

**Entretien privé
avec Olivier Gabet**
An exclusive interview
with Olivier Gabet

**Restos, culture, shopping:
20 expériences à vivre**
Restaurants, culture, shopping:
20 new experiences

**Les métiers d'art
en pleine lumière**
Spotlight
on luxury craftsmanships



PARIS VOUS AIME **MAGAZINE**



**Bibliothèque
nationale de France**
Sublime renaissance

**THE FRENCH
NATIONAL LIBRARY
BEAUTIFULLY
RESTORED**

12

Sur le pouce

SANDWICHES D'AILLEURS

Hot-dog, handroll ou spécialité de Jérusalem :
l'encas fait peau neuve en s'inspirant de saveurs exotiques.

SANDWICHES FROM FAR AND WIDE

Hot dogs, hand rolls and Jerusalem snacks, all inspired by exotic flavours.

 Bérangère Chatelain, Coline de Silans, Barbara Roméro

PETIBON

Julia, Léna et Chloé, trois sœurs, ont rapporté d'Angleterre les sandwichs de pain de mie, incontournables à l'heure du thé. On se régale ainsi de savants mélanges de jambon blanc aux herbes, de saumon et condiment agrumes, ou de féta, tomates séchées et zaatar dans un format pas plus long qu'un index et soigneusement découpé. Pour le dessert, on garde le même format et on troque le pain de mie contre une pâte sablée à la cannelle qui contient un savoureux confit de framboise. L'assortiment est complété par un financier à la crème de cacahuètes maison ou au chocolat et coco. 4 € le sandwich.

Petibon

Three sisters, Julia, Léna and Chloé offer sophisticated revisited versions of the classic English teatime sandwich: white ham with herbs, salmon with citrus condiment, and feta cheese with dried tomatoes and zaatar. The sweets swap sandwich bread for a cinnamon sablé pastry with tasty raspberry confit. The assortment is completed by a financier with homemade peanut cream or chocolate and coconut. Sandwich €4.

15, rue Montorgueil, Paris 1^{er} (07 82 49 24 02).  Les Halles



SHOSH

Ce nouveau deli israélien s'inspire de la cuisine des grands-mères de Jérusalem, aux multiples influences. Au déjeuner, on opte pour un manakish à emporter, ces galettes traditionnelles levantines au fromage et aux légumes (3,50 €), des bourekas à la viande ou aux légumes. Son plus : la partie épicerie et cave à vin, qui propose toutes sortes de délices à rapporter chez soi.

Shosh

This new Israeli deli inspired by the cuisine of Jerusalem's grandmothers offers a range of lunchtime options. We love their manakish, a traditional Levantine pancake with cheese and vegetables (€3.50), or bourekas stuffed with meat or vegetables. Bonus: a grocery and wine cellar offer all kinds of delicacies to take home.

14, rue Saint-Sauveur, Paris 2^e (07 69 62 42 36).  Sentier



OH MY DOG !

Ce resto de poche rend hommage au véritable hot-dog new-yorkais, selon la recette de Charles Feltman, créée en 1869. À la carte, six recettes (à partir de 7 €), déclinables en version bœuf, poulet ou végan, dans un pain à base de féculé de pomme de terre, pour satisfaire tous les régimes alimentaires. Les sauces et les condiments sont faits maison, à l'image du guacamole ou de la sauce relish (à partir de concombre), et chaque recette peut avoir un accompagnement (coleslaw maison ou dip végétal). En dessert, on craque sur le Choco My Best, un brownie revisité sans gluten (4 €).

35, rue Richer, Paris 9^e (01 53 62 95 56). 📍 Le Peletier

Oh my dog!

This tiny restaurant pays homage to the real New York hot dog, made according to Charles Feltman's original 1869 recipe. The menu offers six versions (from €7), in beef, chicken or vegan, all on a potato-starch bun. Their sauces and condiments – think guacamole and relish made with cucumber – are all homemade and the dogs are accompanied by coleslaw or a vegetable dip. For dessert, we love the Choco My Best gluten-free brownie (€4).

SILO

C'est le repaire des amateurs de sandwichs maison et cafés de torrificateurs parisiens. Mélanie et Maxime l'ont imaginé comme un coffe shop dans un lieu étonnant avec sa haute verrière, ses murs de pierre et ses colonnes d'acier. Côté saveurs, les influences sont américaines, avec leur original Breakfast Bun, garni d'un œuf au plat, de bacon caramélisé au sirop d'érable, roquette et cheddar (7 €). À la carte au déjeuner, place à leurs sandwichs à la viande effilochée fondante ou à la succulente dinde fumée à la sauce ravigote maison. 14 €, sandwich ou salade plus boisson ou dessert.

Silo

This coffee shop for lovers of homemade sandwiches is housed in a stunning space with a glass roof, stone walls and steel columns. The American style menu offers a Breakfast Bun garnished with a fried egg, caramelised bacon, maple syrup, arugula and cheddar cheese (€7). For lunch, try the shredded meat sandwiches and smoked turkey with ravigote sauce. Sandwich or salad, plus drink or dessert, €14.

87, rue La Fayette, Paris 9^e (01 83 97 05 10). 📍 Poissonnière



HANDO PARISIAN HANDROLL

Enfin un handroll bar à Paris! Cette spécialité d'inspiration nippone née à Los Angeles se compose d'un rouleau d'algue nori croustillant garni de riz japonais tiède et de poisson cru. On fait son choix parmi les dix spécialités (6-10 €) : au saumon, au homard, etc. On accompagne le tout d'une sélection experte de sakés japonais, avant d'achever la dégustation par de délicieux mochis faits maison.

89, rue de Sèvres, Paris 6^e 📍 Vaneau

Hando Parisian Handroll

Paris finally has a handroll bar! This Japanese-inspired specialty, born in Los Angeles, consists of a crispy nori seaweed roll filled with warm Japanese rice and raw fish. Choose from ten specialties (€6-10): salmon, lobster, etc. accompanied by an selection of Japanese sake, topped off with a selection of delicious homemade mochis.

Les adresses sont à retrouver sur Mapstr p. 68 et sur paris aeroport.fr