

N° 23169 — JEUDI 28 FÉVRIER 2019

1,50 €

# Le Parisien.fr

## Réforme du lycée

# LES MATHS,

ce n'est plus

# obligatoire

$$v = \frac{2\pi}{T}$$



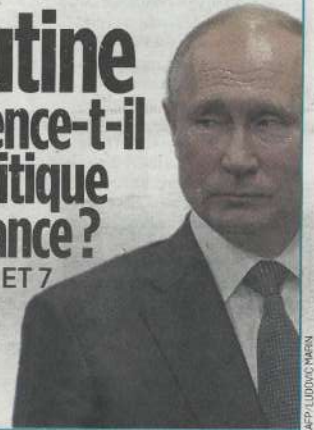
$$x(t) = x_n \cos(\dots)$$

**ÉDUCATION** Pour la première fois, elles vont disparaître du tronc commun des matières obligatoires en 1<sup>re</sup> et en terminale. Faut-il les choisir ou pas comme spécialité ? Ce choix cornélien inquiète familles et lycéens. PAGES 2 ET 3

ENQUÊTE

## Poutine influence-t-il la politique en France ?

PAGES 6 ET 7



**Argent** P.9  
 Ces assurances vie victimes de l'inflation

**Faits divers** P.13  
 La détresse de la famille de Sophie Le Tan



**PSG** P.18 ET 19  
 Parc des Princes, un nom qui peut rapporter gros

**C** Votre rendez-vous du jeudi P.16 ET 17  
**CONSO**  
 Le boom des restaurants 100 % en ligne

R 20174 · 228 · 1,50 €

0204900018 · 0204900118

## À VOS PAPILLES

## Loisirs

### ► LE GABIN, DU FAIT-MAISON À MONTMARTRE (XVIII<sup>e</sup>)

**EN CONTREBAS** de la place du Tertre, Le Gabin sert une cuisine traditionnelle maison d'excellente facture. Dans la formule du midi à 15 €, les entrées bataillent entre velouté de châtaignes, burrata au pesto, croustillant de chèvre et tartare de dorade. En plat, la vedette est le paleron au vin rouge et au miel, cuit... quatre heures. Un délice fondant, sur un lit de légumes frais. Le burger, le tartare, du risotto aux gambas et une entrecôte entrent dans

la formule. En dessert, le moelleux au chocolat au cœur chaud est parfait. Le choix final est aussi généreux, avec crumble de pommes-kivi, mille-feuille, poire rôtie au porto, ganache au chocolat et mousse pralinée. Les tables sont serrées, la salle petite. On n'y va pas pour le confort mais pour bien manger.

25, rue Lambert (XVIII<sup>e</sup>). Du mardi au dimanche. Formule 15 € le midi. Tél. 09.54.10.13.73.

Le resto à moins de **15€**



### COUP DE HAPÉAU

**CHEZ ANTOINE**, ouvert à Meaux (77) depuis le 10 janvier, le menu du midi change chaque semaine : mijoté de poulet aux carottes, langue de bœuf, canard aux olives, chili con carne. Ce vendredi-là, un délicieux koulibiac de saumon aux épinards. La grosse tranche de feuilleté enferme aussi un œuf et s'accompagne d'une mini-salade. La formule midi à 14,80 € laisse

le choix entre trois entrées ou trois desserts pour accompagner le plat. Terrine de légumes, crèmeux de betteraves, salade aux lardons. Tarte tatin, mousse au chocolat, tarte aux poires... Les desserts sont de plus belle facture. Tout est fait maison. Service serviable et rapide. Seule la salle, très grande (370 m<sup>2</sup>) et toute blanche, n'a pas la chaleur de l'assiette, malgré les plantes vertes.

53, rue Aristide-Briand, à Meaux (77). Le midi du lundi au samedi et le soir du jeudi au samedi. Tél. 01.60.09.48.51.

# C'est si **bombons** !

Alors que le carnaval pointe sa fête colorée ce week-end, on a sélectionné trois adresses de confiseries pour faire le plein de douceurs avant le défilé. Et que de l'artisanal, s'il vous plaît.

#### PARIS | V<sup>e</sup> - IX<sup>e</sup>

PAR MARIE BRIAND-LOCU ET PAULINE CONRADSSON

**D**imanche, c'est carnaval ! On a testé trois boutiques de confiseries pour remplir vos poches avant le défilé. Exit les bombons bourrés d'additifs au goût artificiel. Ici, ils sont fabriqués à partir de produits artisanaux selon des recettes traditionnelles. Entre les friandises suédoises de Karamell (IX<sup>e</sup>), les spécialités de La mère de famille (IX<sup>e</sup>) et les douceurs des quatre coins de France chez Bonbon au palais (V<sup>e</sup>), chacun trouvera de quoi sucrer ses papilles !



Chez Karamell, les confiseries viennent de Suède. A la mère de famille, place à la tradition française, notamment des pâtes d'amande en forme de pomme (en bas à gauche).

