



## 18<sup>e</sup> ARRONDISSEMENT

### RESTAURANTS/TERRASSES

#### Le Moulin de la galette

Ce Moulin traînait une drôle de réputation et le voilà transformé, contemporain de décor. Le chef Antoine livre une cuisine de marché, légère, fine (persillade de cèpes, brandade de morue comme on aime...). Ici aussi, le baba au rhum revient en force. Un plaisir en plus : la terrasse-jardin. Menus de 17 à 25 €, carte 55 € ■ B. H.

83, rue Lepic. 01.46.06.84.77. Ouvert tous les jours jusqu'à 23 h.

#### Terrass Hôtel/ Le Diapason

22 ou 29 € le déjeuner au rez-de-chaussée pour une cuisine signée d'un jeune chef, Julien Roucheteau : rouget snacké croquant, foie de veau et jeunes légumes. 31 ou 36 € si l'on choisit de se faire servir sur la terrasse panoramique, où ce restaurant de Montmartre nous met Paris aux pieds. Dîner à la carte ■ B. H.

12-14, rue Joseph-de-Maistre. 01.44.92.34.00. Jusqu'à 22 h 30. Fermé sam. déj. et dim. dîner. Bar-terrasse ouvert de 17 h à 1 h du matin.

### BOULANGERS-PÂTISSIERS

#### Le Grenier à pain

Il n'y a qu'à voir les files d'attente pour comprendre le phénomène.

cette enseigne qui possède une dizaine d'adresses à Paris ■ A. L.  
38, rue des Abbesses. 01.46.06.41.81.  
De 7 h 30 à 20 h. Fermé le mardi.

#### Arnaud Larher

Ancien de Dalloyau et Fauchon, Arnaud Larher (meilleur ouvrier de France 2007) s'est installé dans une ancienne galerie d'art. Manifestement, le lieu est resté dans la continuité tant ses pâtisseries sont belles. Ses pâtisseries, ses macarons et son chocolat sont fabuleux ! ■ M. N.

53, rue Caulaincourt. 01.42.57.68.08.  
De 10 h à 19 h 30. Fermé dimanche et lundi. Une autre adresse pour les macarons et chocolats : 57, rue Damrémont. 01.42.55.57.97. De 9 h 30 à 13 h et 5 h 30 à 19 h 30. Fermé dimanche après-midi et lundi.

#### Au duc de la Chapelle

Qui croirait que la meilleure baguette de Paris se fabrique dans cette boulangerie située aux abords de la porte de la Chapelle ? Lauréat de ce concours l'an dernier, Anis Bouabsa (meilleur ouvrier de France en 2004, à 24 ans !) évoque avec passion les secrets d'une bonne baguette : un tout petit peu de levure et une très longue fermentation ■ M. N.

32-34, rue Tristan-Tzara. 01.40.38.18.98. De 5 h 30 à 20 h 30. Fermé samedi et dimanche.