



GOÛT

LA RÉDACTION DES « ÉCHOS » A TESTÉ

À PARIS, LA CALIFORNIE DES CALI SISTERS

C'est à quelques mètres du palais Brogniart que deux sœurs fascinées par la Californie ont installé une terrasse, des palmiers et ouvert *The Cali Sisters*. Esprit californien oblige, un seul mot d'ordre s'est imposé à la carte: healthy. À commencer par les légumes de saison crus à tremper dans un houmous à tomber par terre ou le ceviche de daurade et sa mangue ultrafraîche. Mais aussi les boulettes de bœuf à la ricotta, le poulpe croustillant ou le célèbre mac & cheese américain revisité. Mention spéciale aux rigatonis au canard confit. Les desserts sont gourmands (la tarte au chocolat est dingue!) et les prix très raisonnables. **Lamia Barbot**

COMBIEN : entrées 9 €, plats 14 €, desserts 7 €.
C'EST OÙ : 17, rue Notre-Dame-des-Victoires, 75002 Paris. Réservation par mail: goodvibes@thecalisisters.com

À PARIS, KAVIARI TOUT EN DÉLICATESSE

Belle initiative de *Kaviari* et *d'Autour du Saumon*, entré dans son giron il y a quelques mois et dont les boutiques vont être transformées en *Delikatessen Kaviari*. La première vient d'ouvrir à deux pas de Pigalle. Ici, on peut déguster les produits maison d'une qualité et d'un sourcing irréprochables. Comme ces smorrebrods (tartines danoises au pain noir beurré) à la crevette et au saumon fumé ou cette assiette de zakouskis: trois



sortes de saumons, tarama et rillettes de thon maison, hareng matjes, blinis... Sans oublier le strudel crème anglaise. Difficile de ne pas repartir son cabas plein de produits! **Claude Vincent**

COMBIEN : 20 €, en partageant à deux un smorrebrod, les zakouskis et le strudel.
C'EST OÙ : 56, rue des Martyrs, 75009 Paris.
Tél. : 0148 78 47 58.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.