



Cinq terrasses rares pour célébrer la fête des Mères



Calme, vegan, branchée, design ou luxueuse... Zoom sur cinq adresses baignées de soleil pour souhaiter une bonne fête aux mamans. Pour les Américaines à Paris : chez Ralph's
On ne présente plus la cantine parisienne du géant américain du textile. À l'abri de l'agitation du boulevard Saint-Germain, un patio verdoyant, nimbé de quelques tables nappées de blanc, s'offre aux passants qui osent franchir l'intimidante porte-cochère. Le service est élégant et la carte idéale pour régaler tous les membres de la famille. Tous les incontournables de la gastronomie de l'Oncle Sam sont là : crabe-cake, Caesar Salad, pavés de saumons grillés, pancakes, cheese-cake et pop corn... Mais le best-seller reste le beef-burger, dont la viande est en provenance du ranch du propriétaire des lieux.

Ralph's, 173, boulevard Saint-Germain, 75006 Paris.



Ralph's : la roll's du brunch à l'américaine. © Instagram

Pour les fêues d'archi : Eugène Eugène

Qui aurait cru que le Tout-Paris se presserait de l'autre côté du périph pour aller bruncher ? Et pourtant, depuis quelques mois, l'ancienne halle municipale de Puteaux est bel et bien l'épicentre du buffet chic. Sous l'impulsion de Studio Ko (notamment chargé d'imaginer le futur Musée Yves Saint Laurent à Marrakech), cet espace difficile à apprivoiser s'est mué en cantine chic et champêtre. Imaginez une belle verrière sous laquelle s'épanouissent une flore luxuriante, quelques tables en marbre, de belles banquettes en cuir, un petit jardin japonais et deux vastes terrasses bordées de bambous. En ce qui concerne les nourritures terrestres, convivialité, simplicité et authenticité sont les mots d'ordre de Jérémy Mathieu, le chef cuisinier.

Eugène Eugène : 38, rue Eugène Eichenberger, 92800 Puteaux.

www.lepoint.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Eugène Eugène, le dernier restaurant imaginé par Studio KO. © YANN DERET YANN DERET

Pour les adeptes du chou Kale : le Klay

Il y a quelques années, les anciens entrepôts des librairies Gibert ont laissé place au Klay, un club de sport ultra select du quartier Montorgueil. Au rez-de-chaussée, un restaurant au décor joyeusement tropical dispose d'une belle terrasse végétalisée. Club de sport oblige, la carte fait dans le vert avec des plats pour la plupart

www.lepoint.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

vegan et pour certain sans gluten. On se délecte ainsi d'une « salade bikini presque toute crue », de « superbawls pleins de vitamines », d'un carpaccio de bar sauvage au jus de cranberry ou d'un bœuf thaï pour les carnivores. Et pour les amateurs de savants breuvages : des mixologues proposent d'envoûtants élixirs à siroter.

Le Klay Saint Sauveur : 4bis, rue Saint-Sauveur, 75002 Paris.

