A NOUS PARIS!
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 270593

Date : 26 JUIN/02 JUIL
17
Page de l'article : p.17-22
Journaliste : Paul Albertini, Smael Bouaici, Alexis Chenu

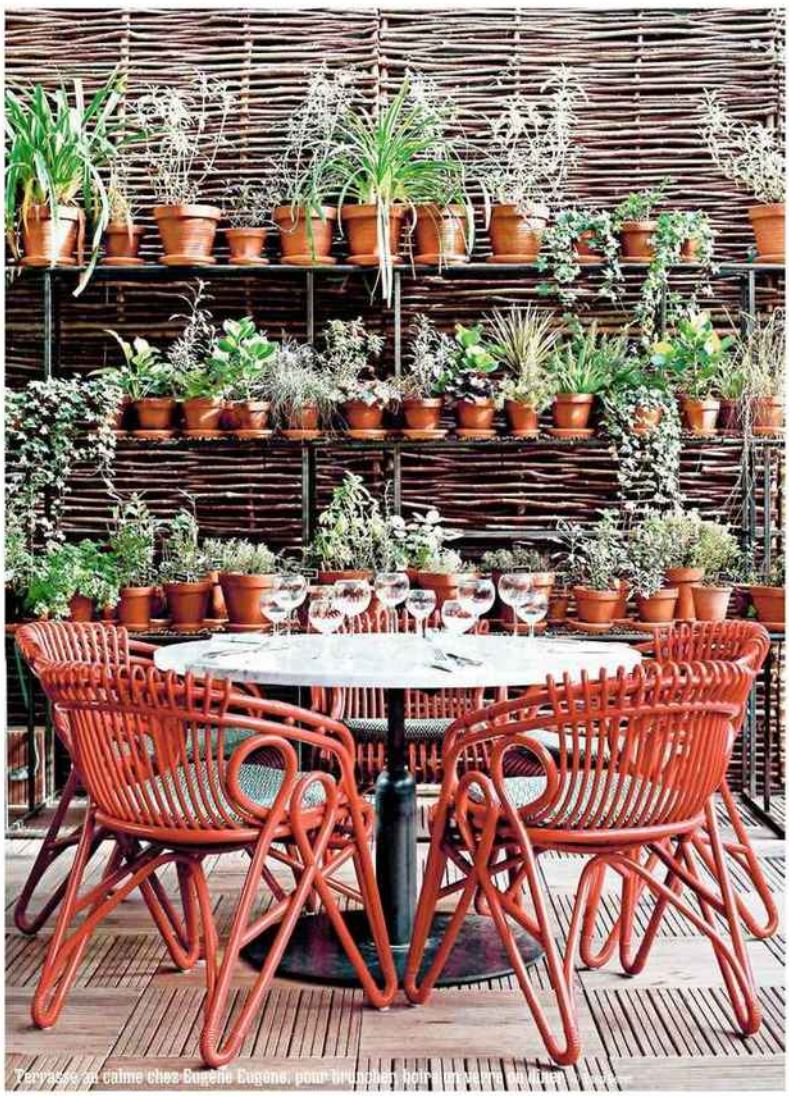




# La bonne place en terrasse

Textes :Paul Albertini, Smael Bouaici, Alexis Chenu

Le rituel est chaque année le même. Dès les premiers rayons de soleil, lunettes noires chaussées, crémé comme il faut et prêt à siroter rosé et cocktails de l'été, vous ne résisterez point à l'appel de la terrasse de l'été. Avant de foncer tête baissée, *A Nous Paris* compile incontournables et nouveaux spots où s'arrêter.


Terrasse au calme chez Eugène Eugène, pour bruncher, boire, manger, rêver...

