



# Newsletter

Samedi 28 mars 2015  
Paris gourmand



Notre balade commence non loin des Halles de Paris, qui faisaient office de marché de produits frais du 12<sup>ème</sup> siècle jusque dans les années 1970. Nous sommes dans le bon quartier ! Nous sommes deux groupes, un qui part avec Cécile, et l'autre avec Cindy.



Nous empruntons la rue Montorgueil, voie piétonne très animée. C'est là que se trouve Stohrer, la plus ancienne pâtisserie de la capitale, qui détient le prix du meilleur éclair au chocolat de Paris, qu'on goûte d'ailleurs avec délice ! Stohrer est le pâtissier de Marie Leszczyńska, fille du Roi de Pologne. Lorsqu'elle épouse Louis XV en 1725, elle fait suivre son pâtissier à Versailles. Le magasin est classé monument historique pour sa façade et ses décors intérieurs réalisés en 1860 par le peintre Baudry (auteur des décors du grand foyer de l'Opéra de Paris). Ce serait ce pâtissier qui aurait inventé en Pologne le baba, à partir d'une brioche sèche qu'il arrosa de vin de Malaga. Ce dessert est la spécialité de la maison, avec le puits d'amour... La reine Elizabeth II d'Angleterre herself est





Newsletter  
Samedi 28 mars 2015  
Paris gourmand

venue en 2004 ! Elle est repartie de la pâtisserie avec un énorme œuf en chocolat. En parlant de chocolat, celui-ci a été introduit en 1660 dans les habitudes de la cour de Versailles par Marie-Thérèse d'Autriche (l'infante d'Espagne), l'épouse de Louis XIV. Les opinions sur le chocolat fluctuent grandement aux 17<sup>ème</sup> et 18<sup>ème</sup> siècles, comme en témoignent les lettres de Mme de Sévigné qui le recommande d'abord comme médicament puis deux mois plus tard l'accuse de tous les maux.



Un des groupes passe à la Librairie gourmande, LA référence en matière de livres de cuisine et a droit à une découverte sur la quintessence du thé ou comment utiliser tous ses sens pour aiguïser sa perception et apprendre à apprécier les différents types de thé.

C'est sur le même principe que nous allons faire une petite dégustation de deux vins à Wine Sitting. Les deux groupes s'y croisent, car il semble que le premier groupe s'est bien attardé à la dégustation ! Nous goûtons un vin blanc qui se révélera être un Graves Sauvignon 2012 de Bordeaux (rive gauche de la Garonne), puis un rouge Côtes du Rhône 2014, en utilisant notre vue, notre odorat puis notre goût. Enfin, certains ont déjà sauté la deuxième étape !



Les deux groupes se croisent à nouveau à Foie Gras Luxe où le premier groupe (encore !) a l'air de bien apprécier le foie gras ! Nous dégustons différents types de foie gras : un nature, un à la figue, et un enroulé dans la charcuterie. Chacun a sa préférence... Certains repartent avec des petites emplettes gourmandes ! On vous recommande d'ailleurs chaudement cette adresse authentique et riche en produits, à des prix tout à fait abordables !





Newsletter  
Samedi 28 mars 2015  
Paris gourmand



Les deux groupes se retrouvent au Cochon à l'oreille pour finir la journée ! Merci à Cécile et Cindy pour cette visite gourmande !