

Rue Quincampoix : le rendez-vous des épicuriens

Il y a des histoires qui ne changent pas. Festive depuis toujours, cette rue en plein Marais a toujours eu ce petit côté sulfureux et gentiment interlope qui a fait son charme depuis ses cabarets au XVII^e siècle. Plus calme que la rue Rambuteau et postée en cachette de Beaubourg, elle joue habilement le mélange des genres.

Texte : Alexis Chenu



Héritage des 90's, les magasins fétichistes et autres clubs de libertinage tiennent toujours le pavé, partageant le trottoir avec des galeries d'art par dizaines. La tendance actuelle est toujours épicurienne. Des adresses à la gloire de la bière, française, parisienne ou importée des USA, elle fait désormais rue de la soir, nouvelles cantines, restos et bonnes épiceries occupant le terrain.

In Good We Trust au 67 L'ode aux USA

Michael Amot, la jeune trentaine, a été formé dans la grande distribution chez Disney et aux States, et est incollable sur la culture food d'outre-Atlantique. De ses années passées à Chicago et Houston, il compile dans sa supérette aux airs de skate-shop tous les produits cultes made in USA, ceux de sa génération, épicurie en tête. Dans les étagères, une sélection marketée artisan, complètement dans l'esprit de Brooklyn, alignant

des pots de pickles XXL signés du duo américain de McClures, les très beaux vinaigres et huiles d'olive de chez Noble ou les flacons de sauce BBQ extra léchés du spécialiste Lillie's. Meilleur rayon recommandé : la partie céréales sort les Froot Loops de chez Kellogg's, le sirop d'érable Aunt Jemima, toute la collection des Cheerios, on trouve à côté des M&M's au peanut butter, les bonbons Jelly Belly senteur... vomit, chaussette puante ou linge de bébé (!), des bouteilles qui pétillent au goût Dr Pepper, ou les parfums inédits d'Oreo, menthe et birthday cake en nouveautés. Autres points forts de la boutique : la cave, tenant sous ses voûtes le très bon vin de Francis Ford Coppola, quelques bières et fameux bourbons, et la mise en avant d'accessoires lifestyle bien trouvés et pointus : cosmétiques, sacs de voyage, papeterie et aussi bougies.

Du mardi au vendredi de 11 h 30 à 20 h, le dimanche de 14 h à 19 h. Tél. : 01 40 27 91 87.

Au 84, le Colonel Moutarde, référence du nœud papillon, avec caleçons et bretelles assortis.
© La Colonne Moutarde

Le Colonel Moutarde au 84 Le pape du nœud

Le nom est bien inspiré. Celui du personnage culte du Cluedo, portant le "nœud pap" avec classe. D'abord bloggeurs sur le sujet, deux Lillois, Clémence Yon et Rémi Duboquet commencent à vendre leurs modèles à leurs amis avant d'en faire un concept et une boutique, ouverte à Lille puis dupliquée à Paris et même à Londres (dans le quartier de Shoreditch) en février dernier. Devenue la référence du nœud papillon de mariage, de gala d'école, de baptême ou rallye, la marque voit décoller tous les week-ends un paquet de trentenaires venus chercher un des 200 modèles, classiques en général – vichy, à rayures, pois, liberty –, déclinés en trois formats (classique, slim, pointu) et vendus à bon prix (à partir de 32 €). Au nœud pap, la maison assortit même la pochette, le caleçon ou les boutons de manchette, ajoute les superbes bretelles de Bertelles (unies et empiècement en cuir), les chaussettes Pantherella et décoince le genre en proposant bières parisiennes et chocolat parigot. Bien vue aussi, la ligne pour enfants, vendue dans tous les magasins Jacadi.

Du mardi au samedi de 11 h à 20 h.
Tél. : 07 82 12 94 27.

La Cave à Bulles au 45 Le temple du houblon

Parmi les premiers à dégainer son shop de bière, le beer-geek Simon, avec sa barbe bien-pensante, tient depuis 10 ans sa Cave à Bulles. Incollable en la matière, le quarantenaire collectionne autour de sa table d'hôtes, plus de 250 marques, la plupart françaises et brassées en Ile-de-France, la spécialité de la maison. Dans un marché de la bière artisanale hyper florissant – on compte plus de 1 000 micro-brasseries en France, explique le patron, soit mieux que les Belges ! – la Cave recense large et révèle des marques hyper pointues, valeurs sûres (la Môme, bière de la Brasserie de la Goutte d'Or), nouveautés fraîches (à goûter, la bière blanche très houblonnée des Brasseurs du Grand Paris à Saint-Denis) et petits trésors, le cas avec la bière amère et herbacée (parfaite à l'apéro avec un fromage) de la Brasserie de l'Étre dans le 19^e. La Cave s'ouvre aussi à l'Italie – passion du patron – et aligne quelques bouteilles aux goûts comme aux emballages parfaits (demander la Grunge IPA de la marque Elav), des pointures d'Angleterre (la Table Beer de The Kernel) et aussi de Belgique. Pensant à tout, Simon propose