

MADAME

AIRFRANCE

Paris, La Havane,
Soleils Kilimandjaro
d'automne



SPECIAL ACCESSOIRES
N° 209 / NOVEMBRE 2020
YOUR PERSONAL COPY

Textes Lorène Duquesne,
Adine Fichot-Marion,
Françoise Ha Vinh, Justine Vos

URVAL
PARIS
LA RÉUNION
IBIZA
ROME

Hot Spot

PARIS



A huge success in Florida, Coyo Taco has opened a branch on the Right Bank. The décor by the Uchronia agency mixes the industrial look of concrete and stainless steel with traditional touches like vintage-style blue and white tiles. This is premium fast food, featuring delicious tacos, burritos and quesadillas. The guacamole is superb, mashed to order and garnished with lime, pico de gallo and cilantro. We especially recommend the *pescado frito* and the *tacos al pastor* with marinated pork and roasted pineapple. And for dessert, crispy churros or ice cream bars by Glazed, featuring adventuresome flavors like coconut-spirulina.

COYO TACO, 128, rue Réaumur, Paris 11^e, France.
coyo-taco.com

C'EST UNE GALETTE mexicaine made in Floride qui déboule dans la capitale dans un décor signé Uchronia, où se mélangent industriel (bétons texturés, comptoir et gaines en inox) et traditionnel (carreaux bleus à l'ancienne). Le taco de Coyo Taco – gros succès à Miami – fait son show parisien en mode fast good et joue à fond la carte de la qualité extra.

A vous les tortillas de maïs, mais aussi les burritos et les quesadillas savoureux. On adore le guacamole, écrasé à la commande, agrémenté de citron vert, pico de gallo et coriandre, servi avec chips de tortillas finement salées. On recommande le *pescado frito* avec tempura de poisson et les *tacos al pastor*, au porc mariné et ananas rôti. En dessert, c'est churros croustillants ou bâtonnets glacés signés Glazed, avec parfums audacieux tel lait de coco-spiruline... F.B.V.