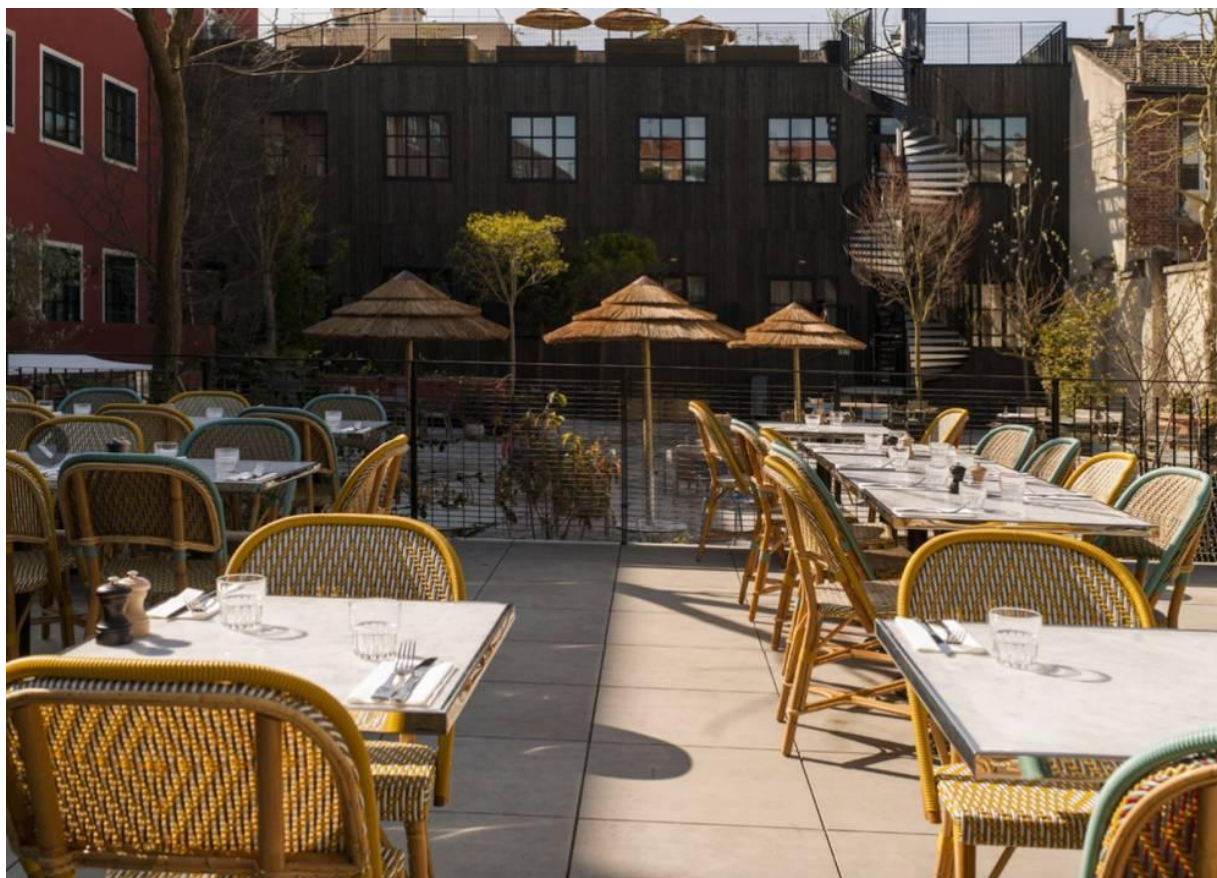


Au coeur du quartier Montorgeuil, le Klay revendique une ambiance "tropicool". © DR

Pour les fans de Brooklyn : Le M.O.B

On le sait, depuis quelques années, Saint-Ouen se mue en Brooklyn à la parisienne. Rien d'étonnant donc à ce que Cyril Aouizerate, l'ex-associé du Mama Shelter, ait posé ses pénates à quelques encablures du célèbre marché aux puces. Au programme de ce nouveau projet baptisé M.O.B (Maimonid of Brooklyn), un hôtel « dédié au partage » dont la cour baignée de soleil accueille un restaurant. L'ambiance est familiale, le confort bohème et l'assiette healthy. Plus loin, quelques baby-foot, un espace de yoga entouré de potagers et un écran géant sur le rooftop en font un lieu idéal pour fédérer sa tribu autour d'un brunch dominical.

M.O.B Hotel, 4-6, rue Gambetta, 93400 Saint-Ouen.



À Saint-Ouen, la terrasse du M.O.B hôtel est le nouveau hot-spot. © DR

Pour les exigeantes : Le Prince de Galles

Passez la porte à tambour, le flamboyant lobby art déco signé Pierre-Yves Rochon, et la galerie marbrée, le cinq étoiles de l'avenue Georges-V laisse place à un charmant patio couvert de mosaïques années 30. Quelques palmiers sont répartis entre les fauteuils en rotin et contribuent à faire de cet espace hors du temps un lieu privilégié pour profiter du soleil au calme. Pour les agapes, Stéphanie Le Quellec vient souligner cette parenthèse estivale et rafraîchissante d'une cuisine légère aux accents méditerranéens. Carpaccio, légumes frais, déclinaison d'huiles d'olives, glaces et sorbets maison s'agencent en compositions fraîches et colorées pour charmer les fines bouches.

Hôtel Prince de Galles, 33, Avenue George-V, 75008 Paris.