sera au rendez-vous.

Retrouvez-les à la boutique du 5, rue Royale, 75008 Paris et sur www.maxims-shop.com

Bouquet de vins aux couleurs automnales

Pour accompagner vos recettes d'automne, choisissez parmi nos coups de cœur. Avec leurs robes couleur cerise, ces rouges déploient de riches bouquets. Rigal en appellation Cahors, Bergerie de Lunès en Languedoc, cuvée Alter du Domaine Cazes en Roussillon, Château Hostens-Picant et Domaine de Courteillac en Bordeaux ou Domaine de l'Olivette en Bandol, notre sélection de vins se déguste avec passion. Dénichez-les chez vos cavistes favoris ou sur www.rigal.fr - www.jeanjean.fr - www.cazes-rivesaltes.com - www.chateauhostens-picant.fr - <http://llesparcelles.com> et www.domaine-olivette.com.

Prise de vue réalisée à la **Flowers** Gallery, 7, place de Mexico, 75016 Paris.
Tél. 01 47 04 67 86 et <http://flowersgallery.fr>



Cure de jouvence au Buddha Bar

Cher lecteurs, réjouissez-vous, First Class Magazine vous dévoile en exclusivité les raisons de retourner rêver dans ce décor de cinéma aux volumes majestueux où le temps s'arrête. Sous l'impulsion d'**Eric Rousselières**, la tendance culinaire « Pacific Rim » s'impose avec l'arrivée d'un maître sushi. Dès 18h30, le bar propose une déclinaison de « Tapasian » et Massato Nakabayashi y concocte sous vos yeux sushis, sashimis, makis et rolls californiens avec des sauces dont il a le secret accompagnés d'une sélection de sakés raffinés. *Le Buddha Bar* offre également des rendez-vous hebdomadaires programmés autour d'expositions, de performances musicales et une nouvelle compilation by **Ravin** qui tournera bientôt en boucle sur toutes les FM. Welcome back ! Carte : 70€

8, rue Boissy d'Anglas, 75008 Paris. Fermé le midi en week-end, service : 23h30. Tél. : 01 53 05 90 00

www.buddhabar.com



Avec Romain Marzet au M 64 à l'hôtel InterContinental Avenue Paris Marceau

Le chef au sourire ravageur qui collectionne les grandes maisons étoilées sur son parcours est une valeur sûre avec laquelle il faudra compter à l'avenir. Toujours en cuisine de cet hôtel de luxe blotti derrière les Champs Elysées, il officie derrière un comptoir ouvert sur une salle contemporaine et une cour fleurie au mur végétal dépaysant. Laissez-vous tenter par les appellations de ses assiettes créatives constituées de produits « Locavore » produits à proximité, elles tiennent leurs promesses. Petit plus, le *M64* accueille désormais chaque mardi et jeudi soir les jeunes talents de la Soul de la Bossa Nova et du Jazz. Comptez 60€ *64, avenue Marceau, 75008 Paris. Ouvert 7j/7, service jusqu'à 22h30. Tél. : 01 44 43 36 50 et www.m64-restaurant.com*

Par Henri Yadan

