



Dans le panier de **JULIA SEDEFDJIAN**

La plus jeune cheffe étoilée de France nous
livre les adresses de ses produits favoris.

France's youngest Michelin-star chef shares
five addresses for her favourite ingredients.

 Thomas Le Gourrierec

Le pain



“La boulangerie Utopie confectionne une baguette au charbon végétal (1,50 €). En plus de conférer une coloration noire étonnante, celui-ci permet d'obtenir une mie très aérienne sous la carapace croustillante. Sans compter ses vertus digestives!”

Bread

“The Utopie bakery creates baguettes with vegetable charcoal (€1.50). In addition to imparting an astonishing black color, the bread is particularly airy with a crispy crust. Not to mention its digestive virtues!”

Boulangerie Utopie, 20, rue Jean-Pierre-Timbaud, Paris 11^e (09 82 50 74 48).  Oberkampf

L'huile d'olive

“Fraîche, poivrée, très aromatique et produite en Andalousie, l'huile d'olive Monva d'Oliviers & Co (26 € les 500 ml) est mon ingrédient magique pour assaisonner un carpaccio de poisson ou des légumes.”

Olive oil

“The fresh, peppery, and aromatic Andalusian Monva olive oil from Olivier & Co (500 ml/17 fl oz, €26) is my magic ingredient for seasoning fish and vegetable carpaccio”.

Oliviers & Co, 81, rue Saint-Louis-en-l'Île, Paris 4^e (01 40 46 89 37).  Pont Marie (Cité des Arts)

Le café



“Le Mombacho de Terres de Café (35,60 € le kilo) contrebalance sa petite acidité avec des notes gourmandes de cacao et fruits à coque. Pour l'été, laissez-le infuser 12 heures dans de l'huile d'olive pour arroser un carpaccio de tomates.”

Coffee

“The Mombacho beans from Terres de Café (€35.60 per kilo) counterbalance light acidity with cocoa and nutty notes. In summer, steep for 12 hours in olive oil to drizzle over tomato carpaccio”.

Terres de Café, 36, rue des Blancs-Manteaux, Paris 4^e (09 87 02 51 76).  Rambuteau

Le fromage

“Chez Dubois, Meilleur ouvrier de France, le brillat-savarin à la truffe (11 € les 170 g) est parfaitement équilibré, crémeux à cœur.”

Cheese

“At Laurent Dubois, a Best Craftsman in France, the truffled brillat-savarin cheese (170 g/6 oz €11) is creamy and perfectly balanced”.

Fromagerie Laurent Dubois, 47 ter, boulevard Saint-Germain, Paris 5^e (01 43 54 50 93).

 Maubert-Mutualité


La farine de pois chiche

“La farine de pois chiche Sabopa (2,90 € les 300 g) est produite de manière artisanale dans un moulin. Elle a un goût très fort, grillé, avec une petite amertume. On peut s'en servir dans des cookies au chocolat. Le pois chiche est l'ingrédient star de mon nouveau restaurant vegan.”

Chickpea flour

“Sabopa chickpea flour (300 g, €2.90) has strong, toasty flavour and is great for chocolate cookies. Chickpeas are the star ingredient at my new vegan restaurant”.

Naglu, 15, rue Basfroi, Paris 11^e (01 42 36 52 50).

 Charonne



Cicéron

8, rue de Poissy, Paris 5^e.
 Maubert-Mutualité. À retrouver sur Mapstr p. 50 et sur paris.aeroport.fr

