

5 endroits où faire une visite gastronomique à Paris



Par **LÉA JANONDY**

Le 01 octobre, 2019 (mis à jour le 26 avril 2025) Temps de lecture: 5 minutes

[Écrire un commentaire](#) - [Signaler une erreur](#)

<https://generationvoyage.fr/visite-gastronomique-paris/>

Paris, capitale chère au monde entier, où la splendeur des monuments et de l'art équivaut à celle de la gastronomie. Préparez-vous à saliver et entendre le gargouillement de votre estomac : voici cinq endroits où faire une visite gastronomique à Paris.

Sommaire

- 1. Entre l'Opéra et la Madeleine : **la gastronomie de luxe à l'état pur**
- 2. Montmartre : **la gastronomie de la France entière**
- 3. Les anciennes Halles: **la gastronomie gourmande des brasseries**
- 4. Saint Germain: **la gastronomie traditionnelle sucrée**
- 5. Le marché de Rungis: **la gastronomie version XXL**

À Paris, sous les ponts coule la Seine tandis que la Tour Eiffel chatouille le ciel. Les escaliers pavés gravissent les buttes jusqu'aux anciennes bâtisses, l'Arc de Triomphe s'élance en arc-en-ciel au dessus des Champs Elysées, la pyramide du Louvre conserve les vestiges du passé. Les artères s'illuminent chaque soir et vue du ciel, Paris ressemble à un nuage de poussière d'or. Les amoureux angéliques partent alors se balader et les repaires bohèmes enflent de monde. Chaque matin, cet océan de maisons aux toits gris piqué de verdure, s'agite. La foule vibrante, pressée, s'engouffre dans les bouches de métro.

Paris vit, bouge et resplendit. Et par dessus tout : la plus belle ville du monde ravit vos papilles. Après tout, quel autre symbole de la gastronomie que Paris ? Les parisiens vouent un véritable culte à la cuisine, au même titre qu'à la mode ou à la

culture. Partout, la Ville Lumière vous invite aux plaisirs de la table. Des restaurants étoilés aux bistrots bon marché, entrez dans la véritable saga culinaire : aussi codifiée et sacrée qu'innovante et créative. Pourquoi ne pas visiter la capitale au rythme de sa légendaire gastronomie ? Découvrez cinq endroits où faire une visite gastronomique à Paris.

1. Entre l'Opéra et la Madeleine: la gastronomie de luxe à l'état pur



Crédit photo : Shutterstock / beboy

Entre les rues de l'Opéra, de l'église de la Madeleine et de la place Vendôme, découvrez le Paris chic. Les façades sont ornées d'or et de détails, les magasins de luxe s'entassent et les palaces s'y succèdent. C'est aussi le quartier de la grande cuisine française. L'endroit idéal où faire une visite gastronomique à Paris, dans la plus pure et précieuse des traditions.

Les épiceries fines prestigieuses et magasins de bouches de renoms vous font tourner la tête. Chacun dispose d'un espace de dégustation, alors préparez-vous à un voyage culinaire sophistiqué, minutieux, élégant et, qu'on se le dise, plutôt onéreux.

- Fauchon : traiteur, épicier, chocolatier, boulanger et pâtissier, symbole de la gastronomie de luxe (spéciale dédicace à l'Opéra, gâteau emblématique de Paris).
- Hédiard : la maison luxueuse qui vous plonge dans les saveurs lointaines et exotiques.
- Caviar Kaspia: l'emblème de ce met aussi cher que fameux.

- Mariage Frères: l'enseigne de thé de luxe.
- Ladurée : la maison des macarons d'exception où subtilité et précision n'ont pas de limites.
- Maille : la boutique rétro chic proposant toutes sortes de condiments, vinaigres et moutardes de grande qualité.
- La Maison de la Truffe : le temple de ce produit d'exception, décliné sous toutes ces formes.

Ces institutions indétrônables incarnent l'art du savoir-faire gastronomique à la française, raffiné et subtil comme nul part ailleurs. Ces quartiers de la Ville Lumière abritent également parmi les plus grands restaurants étoilés, comme seule la capitale en dispose.

- [Voir toutes les options disponibles pour PARIS / PARIS](#)

2. Montmartre : la gastronomie de la France entière



Crédit photo : Shutterstock / Iakov Kalinin

Quartier où s'érigent les ailes des moulins, les poètes, peintres et musiciens bohèmes, Montmartre est le plus romantique et artistique des quartiers de Paname. Au sommet des escaliers de la Butte, un décor pittoresque, aux allures cinématographiques, vous attend et vous transporte. Les gens s'y couchent tard,

s'enflamment jusqu'au bout de la nuit et les lumières des réverbères vous guident jusqu'aux adresses locales et typiques. Odeurs et saveurs des charcuteries, fromages, fruits, légumes et poissons traditionnels envahissent les rues pavées et secrètes.

