



## RITA

★ Après avoir ouvert Rita à Cannes en 2020, Aurélie et Xavier Willer ont inauguré sa jumelle en juillet 2021, sur les hauteurs de Mougins (Alpes-Maritimes). L'endroit propose, dans une ambiance chic et décontractée, une cuisine plaisir du Sud aux accents italiens. Pizzas à la farine des Alpes italiennes, focaccias au levain naturel et autres poulpes snackés de la Méditerranée subliment une carte 100 % de saison et 100 % maison, à prix doux. En plus du meilleur tiramisu de la région !

**96 avenue de Tournamy, 06250 Mougins. Rita-restaurant.com**

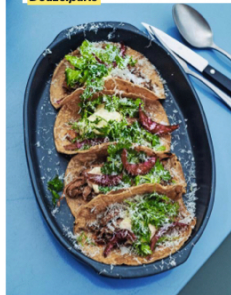


## DOUZE

★ Direction l'écoquartier de Reuilly-Diderot à Paris. Ce nouveau lieu dédié au bien-manger permet, sur deux étages et 1000 m<sup>2</sup>, de shopper des produits frais à prix accessibles et de se restaurer. L'occasion de découvrir le travail de dix artisans régionaux (charcuterie du Viala, comptoir à viande Ah la vache...) et les plats de Pablo Jacob à la carte chaque jour, dont un riz parfumé, un légume rôti, une pièce de viande braisée, un poisson mariné, des fromages affinés et des pâtisseries de saison maison...

**2 passage Emma Calvé, 75012 Paris.**

**Douze.paris**



## LES PÂTISSERIES DE GILL

★ Le chef rouennais Gilles Tournadre a ouvert en mai dernier une pâtisserie à deux pas de l'aitre Saint-Maclou. Épaulé par Christophe Lecourt, il fait désormais rimer gourmandise avec Normandie. À commencer par la pomme en trompe-l'œil, un biscuit moelleux au sarrasin, à la compotée de pomme et à la crème légère au calvados. Mais on se doit d'essayer aussi l'éclair aux pommes, le pavé de l'aitre, alliance de chocolat et de bénédictine, et le Jeanne D'Arc, une crème légère chocolat et meringue à l'amande.

**178 rue Martainville, 76000 Rouen. Lespatisseriesdegill.fr**



## CABOULOT

★ Il n'aura pas fallu longtemps pour que cette cave à manger et épicerie fine, ouverte en décembre 2020, devienne le repaire des Courbevoisins. Ici, tout tourne autour de l'apéritif, et on peut compter sur les maîtres des lieux, Arnaud Morisse et Romain Roussel, pour faire découvrir leurs pépites. Un petit vin de Courbevoie (le Gamay de Papy vient d'arriver !) ? Une bière de Nanterre, de Sèvres ou de Clamart ? Et, en accompagnement, une terrine de porc noir de Bigorre ou une planche de saucissons de bœuf ou de charcuterie sans nitrite... Divin !

**161 rue Armand Silvestre, 92400 Courbevoie. Caboulotcourbevoie.fr**