#### ■ AU BONBON AU PALAIS, C'EST LA RÉCRE

Avec ses crayons de couleur de chaque côté de la vitrine, impossible de manquer le Bonbon au palais. Face à un tableau noir, des dizaines de bocaux renferment des spécialités régionales. Pralines de Montargis, crottes d'Isard des Pyrénées, Tas de sel des Pays de la Loire... Un tour de France des confiseries dans un décor de salle de classe. Ici, même les guimauves ont plusieurs origi-

nes. On goûte celle de Bayonne au géranium, un parfum issu de la distillation de la plante. Avec sa saveur délicate qui reste longtemps en bouche, elle nous fait fondre.

Sur la grande table, des récipients recèlent des suceries aux noms familiers comme ces fraisettes de Vichy et ces coquillcots de Nemours. Mais aussi des friandises plus cocasses. Des tétons pralinés en référence à la reine Margot « et son grand décolleté » font face aux coucougnettes d'Henri IV. Dans un pot, des pétales mauves s'entassent. « Ce sont des vrais enrobés de sucre, détaille Bel-Ange, la propriétaire. Trois mois de travail pour une violette. Si vous les mettez dans le champagne, le sucre se dilue et la fleur s'ouvre. » Et l'on retombe en enfance. 19, rue Monge (V<sup>e</sup>). Guimauve 5,40 €, fraisettes 4,90 €, les 100 g, fleurs à 12,90 €. lebonbonaupalais.com

#### ■ À LA MÈRE DE FAMILLE, UNE INSTITUTION

Les lettres d'or se distinguent au loin dans la rue du Faubourg-Montmartre. La Mère de famille, véritable institution de la confiserie, créée en 1761, en impose avec sa façade historique d'un vert brillant. « L'un des rares établissements au même endroit depuis son origine », se félicite son propriétaire, Steve Dolfi. Un héritage, devenu un empire de douze établissements où l'on respecte les traditions.

Ici, on vient dénicher des gourmandises d'antan comme ces pâtes grises en réglisse à mastiquer et des oranges et citrons en quartiers, à sucer. « Que nos aïeux s'offraient à Noël », raconte Steve. Les signatures de la maison ? De succulentes pâtes d'amande en forme de pomme avec une légère couche de sucre qui leur confère un aspect étincelant, et les négus de Nevers, des caramels au cœur tendre. Mais vous trouverez aussi sur

les présentoirs des petits pois... à l'anis. « On a conscience de ce que l'on représente pour les familles alors on perpétue les recettes d'époque, comme les coquillages qui renferment des bombons », sourit Steve. 35, rue du Faubourg-Montmartre (IX<sup>e</sup>). Petits pois 8,50 €, pâtes d'amandes 8,50 € et négus 6,80 €. www.lameredefamille.com

#### ■ KARAMELL, BIENVENUE EN SUÈDE !

Chez Karamell, ouvert il y a dix ans, un mur rempli de caisiers déborde de pilules multicolores, en face de jolis objets d'artisanat suédois. La quasi-totalité répond à de doux noms scandinaves : lakris, bilar, Dumle, läkerol. Même les nounours en gelatine Haribo sont ceux fabriqués pour le marché suédois. « Moins sucrés et de texture différente », assure Lena Rosén, la gérante originaire de Malmö, au sud du pays. C'est que côté bombons, les compa-

trioties de FIFI Brindacier en connaissent un rayon. Là-bas, il y a une tradition pour les déguster. Elle s'appelle Lördags Godis Lördag comme samedi, godis comme bonbon. Autrefois, c'était le seul jour de la semaine où les enfants étaient autorisés à en manger. Les spécialités parmi les 150 références proposées au poids ? Des bombons en gelatine, des sucres d'orge, fils, chocolats, mais surtout plein de sortes de réglisses. La star, c'est la salée. « Les Suédois en raffolent mais pour moi, c'est comme mordre dans du vieux roquefort trop fort », confie Valérie, la vendeuse française. Elle n'a pas tout à fait tort...

15, rue des Martyrs (IX<sup>e</sup>). Paquet de bilar 4,50 €, soucoupes volantes 1,75 €, 500 g de réglisse salée 13,95 €. karamell.fr



#### AGENDA

##### Un gâteau roi à Fontainebleau

Jusqu'au 31 mars, la pâtisserie gagnante de l'émission « Les Rois du gâteau » s'invite en format individuel chez Frédéric Cassel. Le 19 février, l'entremet choco-passion de Tiphaine (5,50 €) avait conquis le jury. 71-73, rue Grande à Fontainebleau (77).

##### Même le café se met à la mode

Pour la Fashion week, un coffee-shop éphémère s'installe jusqu'à mardi dans la boutique de Ralph Lauren. A la carte, chocolats chauds, cafés organiques, cookies faits maison, parfait au yaourt ou gâteau au chocolat 5 étages. Ralph's Coffee Shop, 173, bd Saint-Germain (VI<sup>e</sup>). De 10 h 30 à 18 h 30. De 4 à 9 €.

##### Soirée arrosée au Bar du Bouillon

Le Bar du Bouillon a lancé ses afterworks. On réserve sa soirée pour se délecter des trois cuvées mystères parmi les 250 vins du lieu. Le tout accompagné de tapas : tarama au corail d'oursin (9 €) ou carpaccio de bar et de Saint-Jacques à l'huile de truffe (12 €). Tous les jeudis soir, 3, rue Racine (VI<sup>e</sup>). 19 € les 3 cuvées.

Chez Bonbon au Palais, les douceurs viennent de toute la France.

