

GUIDE CONSO

C'est la question rituelle des clients aux étoilés du «Michelin» : «Mais d'où, viennent vos produits ?». A l'approche des fêtes, Capital vous dévoile leurs adresses préférées.

Faites votre marché comme un chef !

Le goût se banalise ? Les bons produits se font rares ? Balivernes ! En France, vrais paysans, éleveurs sérieux et artisans passionnés n'ont pas encore pris leur retraite. D'ailleurs, tous les chefs le proclament : c'est le marché qui donne du talent à leur cuisine. Selon eux, 80% du plaisir qu'on prend à manger à leur table tient aux produits... et 99% s'il s'agit de poisson, ajoutent-ils en riant. Pourtant, dénicher des huîtres exceptionnelles, un canard savoureux, des raviolis niçois faits à la main, une huile d'olive fruitée n'est pas à la portée du premier gourmand venu.

Pour vos menus de fêtes, un coup de téléphone suffit

La solution ? Voir du côté des cuisiniers, bien sûr. Pour Capital, huit grands chefs — des trois et deux étoiles «Michelin», pas moins — ont ouvert leur carnet d'adresses secrètes. S'agissant de produits, ces chefs-là ont l'oeil du maître. Si les rapports avec leurs fournisseurs sont souvent cordiaux — Guy Savoy a invité les meilleurs à sa table — ils ne font pas place au laxisme : moins satisfait que d'ordinaire d'un envoi de truffes blanches (à 16 000 francs le kilo !), Alain Ducasse en avertit son fournisseur. Le lendemain, l'homme venait s'excuser en personne. Voici donc deux douzaines d'adresses rares. Une abondance de produits disponibles en boutiques, et souvent par correspondance : il vous suffira d'un coup de fil pour recevoir le meilleur de la France. Bon appétit. ♦



Les fournisseurs de Pierre Gagnaire

Pierre Gagnaire, trois étoiles à Paris
Il sait marier les langoustines avec un beurre de noix et du foie gras, le canard avec des papayes et des mangues : sa créativité et sa maîtrise frisent l'insolence.
Hôtel Balzac, 6, rue Balzac, 75008 Paris. Tél. : 01 58 36 12 50.

■ **Cafés** Embaumant cette échoppe parisienne au charme centenaire, devant les tables de bois patiné où l'on peut savourer un petit noir, les meilleurs arabicas du monde gonflent les sacs de toile de jute : Birmanie, Hawaii, moka d'Ethiopie et toujours le Papouasie au goût chocolaté. De 26 à 240 francs les 250 g. Beau choix de thés et de gâteaux maison.

* *Maison Verlet, 256, rue Saint-Honoré, 75001 Paris. Tél. : 01 42 60 67 39.*

* Les adresses précédées d'un astérisque expédient leurs produits. Sauf exception, les prix ne comprennent pas le transport.