



QG TRANSALPIN MERIGGIO

On s'y voit bien le matin, se régaler d'un cappuccino et d'une tranche de panettone, dolce vita style... A moins d'y passer après le boulot s'y jeter un spritz au Cynar à l'amertume si rétro – voire un verre d'ortruigo (un pétillant issu d'un cépage de Piacenza) accompagné de quelques feuilles d'un jambon de Parme de collection. Ici, les produits arrivent directement d'Italie (sans grossiste qui fait gonfler les prix) et notamment d'Emilie-Romagne, d'où vient le père des Corinti, frère et sœur fondateurs de Meriggio. Ajoutez un chef sicilien, un barman à l'accent transalpin vêtu d'un T-shirt Guinness, des serveuses attentionnées: vous obtenez une jolie famille recomposée, qui prête son âme à ce lieu multiforme, entre trattoria, bar, épicerie et café. On aime la sélection soignée de produits exclusifs (slinzega, culatello à la couenne, à acheter ou à consommer sur place) et de recettes bien faites (risotto gorgonzola-trévisé-noix, lasagne della nonna... No pizza!). Enfin, pouce levé pour les panneaux acoustiques évitant le chaos sonore. Un lieu à aborder sous différents angles, aux prix accessibles: un nouveau QG. Par **Keda BLACK**

3, rue Rougemont, Paris 9^e. De 8 à 15 € à midi (sandwich, plat ou salade). Aperitivo avec charcuterie, environ 15 €.

TROP BON

FOODSTOCK

Le 20 mai, c'est la 9^e édition de ce minifestival son + Jameson mixologisé + food écoresponsable, saine, locale, miam et antimalbouffe (Coffe aurait adoré). Par **Le Fooding** bien sûr.

Réservations le 17 mai.
Infos sur Lefooding.com

MAISON PLISSON

Plus que trois semaines pour profiter des créations de 14 chefs en vogue qui sont à la carte de l'adresse qui fête déjà son 1^{er} anniversaire. Passerini, Pacaud, Arnal... Rien que du beau monde.

Lamaisonplisson.com