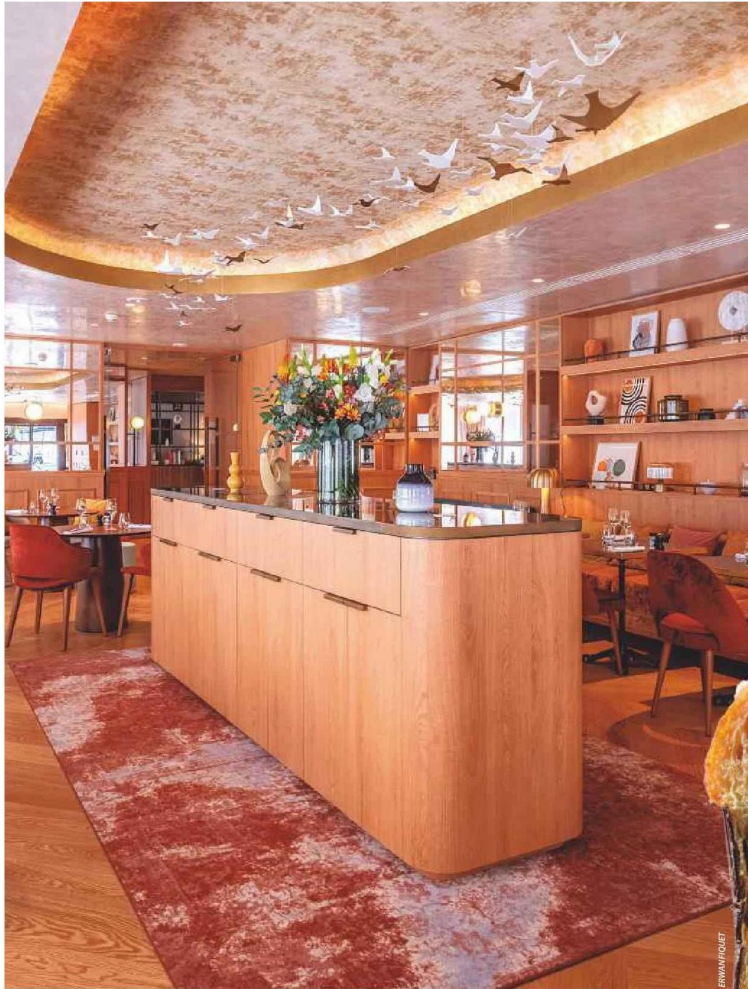




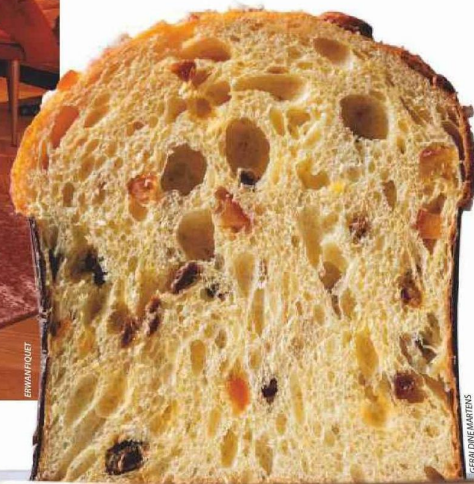
*Gala*





## BURDIGALA 2023

➤ Longtemps fermé pour travaux, le **Burdigala** bordelais rouvre ses portes en septembre. Rénové par l'architecte Fabien Roque, le cinq-étoiles cosy du quartier Mériadeck est le hotspot pour travailler, boire un verre... et surtout manger chez Madame B où Gregory Vingadassalon met les petits plats dans les grands. *Burdigala, 115, rue Georges Bonnac, Bordeaux.*



## PANETTONE SHOP

➤ Il est le maître de cette brioche italienne XXL qu'on aurait tort de ne manger que pendant les fêtes. Christophe Louie ouvre, à Paris, sa première boutique, ode au panettone en version tradi et revisitée, mais également aux pains et pâtisseries sublimes dans cet « atelier du vivant ». *Christophe Louie, 12, rue Dupetit-Thouars, Paris 3<sup>e</sup>.*



## PASSION POULET KARAAGE

➤ Burger ou donburi, Nakatsu est le nouveau temple parisien de la street food japonaise. Sa spécialité ? Le poulet Karaage, des morceaux de poulet frits et crispy à déguster avec des sauces maison et des sides originaux, comme la salade de pommes de terre nipponne, les frites fraîches ou encore le coleslaw bien croquant. *Nakatsu, 25, rue Ramey, Paris 18<sup>e</sup>. @nakatsu-paris*