## Eugène Eugène / effet de serre

Le détour vaut le coup. Posé dans une ancienne halle sous verrière de Puteaux, la brasserie Eugène Eugène impose par son décor végétal, sorte de serre immense organisée autour d'un comptoir central en marbre vert, de salons cosy, canapés et tables rondes, le tout signé Studio KO. Bijoux du lieu, ses deux terrasses affichent complet aux premiers rayons de soleil, le meilleur spot, passé 20 °C, se trouvant dans le jardin du restaurant, une terrasse de 70 couverts à l'esprit confidentiel où fauteuils en rotin rouge et tables bistrot prennent place entre lauriers, palmiers et plantes aromatiques. À la carte, Eugène Eugène fait dans l'authentique – tartare de bœuf et frites maison ou salade niçoise en best-sellers –, joue l'esprit rétro régressif – coquillettes au jambon et Raifort, rosbeef à volonté ou poulet rôti –, et sort une Tarte tropézienne à partager en dessert. Meilleur plan pour une première fois, le brunch (39 €) est ici gargantuesque, le buffet déroulant crêpes, chouquettes, salades de fruits, tartes salées et sucrées à volonté._A.C.

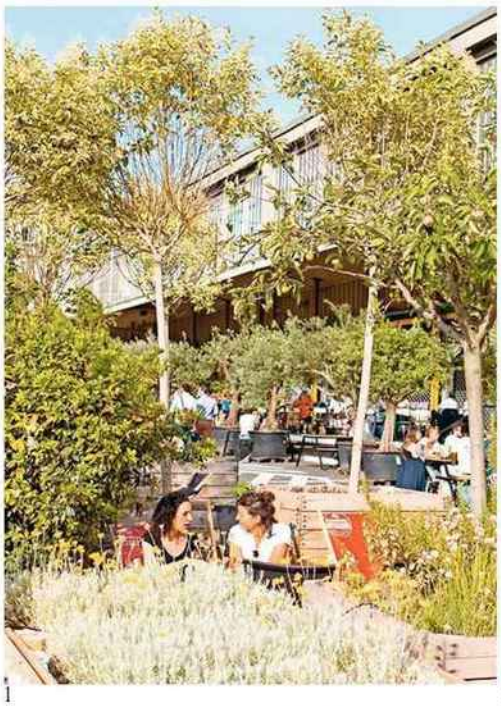
38, rue Eugène Eichenberger, Puteaux (92). Terrasse mi-ombre mi-soleil. Du lundi au samedi de 11 h à 1 h, dimanche de 11 h à 18 h.
Tél. : 01 41 38 40 00.Ticket moyen : 25 €.

## Le toit de la Machine du Moulin rouge / bar-jardin-rooftop

Cet été, la Machine du Moulin Rouge ajoute un étage à son arc : on connaissait déjà la chaufferie au sous-sol, le central au rez-de-chaussée et la terrasse du bar à bulles, qui joue les prolongations jusqu'à l'aube en juillet-août. Désormais, on pourra aussi boire des verres sur le toit, juste sous les pales du mythique cabaret parisien, jusqu'au coucher de soleil ! Il faudra sans doute arriver tôt pour trouver une place, sachant que l'initiative ne durera que le temps de la période estivale. La Machine déploiera durant la période une programmation éclectique sur ses quatre étages, entre hip hop, disco, techno, baléarique ou afro-house. Lancement le 1er juillet avec la soirée Problèmes d'amour, avec le Dj italien Alexander Robotnick, auteur du hit du même nom dans les années 80._S.B.

90, boulevard de Clichy, 18e, M° Blanche. Du mercredi au dimanche, de midi à minuit (22 h le dimanche). Tapas : 4 €-9 €), 7 € le Spritz à 14 € le Mojito (au champagne).

Tous droits réservés à l'éditeur



1

2

3

## Ground Control / en friche

Toujours dans le cadre de l'occupation des friches de la SNCF, Ground Control continue son tour de Paris, et après deux ans dans le 18e arrondissement, le concept s'installe dans un ancien centre de tri postal, sur la terrasse de la Halle Charolais, dans le quartier de Gare de Lyon. Sur les 1 500 mètres carrés outdoor, on retrouve le potager emblématique de Ground Control, et un grand bus où sont rassemblés les cuistots des food trucks. Au menu, comme toujours, des produits bio, café de qualité et autres burgers veggies. Un baby-foot et un barbecue viennent agrémenter l'endroit, qui accueille concerts et DJ sets en soirée._S.B.

