

On les visite au même titre que la Tour Eiffel ou le centre Pompidou : Mont-Blanc de chez Angelina, canard de la Tour d'Argent, tripes de Pharamond... De l'heure de l'apéritif à l'instant du café, le Petit Journal vous invite à un tour des monuments historiques de la gourmandise.

Spécialités maison

- La flûte de Ganachaud
- Le Mont-Blanc d'Angelina
- Le bloody Mary du Harry's Bar
- Le café de Verlet
- Les tripes de Pharamond
- Le macaron de Carette
- Le gratin Raimu du Fouquet's
- Le boulamour de Barthélémy
- Le canard au sang de la Tour d'Argent
- Le welsh-rarebit du Café de Flore



VERLET

UN VRAI CONTE DE CAFE

Jamaïque, Salvador, Kenya, Inde, Papouasie et Brésil bien sûr : toute la crème mondiale du café s'est donné rendez-vous chez Verlet, une chaleureuse boutique proche du Palais-Royal. M. Verlet torréfie ses arabicas lui-même dans sa brûlerie de la rue Montpensier, avant de les proposer à la vente ou en dégustation dans son "salon de café", ouvert en 1886 par son grand-père. Vous l'aurez deviné, le premier des plaisirs à surprendre ici relève de l'odorat. Comment ne pas avoir déjà le café à la bouche, quand le parfum des fèves grillées monte dans l'air ? Au moment du choix, le coeur balance et l'on voudrait tout essayer : le moka d'Ethiopie (le plus vieux café du monde), le Mysore au fin bouquet, le Hawaï plein de sève, le puissant colombien... Si vous voulez complaire au maître de céans, ne mettez point de sucre dans votre tasse à 9 F et contentez-vous du mini-palet chocolat qui l'escorte. Un scoop dans la soucoupe en passant : M. Verlet va bientôt recevoir du café de Porto Rico qu'on n'avait pas vu ici depuis un quart de siècle !

Verlet : 256, rue Saint-Honoré, 1^{er}, 42-60-67-39.