



Box Mobile Box + Mobile Assistance

RED by SFR • Guide TV & VOD • Forum •

SPORT NEWS PLAY PRESSE

Style de vie • Cuisine

Style de vie - Cuisine

PARTAGER

Hum... les bonnes planches apéro

Posté le 27 décembre 2016 14:00 | Modifié le 27 décembre 2016 23:55 | **CHARLINE BAKOWSKI/L'EX**

SFR NEWS SFR NEWS STYLE DE VIE CUISINE

Etsens

En France le moment de l'apéritif est synonyme de moment convivial. Certes, Noël vient tout juste de se terminer et Nouvel An arrive à grands pas... mais n'a-t-on pas droit de se faire du bien ? Surtout quand c'est Noël !

Pour satisfaire vos papilles et vivre un moment chaleureux, nous vous livrons des adresses parisiennes où déguster les meilleures planches apéritives. Prenez note pour votre prochaine soirée entre amis !

Aujourd'hui les cuisiniers ne cherchent plus autant à faire la démonstration de leur savoir-faire d'exception. Ils tendent avant tout à faire vivre une expérience à leurs clients. Et pour vivre une telle expérience : rien de mieux qu'un bon apéro ! Principalement composé de produits du terroir, chaque producteur y va de ses spécialités et retrouve le goût et les saveurs typiques de chaque région. Aromatisées avec du vin, l'apéro n'en est souvent que meilleur.

5 restaurateurs parisiens pros de l'apéro

Rendez-vous chez **l'Ami Jean**, ici, Stéphane Jégo vous compose un apéro à la hauteur de ses inspirations du jour. Vous pourrez y découvrir une multitude de petites choses à grignoter. Et vous ne pourrez très certainement pas résister à la poitrine de canard, les langues d'oiseaux façon rissoni, la bonite et son pain cristal, ou encore les cochonneries ibériques de Carlos et sa terrine mythique.



>> 14 rue Malar, Paris 7e.

Avec **Les Artizans** : destination le pays Basque ! Sur sa planche gourmand retrouverez les meilleures charcuteries : entre jambon de pays, saucisse sèche au piment d'Espelette, chorizo, ou encore terrine maison. Mais Les Artizans ne laissent pas pour autant de côté les amateurs de fromages ! Le restaurant propose même une planche plus sophistiquée, où vous pourrez déguster des moules au feu, des calamars ou des crevettes sautées à l'ail ou bien des coeurs de foie gras en persillade... de quoi ravir les papilles des plus fins gourmets !



>> 30 rue Montorgueil, Paris 1er.

Au **Comptoir Canailles**, pas de chichis : ici, les viandes en pleine ma s'affichent en vitrine. Dès l'entrée, le ton est donné. Si vous franchissez la restaurant, vous y savourerez de la charcuterie fine et une terrine maison.



>> *47 rue Rodier, Paris 9e.*

Un peu d'exotisme chez Sébastien Gravé, avec sa carte aux produits bayonnais. **Pottoka** parisienne reprend les produits et les saveurs de sa table de Pottoka à Bayonne. Ici, la planche traditionnelle de charcuteries s'enrichit de délicieuses spécialités comme des chipirons au pistou, des couteaux à la plancha ou encore des rillettes de sardines moutardées. A découvrir notamment pendant les soirs de match !



>> 4 rue de l'Exposition, Paris 7e.

Et pour finir, un apéritif tout chou ! Chez **Bulliz**, Fanny et Lydie vous servent apérichoux : de multiples petits choux salés aux garnitures raffinées, comme la polenta crémeuse et son magret fumé, de la crème fouettée citron-ciboulette, du saumon mariné et du concombre. Des saveurs dignes des plus grandes soirées !