**81, rue du Charolais, 12e. M° Gare de Lyon. Du mardi au dimanche de 11 h à minuit (22 h le dimanche). Boisson : 3-5 €, burger : 8 €, hot dog : 6 €.**

## Simonetta / au bord de l'eau

Quai de la Marne, proche de la Villette, sur une partie complètement déserte s'ouvrait l'an dernier Maison Becquey, bistrot aux airs de campagne les pieds dans l'eau. Les patrons doublent la mise cette année avec l'ouverture de Simonetta, resto à pizzas napolitaines exclusivement, à l'ambiance de trattoria ultra-léchée. En terrasse, seulement 16 places quasi les pieds dans l'eau, toutes avec vue sur l'œuvre murale du street-artist Da Cruz. Ensoleillée, la terrasse fait le spot parfait à l'apéro, la carte laissant défiler une série de bons cocktails (demander le remix du Mojito au Campari), de la pizza napolitaine maousse costaud sortant du four à bois et un tiramisu à se partager à deux. En partant, filer devant l'Atalante, prochain bar à annoncer son ouverture, et admirer la superbe fresque gastronomico-festive du collectif de dessinateurs, Ensaders._A.C.

**32, quai de la Marne, 19e. M° Ourcq. Du lundi au jeudi et dimanche de 12 h à 23 h, le week-end jusqu'à 23 h 30. Tél. : 01 42 81 32 63. Terrasse à l'ombre. Ticket moyen : 25 €. Cocktails : à partir de 9 €.**

## Yoko / street

Ceux qui connaissent Kinugawa devraient adorer Yoko avec ses influences décoratives nippones, dernier-né du groupe Black Code est de toute beauté. Réalisé par le duo d'architectes Studioparisien – Laurene B. Tardrew et Romain Jourdan –, la cantine parisienne pose banquettes en velours coquelicot et cuir blanc sur quelques entourages cannés, des effets de miroirs et luminaires Art déco s'accordant parfaitement à l'ambiance. Dans le même esprit zen, la terrasse, toute blanche, pose une quinzaine de places au soleil, et propose à la carte les spécialités du chef Hiroyuki Ishikawa. Outre les classiques tataki, carpaccio et ceviche, Yoko séduit avec ses poke bowls hawaïens revus à la sauce japonaise et par quelques plats signature du groupe en valeurs sûres : black code au miso, yellow tail mariné au yuzu ou bentos._A.C.

**3, rue de la Bourse, 2e. M° Bourse. Du lundi au samedi de 12 h à 14 h 30 et de 18 h à 22 h 30. Terrasse au soleil. Tél. 01 85 73 41 29. Ticket moyen : 35 €.**

## Terrasse Palazzo / ciao Italia

Le Palais de la Porte Dorée lance sa terrasse éphémère, Palazzo, en écho à l'exposition *Ciao Italia* qui se déroule dans le bâtiment Art déco jusqu'à l'automne. Et ce sera un peu plus qu'une simple terrasse, puisqu'une véritable programmation a été mise en place pour l'été, avec un thème quotidien : bière et bœuf le mercredi, apéro swing le jeudi, musique électronique le vendredi, barbecue le samedi et "gusto y arte" le dimanche. On y trouvera également un terrain de pétanque, des cours de danse, de yoga ou wutao, des dégustations de vins, des masseurs, des conteurs et des activités pour enfants. Côté fête, on dansera sur les sets des Djs du Mellotron, du collectif soulful Crème2coco ou lors d'une édition spéciale de la soirée Paris-Follies pour une garden-party ambiance Années folles le 8 juillet._S.B.

**293, avenue Daumesnil, 12e, M° Porte Dorée. Du mercredi au dimanche, entre midi et minuit. Cocktail : 7,50 €. Plat : 8 €.**

1_ Au Ground Control, on se la coule douce au vert.
© Georges Saillard

2_ Chez Simonetta, on se croit sur les bords de Marne.
© Food2Vous

3_ Zen et immaculée chez Yoko, pour déguster poisson cru et mariné.
© Thomas Pirel

4_ Salon extérieur, cuisine et cocktails d'inspiration thaï au Bambou.
© Bambou

Tous droits réservés à l'éditeur

4

## Bambou / trendy

Dans la cour d'un ancien dépôt de textile, la nouvelle affaire de Thomas Delafon et Jean-Pierre Lopes (le Très Honoré, la Plage parisienne) ouvrait (en septembre) dans un décor étonnant, sorte de grand salon asiatique au décor contemporain et touches vintage, servant tous les jours une bonne cuisine thaï (pad thaï et nems bien exécutés). Cet été, on squatte donc les tables bistrot de la terrasse, une soixantaine, et l'on boit – avant ou après le dîner – au bar à cocktails extérieur. Un kiosque en bois entouré de verdure, où venir commander l'un des 8 cocktails création. En favoris, un remix de la Piña Colada épicé au curry et, le plus rafraîchissant, le Thaï Basil, à la vodka, citron vert et basilic, le tout à siroter dans une ambiance relax, sièges Acapulco et bancs pour aider à déconnecter._A.C.

