

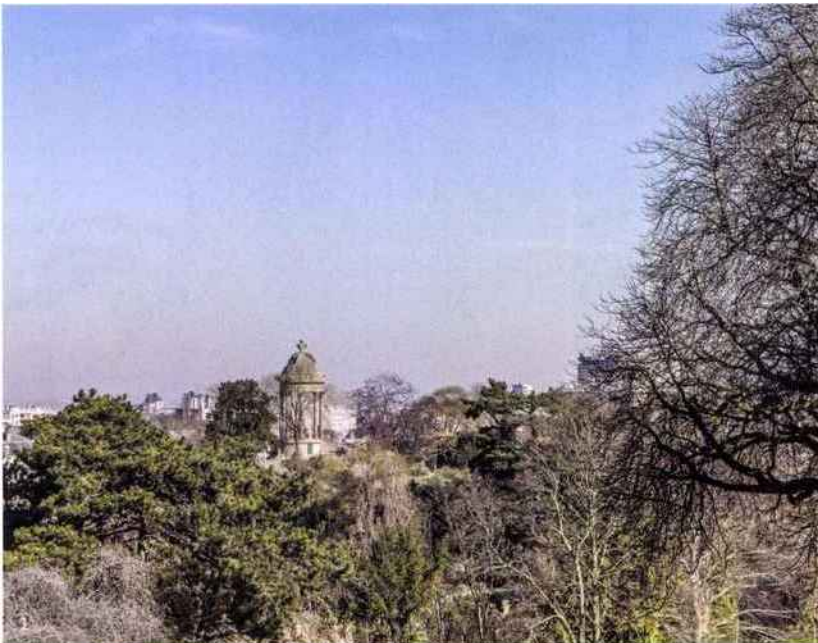


Paris



**Le Paris de... Céline Pham** La cheffe qui secoue la bistronomie parisienne, passée par les cuisines de Septime et Saturne, réserve désormais ses talents pour des dîners privés. Ses adresses préférées font une place de choix aux fumets et aux goûts – celui du rock et du running compris. Par Johanna Seban — Photos Cyrille George Jerusalem





### Le parc des Buttes Chaumont (1)

J'y suis beaucoup allée pour courir. Je trouvais génial d'avoir une descente après l'effort, la promesse d'une récompense. Je regardais les groupes de Chinoises enchaîner les chorégraphies dans leurs survêtements rouges.

### Terroirs d'avenir (2)

C'est ma routine pour préparer mes dîners: je descends rue du Nil pour faire mon marché chez Terroirs d'avenir. J'y trouve tous mes produits frais: boucherie, boulangerie, poissonnerie et épicerie.

3, 6, 7 et 8 rue du Nil, 2°. [terroirs-avenir.fr](http://terroirs-avenir.fr)

### Velan (3)

Une boutique canon dans laquelle je déniché des super-épices. J'y achète du vadouvan (*mélange indien, ndr*), de l'hibiscus, des poivres. C'est très bien approvisionné, il y a plein de petites épices qui me donnent des idées.

87, passage Brady, 10°. [velan.paris](http://velan.paris)

### Taka & Vermo (4)

Une fromagerie juste à côté de chez moi, tenue par un couple chez qui je vais dîner régulièrement – ils font la meilleure raclette du monde. En plus des fromages, ils proposent une belle sélection de

saucissons et de gâteaux basques. Ils travaillent aussi bien avec des petits restaurants du 11° qu'avec le Clarence.

61 bis, rue du Faubourg-Saint-Denis, 10°, 01 48 24 89 29.

### CheZaline (5)

Un petit restaurant où je vais déjeuner sur le pouce et où j'ai un peu travaillé. C'est une cuisine simple qui privilégie le produit et le goût. Pour les restaurants plus haut de gamme, j'ai mes incontournables: Septime, Quinsou, Saturne et Arpège.

85, rue de la Roquette, 11°, 01 43 71 90 75.





### Epicerie Thanh Binh Jeune (1)

Cette boutique vietnamienne vend des produits que je ne trouve que là-bas. Les herbes sont canon... J'y achète notamment un riz plat qui me sert de base pour mes plats au riz soufflé. Ou encore des ustensiles pour mouiller les feuilles des rouleaux de printemps.

18, rue Lagrange, 5°. [thanh-binh.fr](http://thanh-binh.fr)

### Atelier floral Peonies (2)

Leurs bouquets sur mesure avec des fleurs de saison sont magnifiques. Ça me rappelle *Six feet under*. Ruth, la mère, apprenait le métier de fleuriste pour se défouler et s'occuper l'esprit. Ça m'a marquée.

79, rue du Faubourg-Saint-Denis, 10°. [peonies-paris.com](http://peonies-paris.com)

### Maison Vérot (3)

Je travaille sur un pâté en croûte pour cette maison historique. C'est une fierté d'avoir mon nom associé à leur histoire. D'autant plus que le porc et la charcuterie ont une place importante dans la cuisine vietnamienne.

3, rue Notre-Dame-des-Champs, 6°. [maisonverot.fr](http://maisonverot.fr)

### Librairie Parallèles (4)

Cette librairie rock fait de la résistance au milieu des nouveaux restaurants. J'y achète toujours des super livres et des CD. J'ai travaillé dans la musique avant, pour le label indépendant PIAS. Je suis restée très attachée à cette culture. Je peux

continuer à écouter les Arctic Monkeys même si je sens que c'est un peu passé...

47, rue Saint-Honoré, 1<sup>er</sup>,  
01 42 33 62 70.

### La terrasse du Louxor (5)

J'adore aller voir un film au Louxor et boire un verre sur la terrasse. Je regarde aussi des films à la maison. Je vais au vidéoclub JM, vers Goncourt, ils ont une belle sélection de DVD.

170, bd de Magenta, 10°. [cinema-louxor.fr](http://cinema-louxor.fr)