Montmartre vous invite à faire une visite gastronomique à Paris, pleine de charme et de folklore. Dans la rue Lepic, dégustez un café aux Deux Moulins, le repaire mythique d'Amélie Poulain. Trempez vos lèvres dans l'unique vin produit à Paris grâce aux fruits des vignes de Montmartre. De la place des Tertres au Sacré Coeur, succombez aux fromages régionaux français, aux huiles d'olives de Provence, aux chocolats médaillés, aux meilleures pâtisseries françaises, aux spécialités du Gers, aux étals de sucreries colorées et plus encore. Abandonnez-vous aux talents des artisans du terroir et à l'ambiance chaleureuse de ce quartier.

- [Voir toutes les options disponibles pour PARIS / PARIS](#)

3. Les anciennes Halles : la gastronomie gourmande des brasseries



Crédit photo : Shutterstock / M G White

L'ancien quartier des Halles est un emblème parisien, autrefois surnommé le « Ventre de Paris » et désigné comme le centre de la vie marchande. Les premiers marchés du quartier grandirent il y des siècles de cela. Au XIXe siècle, les Halles de Paris connurent leur âge d'or grâce aux pavillons en métal et en verre abritant un marché pullulant de vie et de délices. En 1979, ce marché central débordant laisse

place au Forum des Halles, à leur tour rénovées et repensées pour laisser place aujourd'hui à La Canopée.

Malgré les innovations architecturales et la modernisation spectaculaire des Halles, le quartier conserve son âme populaire. Où faire une visite gastronomique à Paris si on aime l'authenticité ? Là-bas ! Au programme ? S'attabler à un bistrot typique et consommer un repas « sur le pouce ». C'est l'occasion de tester les spécialités bon marché de Paris : un croque monsieur, une entrecôte/frites, une escalope parisienne, du saucisson à l'ail, du brie avec une tranche de baguette, un boudin à l'oignon, une bouchée à la reine et bien sûr l'immanquable gratinée des Halles : LA soupe à l'oignon avec du gruyère, créée sur place. Et oui, la gastronomie de Paris c'est bel et bien de nombreux plats de comptoir !

- Voir toutes les options disponibles pour **PARIS** / **PARIS**

4. Saint Germain : la gastronomie traditionnelle sucrée



Crédit photo : Lanav via Shutterstock

Le quartier de Saint-Germain des Près est la vieille âme de Paris. Au détour des rues, vous découvrez un mélange enivrant d'histoire, d'architecture, d'art et de cuisine. Entre la plus ancienne abbaye de Paris et les sublimes jardin du Luxembourg, découvrez une grande diversité d'artisans créateurs de la gastronomie parisienne. Savez-vous que ce quartier abrite notamment le plus vieux restaurant de la capitale ? Le Procope. À Saint-Germain, faites également une visite gastronomique à Paris au

travers de ses plus grands délices sucrés. C'est en effet le QG des meilleurs chocolatiers et pâtisseries.

L'occasion de rêve pour tester les gâteaux parisiens par excellence tels que le Paris-Brest, le Saint Honoré, le Mille Feuille, le Moka, les Éclairs, le Flan ou encore l'Amandine. Sinon, laissez-vous tenter par un circuit gourmand chocolaté : vous n' imaginez même pas tous les délices chocolatés que les Meilleurs Ouvriers de France sont capables de concocter... Enfin, n'oubliez pas de petit déjeuner à la française dans un café littéraire. À la carte ? Cafés, jus d'orange, croissants, pains au chocolat, baguettes beurrées avec de la confiture, brioches ou encore chouquettes. Bien sûr, que les amateurs de salé se rassurent : des magasins intimes et emblématiques spécialisés en fromages, charcuteries et vins parcourent également Saint-Germain.

- [Voir toutes les options disponibles pour PARIS / PARIS](#)

5. Le marché de Rungis : la gastronomie version XXL



Crédit photo : Myrabella / Wikimedia Commons / CC BY-SA 3.0

Voici le fameux héritier des anciennes Halle des Paris sus-citées. Savez-vous que le marché Rungis n'est autre que le plus grand marché de produits frais au monde ? Ses deux-cent-trente-quatre hectares sont un lieu d'exception où faire une visite gastronomique à Paris. Oui, vous aurez besoin d'une voiture pour vous déplacer de pavillons en pavillons ! Il s'agit également d'une rampe de lancement grandiose pour les nouvelles tendances gastronomiques : vos assiettes de demain sont à Rungis. Néanmoins, ce marché est réservé aux professionnels.

Bien que vous ne puissiez pas y faire vos achats, vous pouvez néanmoins le visiter. Première option : réservez une visite guidée et pénétrez dans cet entre-magistrale et secrète avec un expert. Un moyen idéal pour comprendre le fonctionnement de cette vitrine de la cuisine française et de découvrir l'ensemble des pavillons (marée, boucherie traditionnelle, fruits et de légumes, produits laitiers, décorations et horticultures). Deuxième option : réservez dans un des dix-huit restaurants dressés au centre des allées gigantesques. Produits frais et spectacle garantis ! Soyez sur place vers quatre ou cinq heures du matin pour profiter pleinement du ballet des marchands, acheteurs et camions.

- [Voir toutes les options disponibles pour **PARIS** / **PARIS**](#)