23, rue des Jeuneurs, 2e. M° Grands Boulevards.
Du lundi au samed : 12 h-14 h 30, 19 h-23 h 30.
Terrasse à l'ombre. Tél. : 01 40 28 98 30.
Ticket moyen : 25 €. Cocktails : à partir de 11 €.

## L'Atelier du Tartare / chicos

Rue du Louvre, la petite place ombragée des Deux Écus, son kiosque à journaux et ses marronniers, tient une nouvelle terrasse, discrète dans le genre et toute habillée de noir. Démarrage au cocktail – le Tommy's Margarita compte parmi les meilleurs –, et à la carte, la cuisine crue du chef Dorian Ibanez avec sa série de tartares et carpaccios déclinés à toutes les sauces. Rayon tartare, outre le classique bœuf tradi, son filet taillé au couteau et cœur au jaune d'œuf coulant, réclamer la déclinaison bar ou celle à l'avocat, crevettes et espuma d'artichaut, les carpaccios s'accordant en mode terre et mer, le plus gourmand au bar mariné, fromage frais et quartiers de framboises._A.C.

1, place des deux écus, 1er. M° Les Halles.
Du lundi au samedi de 12 h à 22 h 30.
Terrasse au soleil.
Tél. : 09 73 63 34 67.
Ticket moyen : 35 €. Cocktails à partir de 10 €.

Tous droits réservés à l'éditeur

A NOUS PARIS!
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 270593

Date : 26 JUIN/02 JUIL 17
Page de l'article : p.17-22
Journaliste : Paul Albertini, Smael Bouaici, Alexis Chenu

1

2

## Palm Springs 60's / California dream

Pour l'été, le luxueux Hôtel Prince de Galles a revisité son patio en s'inspirant de Palm Springs, à la grande époque des 60's où les stars de Hollywood venaient en villégiature. Côté déco, le désert n'est pas loin, avec force cactus et palmiers, et le mobilier se pique de touches colorées. On y vient pour les cocktails du chef barman Florian Thireau, qui revisite les grands classiques de cette ère dorée, aux noms évocateurs de l'Amérique, et pour la carte finger food et barbecue chic, burgers et brochettes version mini en tête._P.A.

**33, avenue Georges V, 8e. M° Georges V. Tous les jours de 12 h à minuit, jusqu'au 30 septembre. Tapas : à partir de 12 €.**

## Marcello / secret

À Saint-Germai-des-Prés, le restaurant de la Petite Cour tenait depuis des années un bijou avec sa terrasse en contrebas du marché Mabillon, cour entre soleil et ombre où venir déjeuner. Racheté par les sœurs Vasconsin, Marie-Lorna et Florence, déjà à la tête du Blueberry et de la Boca Verita, l'endroit, franchement vieillissant, se paie un ravalement total. Outre l'intérieur décapé, industriel et urbain dans le décor, et éclairé en partie aux néons, la terrasse revégétalisée tient sur ses pavés une quinzaine de tables dans un esprit bistrot moderne. Managé par le sympathique Hagop, le restaurant s'inspire de New York en proposant une cuisine en continu. On y passe dès le petit déj' pour le croissant italien au nocciola (noisette) et le bar à fruits et à jus. Tendance italienne toujours au déjeuner et dîner autour de pâtes fraîches, raviolis, de calamars grillés (commander absolument les buns aux anchois réconciliant avec le poiscaille), pause goûter facile autour du café et cocktails rafraichissant dès 19 h._A.C.

