



PARIS & MOI Je savoure

TERRASSES ET CONFIDENCES

Focus sur 5 adresses pour papoter et flatter ses papilles, accompagné de ses plus belles lunettes de soleil.

1. LA PLUS ROMANTIQUE L'HÔTEL

Et sans doute la plus petite aussi ! À L'Hôtel, on s'attable près de la fontaine du xv^e siècle dans laquelle, murmure-t-on, Serge Gainsbourg donnait le bain à sa fille Charlotte... Ses lieux raffinés et intimes, décorés par Jacques Garcia, sont imprégnés de l'aura d'Oscar Wilde, qui y séjourna jusqu'à sa mort. Que d'histoires romanesques planent ainsi sur cet antre germanopratin où officie en cuisine le discret Julien Montbabut, qui assure chaque année l'étoile ! Un secret qui mérite d'être partagé. **E.D.**
Du mar. au sam. de 12 h 30 à 13 h 30 et de 19 h 30 à 21 h 30, 13, rue des Beaux-Arts, 6^e. 01 44 41 99 00. Menu déjeuner de 45 à 55 €, menus carte blanche 110 et 135 €.



2. LA PLUS BRANCHÉE LE MOB HOTEL

Parmi les endroits les plus « the-place-to-be » de la capitale, le Mob Hotel et sa terrasse de folie ont élu domicile à Saint-Ouen, nouvel eldorado des Parisiens. Et c'est véritablement un monde à part : cinéma en plein air, baby-foot géant, carte bio excellente signée Brice Morvent, food trucks événementiels et concerts organisés par la journaliste musicale Aline Afanoukoé, barbecue et potagers en rooftop... Le Mob offre le luxe de pouvoir tout faire. Même d'y rester dormir à prix tout doux, de bouquiner ou de faire un peu de shopping dans les jolis concept stores. Un monde à part, au cœur des puces, où l'on s'imagine déjà sous un parasol avec son verre de rosé. **J.A.**
Tij. de 7 h à 23 h 30, 4-6, rue Gambetta, Saint-Ouen (93). 01 47 00 70 70. À partir de 10 €.



3. LA PLUS DÉTENDUE PIGNON

Au cœur des Batignolles, Pignon (clin d'œil au film *le Dîner de cons*) propose une escale idéale pour lézarder en terrasse, en toute décontraction. On aime l'esprit bar de quartier, joyeusement entretenu par Aude et Aurel, adorables tauliers. Au menu : alléchantes tapas (bulots mayo, saumon gravlax, crème d'artichauts, poulpe mariné...), nobles charcuteries (pata negra,



4. LA PLUS CACHÉE LA MAISON DU DANEMARK

coppa) tranchées devant vous, fromages de terroir... Que de l'ultra-frais ! Le tout arrosé de bons petits vins, jus detox et de cocktails soignés. Une adresse en or. **C.D.**
Du lun. au sam. de 9 h 30 à 2 h, 9, rue Brochant, 17^e. Formule midi : 13 €, tapas à partir de 6 €, planches : 15 €.

4. LA PLUS CACHÉE LA MAISON DU DANEMARK

C'est un secret de Polichinelle, une adresse prisée des amateurs de saumon. Bambous, cascades de lierre, déco scandinave... Sur la plus belle avenue du monde, la Maison du Danemark dévoile deux superbes terrasses verdoyantes et calfeutrées. Andreas Møller, chef tatoué... et affûté, y donne une leçon de cuisine nordique nouvelle génération, déclinée façon brasserie cosy au Flora Danica et table gastronomique au Copenhague, à l'étage. Un incontournable ? Le smørrebrød, pain de seigle garni de hareng fumé, avec un shot d'aquavit (eau-de-vie danoise) pour faire comme les Vikings. **C.D.**
Du lun. au dim. de 12 h à 14 h 30 et de 19 h à 23 h. 142, av. des Champs-Élysées, 8^e. 01 44 13 86 26. Cocktails 12 €.



5. LA PLUS AQUATIQUE LA DÉMESURE SUR SEINE

Quai arboré, orienté sud-ouest, au bord de l'eau, en retrait de la circulation... Ce lieu dispose de tous les atouts pour être la guinguette de cet été. Tarama Petrossian ou burratina pugliese extra sont à partager avant d'enchaîner sur une araignée de bœuf, des sardines bretonnes ou des gambas sauvages, le tout grillé sur l'immense barbecue ! Le dimanche, un cochon de lait est proposé (à commander 48 h à l'avance). Côté lounge, cocktails (élaborés par Boris Ponthieu), transat et terrain de pétanque invitent au farniente. **F.S.**
Tij. de 12 h à 2 h, 69, port de la Rapée, 12^e. 06 64 80 61 11. Entrée 8 €, plat 19,50 € et cocktail 12 €.

