

VERSION ferma

**Le Journal
du Dimanche**

Beauté
Quoi de neuf
pour les
hommes?

PARIS & MOI
Nos bonnes
adresses iodées

PÂTISSERIE
Petit tour de
France des gâteaux

Ados et alcool
Comment limiter
les dégâts

**JULIETTE
ARMANET**
La nouvelle voix
de la chanson

Témoignages
« La maladie
a transformé
ma vie »

Mode
les bons

Looks de l'été

Ne partez pas sans eux!

Coquillages et crustacés

Cinq adresses iodées pour sentir les embruns dans la capitale.



Dessirier

C'est LA brasserie marine par excellence, pilotée par la famille Rostang avec toujours autant de finesse et d'élégance. Dessirier connaît ses classiques et réinvente cet été deux plats marins mythiques : l'avocat-crevettes, qui peut aussi se déguster sur le pouce côté Oyster bar accompagné d'un verre de mâcon-bussières Drouhin

(29 € le duo), et la bouillabaisse, qui n'aura jamais été aussi chic, à savourer en deux services. Alors, plutôt Pacifique ou Méditerranée ? E.D.

9, place du Maréchal-Juin, 17°. 01 42 27 82 14. Bouillabaisse façon Dessirier 59 € par personne.

Bulot Bulot

Une subite envie de prendre le large ? Direction Montmartre !

Dans son resto de poche boisé façon cabane de pêcheur, Étienne Ryckeboer revisite les tapas iodées. Les huîtres primées se dégustent par 6 ou 12 (15 et 29 €) avec rillettes de poisson (8 €), anguille fumée (10 €), bulots AOP de Granville (8 €) et tarama pimpé à la truffe ou au corail d'oursin (8 €). Une faim de loup de mer ? On la joue perso avec un lobster roll juteux et bien garni. C.D.

83, rue des Martyrs, 18°. 01 42 64 19 09.

Lobster roll 20 € ; crab roll 15 €.

Gaya Rive Gauche

Tirer l'océan jusqu'à Saint-Germain-des-Prés, seul Pierre Gagnaire pouvait le faire avec autant d'originalité. Dans cette adresse raffinée et décontractée, le chef multi-étoilé surprend avec un plateau de fruits de mer entièrement

cuisinés, conçu avec Nicolas Fontaine. Sur un lit de glace se couchent huîtres Migliore à l'orange sanguine aux côtés de salpicon de gambas ou de cou-teaux ail et ciboulette. Des recettes audacieuses exécutées avec une belle virtuosité. J.A.

44, rue du Bac, 7°. 01 45 44 73 73.

Plateau 67 € à partir de 2 personnes.



Les Maquereaux

Un air de vacances avant l'heure ! Sur le quai, à l'ombre d'une jolie péniche, l'apéro se décline aux rythmes des DJ set et des vaguelettes de la Seine : huîtres de Bretagne, bulots-mayo maison, poissons fumés artisanaux de l'île d'Yeu, crevettes roses ou tarama blanc au piment doux. Arrosé d'un vin blanc délicat, cet instant *sea food* se clôture par une balade en petit bateau à louer entre amis au coucher du soleil. J.A.



Quai de l'Hôtel-de-Ville, Parc Rives-de-Seine, 4°. 01 73 78 36 41. À partir de 9 €.



La Reine Mer

Manger dans une poissonnerie, c'est ce que propose ce comptoir étonnant ! Sur les étals, on trouve poissons et crustacés de petits pêcheurs français et de la pêche durable. On peut y faire son marché comme rester et se régaler. C'est donc tout naturellement qu'on fond de plaisir pour des cèteaux exquis au beurre noisette (une rareté), mais aussi un carpaccio de saint-jacques renversant ou encore pour une superbe assiette de moules au chorizo.

J.A.

1, rue Jean-Pierre-Timbaud, 11°. 01 43 55 29 06.

Plats à partir de 18 €.