**8, rue Mabillon, 6e. M° Odéon. Du lundi au dimanche de 8 h à minuit. Terrasse mi-ombre mi-soleil. Tél. : 01 43 26 52 26. Ticket moyen : 30 €. Cocktails : à partir de 12 €.**

## Café Renoir / mise au vert

Installé dans le musée de Montmartre, le Café Renoir n'est plus seulement, depuis cet été, accessible aux visiteurs des expos temporaires ou permanentes. Il suffit pour y accéder de s'acquitter d'un droit d'entrée aux très beaux jardins des lieux (à privilégier en mode abonnement) qui ont inspiré Auguste Renoir pour son *Bal du moulin de la Galette*. Là, en plein air ou sous la verrière, on profitera d'un goûter ou d'un déjeuner sur le pouce ou juste d'un verre, tous les produits étant fournis par de bonnes maisons parisiennes, à l'exception, l'été, du thé glacé menthe-citron homemade. On surveille aussi les ateliers jardinage, tout comme les nocturnes du jeudi pour boire un verre de vin comme dans le jardin d'une maison de campagne (15 €)._P.A.

**12, rue Cortot, 18e. M° Lamarck-Caulaincourt. Tous les jours de 12 h à 18 h, nocturnes de 19 h à 22 h. Entrée au Jardin : 4 € ou abonnement annuel : 10 €. Formule déjeuner : 16 €. Thé glacé : 4 €.**

## Zazza / planque

Rue du Faubourg-Poissonnière, Zazza rameute le client derrière une façade marbrée vert de toute beauté. Brut, l'intérieur fait bistrot à la mode, et décline comme à Milan les bons cocktails maison assortis de pizzas au feu de bois ultra-généreuses et pâtes à l'italienne régalant à prix corrects. Alternative aux foules, la terrasse de Zazza fait planque secrète, une dizaine de places sur banquettes pour voir défiler le passant, suffisamment à l'écart des pots d'échappement. Meilleure heure recommandée : à l'aperitivo et sa formule à 10 € avec planches de charcuterie, stuzzichini de fromage et cocktails à base de campari, marasque, grappa et limoncello._A.C.

**18, rue du Faubourg Poissonnière, 9e. M° Bonne Nouvelle. Du lundi au samedi de 9 h à 23 h 30. Tél. : 01 45 23 20 05. Terrasse au soleil. Ticket moyen : 30 €. Cocktails : à partir de 10 €.**

## Paname Brewing Company / île flottante

Avec l'installation de Paname Brewing Company sur les quais de Loire, le canal de l'Ourcq tient l'une des plus jolies terrasses de Paris, directement posée sur l'eau avec lampions de bal et vue panoramique sur le canal. Outre les bières brassées dans les grandes cuves situées à l'intérieur d'un grand hangar-pub (tester la Barge du Canal, une IPA ou celle sans gluten, au quinoa), la maison sert une série de petits plats calant bien l'estomac (quesadillas, burgers, pizzas,

1_ Jouer les vedettes au Palm Springs 60's...
© DR

2_ Flânerie artistique dans les jardins le temps d'un déjeuner au Café Renoir.
© Musée de Montmartre

3_ Ambiance récup' pour l'immense terrasse du Papa Cabane.
© Timothée Merandon

Tous droits réservés à l'éditeur

3

kebab, ribs, bò bún, bœuf au curry). Le service décontracté – Australiens à casquettes et étudiantes du monde entier – colle parfaitement à l'ambiance du quartier. L'affluence étant générale aux premiers rayons de soleil, l'alternative se trouve à l'étage dans la salle perchée avec vue sur le canal._A.C.

**41 bis, quai de la Loire, 19e. M° Laumière/Ourcq/Riquet/Crimée. Du lundi au dimanche de 11 h à 2 h. Tél. 01 40 36 43 55. Terrasse ensoleillée jusqu'au coucher de soleil. Ticket moyen : 25 €.**

## Le Papa Cabane / cocktails land

Avec ses 1 000 mètres carrés d'espace face au parc de Bercy, le Papa Cabane fait son entrée parmi les terrasses les plus vastes de Paris. Ouverte uniquement le jeudi soir (jusqu'au 28 septembre), cette terrasse saisonnière déploie son mobilier en palettes, coussins, transats et chaises longues juste derrière l'AccorHotels Arena, et propose une carte qui va à l'essentiel avec bar à vins, cocktails, bières et jus de fruits frais. Rayon assiette, le food truck The Fresh Connection et les stands Bocamexa et Patuco cuisinent planches à partager, tacos, burgers ou hot-dogs, à manger en attendant son tour pour jouer à la pétanque, au ping-pong ou au baby-foot, ou en guinchant sur les sets des Djs. _S.B.

