

## L'Agenda Gourmand du 9 mars, les bonnes infos à dévorer



**Cette semaine, on dîne à Naples, on fête la der des ders, on dévore le printemps, on trouve son bonheur à n'importe quelle heure, on craque... C'est L'Agenda Gourmand du 9 mars, en bref !**



### On dîne à Naples

Le jeudi 12 mars, la mythique **Trattoria Nennella** de Naples s'invite à la **Pizzeria Popolare** pour un dîner à 4 mains pour cuisiner, dans la joie la bonne humeur italienne de délicieux classiques du Sud de la botte : pasta provola e patate, ziti alla genovese, pizza frita, babà au rhum...à retrouver dans un menu unique.

[Infos & Réservations](#)



### On fête la der des ders

**L'Entente, Le British Brasserie** d'Oliver Woodhead, ferme définitivement ses portes après nous avoir régalié de [Beef Wellington](#), de Scotch quail eggs, de Welsh Rarebit, de [Venison Pie](#), de Fish & Chips, de Fondant au chocolat en double cuisson... Le **dernier service** aura lieu le dimanche 15 mars au dîner. On y court pour tenter d'en savoir plus sur le nouveau projet de l'équipe !

[Infos & Réservations](#) - © Marielle Gaudry



### On dévore le printemps

**Benoît Castel** fait de nouveau saliver avec la 4ème édition de la **Fashion Choux**, un rendez-vous désormais incontournable pour célébrer l'arrivée du printemps... à coups de choux ultra-gourmands. Pendant 48 heures seulement, le week-end du 21 et 22 mars 2026, le chou devient la star absolue des vitrines et se décline en 9 recettes irrésistibles.

[En savoir plus](#) - © Johanna Alam



### On se fait plaisir

Le Petit Cheval Blanc, Malartic-Lagravière, Brane-Cantenac, [Lafon-Rochet](#), Léoville Las Cases... Du 15 mars au 15 avril, 12 **grands Bordeaux** sont à retrouver à **prix cavistes** dans 40 restaurants, dont 17 nouvelles tables. Cette nouvelle et 14ème édition de **Carte sur Table** de Duclot offre l'opportunité de déguster de grandes cuvées dans des lieux d'exception et de savourer le meilleur des accords mets et vins.

[En savoir plus](#) - © Duclot



### On trouve son bonheur à n'importe quelle heure

Perché au sommet de la butte Montmartre, le [restaurant Edmond](#) du **Terrass" Hotel** dévoile une nouvelle carte du soir signée par le chef montmartrois Sébastien Héloin (chef du restaurant Seb'On), ainsi qu'une nouvelle formule déjeuner et service continu. Sablé de parmesan, déclinaison de maïs frais et crémeux huile de truffe, Saint-Jacques vapeur et moelleux glacé de chou-fleur, Fregola sarda façon risotto, Faux-filet de veau basse température... pour le soir. Au déjeuner et à toute heure, le chef Antonio Tacca propose Ceviche de daurade, Carpaccio de Black Angus, Spaghetti maison au homard ou encore Fish & Chips, Ranch Burger et autres délices pour une collation sur le pouce.

[Infos & Réservations](#)



### On craque

**The French Bastards** dévoile quatre créations signatures de **cakes à partager**, aussi gourmandes que régressives : le Cake Charbon Vanille au glaçage vanille ; le Cake Marbré au glaçage façon rocher ; le Cake Vanille Caramel Macadamia et le Cake Praliné Amande Noisette au glaçage chocolat au lait.

[En savoir plus](#)



### On fait pétiller l'apéritif

L'appellation Vouvray s'affiche aux quatre coins de Paris, avec son événement annuel « *Vouvray en Seine* ». Pour l'occasion, la richesse aromatique du chenin blanc se découvre tout au long du mois de mars, à travers des rencontres, des dégustations et des rendez-vous gourmands.

[En savoir plus](#)

Visuel de couverture © Johanna Alam pour Benoît Castel