

## Trois adresses bien carrelées

Dans ces lieux de bouche prisés, la tendance zellige s'est mise à table. Forcément de bon goût !

PAR LUCIE TAVERNIER ET ÉLODIE DECLERCK



### Mam

Traiteur new gen'

**QUÉSACO ?** Traiteur ? Pâtisserie ? Épicerie fine ? Cave de quartier ? Un peu tout ça à la fois ! « Mam », comme l'appellent ses enfants, l'étoile Stéphane Le Quellec en a longtemps rêvé... Voici sa nouvelle « maison de cuisine ».

**SON POINT FORT ?** La conceptualisation de l'espace par la très demandée agence be- poles : telle une ancienne épicerie avec sol en mosaïques et meubles de métier vintage.

**LE PLUS ?** Les zelliges orange vif (qui habillent aussi la cuisine de son restaurant La Scène) rendent l'adresse aussi inoubliable que les délices qu'on y trouve.

**ON Y VA ?** 7j/7 à partir de 10h30. 22 rue Fourcroy 75017 Paris. Tél. 01 45 72 47 49 ; mamparis.com



PHOTO © BENOIT LINERO



### La Gare

Invitation au voyage

**QUÉSACO ?** Cette ancienne gare parisienne s'est muée en une table branchée sous l'impulsion du Moma Group, sans rien renier de son passé ferroviaire.

**SON POINT FORT ?** Le décor furieusement dépayçant signé Laura Gonzalez, mêlant d'influences latino-méditerranéennes, matche parfaitement avec la carte du chef péruvien Gastón Acurio. Stars des lieux, les zelliges et terres cuites des Ateliers Zelij côtoient suspensions japonaises et motifs ikat sous une verrière industrielle.

**LE PLUS ?** La terrasse, oasis avec vue sur le jardin du Ranelagh.

**ON Y VA ?** 19 Chaussée de la Muette, 75016 Paris. Tél. 01 42 15 15 31 ; lagare-paris.com



### Pépin

Bar à miam-miam et à glou-glou

**QUÉSACO ?** Un restaurant-caviste créé par Manu et Paul, deux amis trentenaires reconvertis dans leur passion pour le vin, le terroir et la bonne chère.

**SON POINT FORT ?** Une déco soignée mais sans chichi, dans l'air du temps. Sous la houlette de l'architecte Joséphine Gad, le bois cohabite harmonieusement avec les zelliges vert bouteille et les plantes à foison.

**LE PLUS ?** Service à la bonne franquette, produits locaux rigoureusement sélectionnés et espace épicerie fine. Et tout s'emporte (vins, burgers à se damner...)!

**ON Y VA ?** 185 rue Marcadet 75018 Paris. Tél. 09 54 95 71 58 ; pepin-paris.fr

PHOTO © DR