**Rue Paul Belmondo, 12e. M° Bercy. Tous les jeudis de 18 h à 23 h. Tél. : 01 53 46 50 17. Cocktails : 10-15 €. Tacos : 10 € les 3.**

## Les Nautes / bar-club

Il y a un an, la page Facebook des Nautes postait une photo devenue virale de l'équipe en train de boire un verre sur la terrasse avec de l'eau jusqu'aux hanches. Heureusement, cette année, les inondations parisiennes ont laissé place à la canicule, et le bar/club va pouvoir profiter sereinement de la fermeture des quais aux voitures et de l'affluence de Paris Plages, avec sa situation unique à 10 mètres de la Seine. Au bar, des mojitos bien serrés, et à l'intérieur, des Djs pas très connus animent les platines quasiment tous les soirs, dans une ambiance qui peut vite devenir décadente. Le parfait endroit pour un before ensoleillé avant de partir dans la nuit parisienne._S.B.

**1, quai des Célestins, 4e. M° Sully Morland. Du mercredi au vendredi de 17 h à 2 h, samedi de 14 h à 2 h, dimanche de 14 h à minuit. Cocktail : 8-12 €. Planche : 20 € Tapas : 5 €.**

## Brasserie Auteuil / perchée

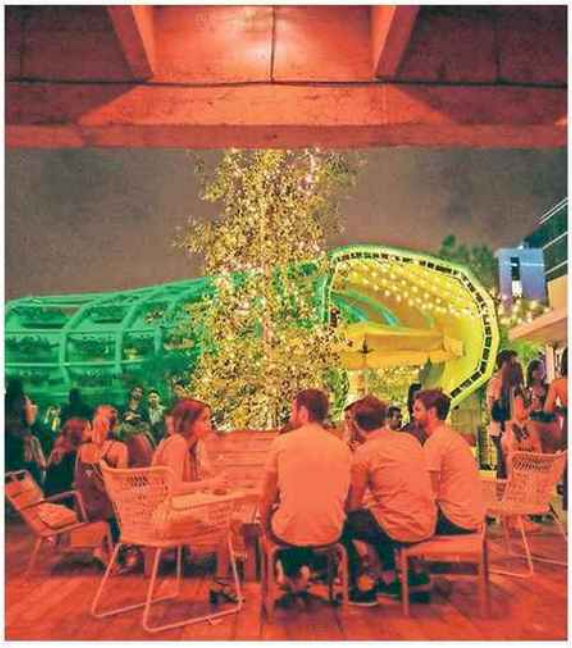
L'ancien Tsé de la Porte d'Auteuil change de peau. Repensé par l'archi-douée Laura Gonzalez, le restaurant prend des airs de grande villa californienne capable d'accueillir plus de 500 invités. On pourrait se croire ici à Malibu ou Santa Barbara, la clientèle du quartier et la flopée de lunettes noires sortant dès les premiers rayons collant bien à l'ambiance. Meilleur spot, le rooftop s'offre une terrasse immense, 190 places assises, entre salons velours vert pastel et tables de jardin élégantes organisées autour de grands

Tous droits réservés à l'éditeur

A NOUS PARIS!
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 270593

Date : 26 JUIN/02 JUIL 17
Page de l'article : p.17-22
Journaliste : Paul Albertini, Smael Bouaici, Alexis Chenu





1_ La terrasse du Wanderlust est tellement grande et si agréable qu'on peut tout y faire : boire, manger, danser, se prélasser.
© Alice Moitié

2_ Le Jardin caché de la Gare pour profiter de l'été parisien comme dans en Provence.
© Inside360

1 2

oliviers et d'un comptoir aux airs mexicains faisant vibrer mosaïques jaune et turquoise. Meilleure idée à l'heure du déjeuner, le cocktail détox à la menthe fraîche redonne un coup de fouet, suivent les encornets bien accompagnés, et pour changer de la pizza, quelques salades composées et raviolis d'aubergine gourmands. Réserver aussi au dîner, les lampions et le ciel de Paris ajoutant un supplément d'âme._A.C.

**78, rue d'Auteuil, 16e. M° Porte d'Auteuil.**
**Tous les jours de 9 h à 2 h. Tél. : 01 40 71 11 90.**
**Terrasse ombre et soleil. Ticket moyen : 40 €.**

## Le Wanderlust / XXL

Depuis début juin, le Wanderlust est de retour avec ses 1 600 mètres carrés de terrasse, sur laquelle ont été installés divers stands et surtout un "food court", avec six restaurateurs proposant des plats de street food. Au menu: grill, burgers, pizzas, sandwichs, menus veggies... Un nouveau bar à cocktails façon speakeasy a aussi été installé dans l'ancien restaurant du Wanderlust. Ouvert dès la fin d'après-midi, on profite d'un long happy hour (de 18 à 22 h) tous les soirs, avant de passer en mode clubbing. Les manettes de la programmation musicale ont été confiées pour l'été à cinq collectifs parisiens, avec notamment les soirées hip hop déjantées de Yard (le mardi), le crew What's My Name le mercredi en mode hip hop/R&B, Jeudi OK le lendemain pour une programmation techno/house ou encore Roche Musique, le label de FKJ et Kartell, pour des fêtes électroniques le vendredi soir._S.B.

**32, Quai d'Austerlitz. M° Austerlitz. Tous les jours de 18 h à 6 h. Street-food : 5-10 €, bière : 8 € ; bouteille de rosé : 35 €.**

## Mob Hotel / garden-party

Direction les puces de Saint-Ouen, là où Cyril Aouizerate, ex-cofondateur des Mama Shelter, inaugurait il y a quelques semaines son premier hôtel. À une centaine de mètres du marché Serpette, un grand immeuble de brique rouge ressemblant à une ancienne usine,ouvre par sa porte orange et ses moulins à prières tibétains sur une cour immense. Bienvenue au Mob, hôtel à trentenaires arty, créatifs et venant du monde entier, ouvrant aux bonnes ondes sa terrasse de 90 places (pizzas sans amidon à la carte, salades et plats bio signés du chef Brice Morvent), un Summer Bar perché sur les toits avec barbecue et cocktails à siroter, et régulièrement bar à huîtres et à vin blanc dans la cour de l'hôtel. Sous les arbres, séances de cinéma silencieux (avec casques) ouvert à tout le monde et dans le respect de tout le monde._A.C.

**4, rue Gambetta, Saint-Ouen (93). M° Mairie de Saint-Ouen. Du lundi au dimanche de 7 h à 22 h. Terrasse ensoleillée. Tél. : 01 47 00 70 70. Ticket moyen : 25 €.**

## Le Jardin caché de La Gare / vacances dans le Var

L'année dernière, le restaurant La Gare a attiré de nombreux Parisiens avec son Jardin caché où l'on pouvait, avant ou après le déjeuner, jouer à la pétanque en buvant un verre de rosé. Rebelote cette année pour l'esprit vacances, avec en plus, de vrais tournois pour les boulistes convaincus (par équipes de 3) dores et déjà organisés les 18 juillet, 29 août et 19 septembre._P.A.

**19, chaussée de la Muette, 16e. M° La Muette.**
**Tous les jours de 12 h à 23 h 30.**
**Menu à partir de 24 € au déjeuner.**
**Formules 2 verres de rosé avec "panier" de légumes frais : 25 €.**

## dernière MINUTE

### Hôtel Scarlett

Nouveau à Belleville, ce 3 étoiles pensé en décor industriel, chiné en partie, cache une terrasse ouverte au public à l'heure du thé et du goûter. Tables de jardin à l'ombre et Bébé Cadum aux murs pour la touche vintage.
**1, rue Jouye-Rouve, 20e. M° Pyrénées.**

### Betjeman & Barton

Pause bucolique sur le boulevard des Filles du Calvaire où la maison de thé Betjeman & Barton vient de poser pelouse, tables de jardin et sets colorés. À boire : thés glacés et infusés accompagnés de cakes et pâtisseries maison.
**24, boulevard des Filles du Calvaire, 11e. M° Filles du Calvaire.**
**Du mardi au samedi de 9 h à 19 h.**

Tous droits réservés à l'éditeur