



PARIS

CAPITALE

INTERVIEW
Alysson Paradis

TENDANCE
**Les nouvelles
galeries de design**

PARIS AU VERT
**Promenades, sports,
spectacles... les jardins
sont en fête!**

**+PARIS
GUIDE**
IN ENGLISH P.131

RESTAURANTS
30 terrasses au top

www.pariscapitale.com

L 11290 - 253 - F: 4,00 € - RD



**SPECIAL
JOAILLERIE**
Opération séduction!

FESTIVAL DE CANNES
Rihanna, sublime en Chopard



où sortir à Paris ?

Grandes Tables | Restaurants Gastronomiques | Tendances | Bistrot | Cuisine du Monde | La Nuit

SPÉCIAL TABLES AU VERT

Envie de déjeuner à l'air libre et de profiter des premiers rayons de soleil ? La rédaction de *Paris Capitale* vous invite ce mois-ci à découvrir ou redécouvrir les plus belles adresses de restaurants avec terrasse aménagée, patio, cour intérieure ou bien des tables ouvrant directement sur un jardin, voire, plus dépaysantes encore, perchées à ciel ouvert. Plus d'une trentaine de coups de cœur avec des lieux incontournables et d'autres moins connus. Bonne dégustation. Rubrique réalisée par David Richard et Manuel Mariani.

★ LE BAUDELAIRE

Hôtel Le Burgundy, 6-8, rue Duphot, Tél. 01 42 60 34 12. www.lebaudelaire.com

• De 12h30 à 14h30 et de 19h30 à 22h30

• Fermé le samedi midi et le dimanche • Voiturier • Prix moyen : 100 €.

GASTRONOMIQUE Pour remplacer Pierre Rigother, ex-chef étoilé du restaurant du Burgundy qui a désormais posé ses bagages à la toute nouvelle Scène Théleme, l'hôtel a fait appel à Guillaume Goupil, jeune et talentueux chef déjà passé par les cuisines de quelques palaces, comme Le Prince de Galles où il secondait Stéphanie Le Quellec. Rien de changé en revanche du côté de l'élégante salle à manger du Baudelaire avec vue sur un petit patio bucolique qui, dès les premiers rayons de soleil, se révèle un cadre idéal, pour découvrir la carte d'inspiration néo-classique : maquereau de petit bateau en tartare, confit d'aubergine (34 €), côte rôtie de cochon ibérique, céleri-rave dans l'esprit d'une carbonara (54 €), saint-jacques de plongée d'Écosse, dorées au beurre, pomme de terre fumée, fèves, lait moussoux à la sauge (52 €), délicat ris de veau doré au sautoir, jeunes carottes et moutarde à l'ancienne (55 €)... À l'heure des desserts, ne ratez pas l'originale pomme Granny Smith, cuite façon Tatin, panna cotta vanille, caramel, glace cannelle (18 €) du chef pâtissier Pascal Hainigue. Menu déjeuner à 58 €. Menu découverte en 4 assiettes à 105 € (150 € avec accord mets et vins) et dégustation en 6 assiettes à 145 € (210 € avec accord mets et vins). Service charmant et stylé. ☀️ **Patio**



LE CAMÉLIA — MANDARIN ORIENTAL PARIS

251, rue Saint-Honoré, Tél. 01 70 98 74 00.

www.mandarinoriental.com/paris

• De 12h30 à 23h • Ouvert tous les jours

• Voiturier • Prix moyen : 90 €.

TENDANCE Au Mandarin Oriental Paris, le Camélia, décoré par l'agence Jouin-Manku, assure un service en continu de 12h30 à 23h. Le chef exécutif Thierry Marx supervise la carte ainsi que la formule Daily Marx (68 €) inspirée de son livre de recettes du même nom et servie uniquement de 12h30 à 14h30 du lundi au vendredi. Dans cette carte colorée et printanière on pourra déguster un thon rouge snaké, condiments d'une niçoise au vieux Xérès, un tourteau en cannelloni, fenouil et soupe de petits pois, ou encore un turbot rôti, poireau, sabayon au vin jaune. Comme tous les ans, viendront délicatement s'accorder aux créations de Thierry Marx les rosés sélectionnés par le chef sommelier David Biraud, comme le Château Peyrassol, célèbre côtes-de-Provence qui sera servi en jéroboam. Les soirées se prolongeront dans le jardin où, must des beaux jours, les hôtes (jusqu'à 6 personnes) pourront s'installer en toute intimité pour un verre, un déjeuner ou un dîner à la carte du Camélia à la Table du Jardin qui surplombe la végétation. Sans oublier un Fantastic brunch le 14 mai avec un DJ, un bar à glaces et même un barbecue... ☀️ **Patio**





★ LE RESTAURANT DU PALAIS ROYAL 1^{er}

110, Galerie de Valois.
Tél. 01 40 20 00 27.
www.restaurantdu
palaisroyal.com

• De midi à 14h30 et de 19h30 à 22h30 • Fermé dimanche et lundi • Service voiturier
• Prix moyen: 90 €.

GASTRONOMIQUE Le groupe Evok

Hôtels Collection a métamorphosé ce lieu qui fait désormais écho aux splendeurs des jardins du Palais-Royal. Le décorateur Christophe Tollemer a conçu plusieurs ambiances délimitées par un hall où trônent les œuvres de l'artiste Pierre Roy-Camille. L'entrée se fait par le jardin et par la rue de Valois, ce qui est utile pour tous ceux voulant profiter du service voiturier. À l'abri de l'agitation parisienne, le Restaurant du Palais Royal installe pour les beaux jours sa terrasse, accueillant trente couverts, dans le jardin du Palais-Royal. Un cadre idyllique à l'architecture typique du XVII^e siècle. Élaborée par le chef Philip Chronopoulos, passé par l'Atelier de Joël Robuchon Étoile, la carte révèle plusieurs bonnes surprises comme un turbot de ligne cuit au sautoir, asperges vertes et pétales blancs des Cévennes, des langoustines juste saisies, chou-fleur et oseille fraîche. Les desserts sont tout aussi gourmands comme le kiwi glacé au miel, biscuit soufflé au cacao. La cuisine est résolument gastronomique. Menu déjeuner à 48 €. Menu dégustation à 142 €. 🍷 **Jardin**

CHAMPEAUX 1^{er}

La Canopée. Forum des Halles, porte Rambuteau. Tél. 01 53 45 84 50
www.restaurant-champeaux.com

• De 12h à 14h30 et de 19h à 22h45 • Ouvert tous les jours • Prix moyen: 40 €.

TENDANCE Alain Ducasse nous avait déjà montré plusieurs facettes de son talent à Paris en dirigeant avec un même succès des restaurants triple étoilés ou des bistrotts historiques (Chez Benoît ou Allard). Il a créé au printemps 2016 l'événement en ouvrant, associé à Olivier Maurey, cette superbe brasserie contemporaine sous la toute nouvelle canopée des Halles, face au jardin Nelson Mandela. La déco de la vaste salle à manger signée par le collectif de designers Ciguë est très réussie, avec ses hauts plafonds traversés par les grosses tubulures de la climatisation, et confortable avec ses banquettes de cuir noir qui ceinturent des tables en marbre blanc moucheté. Sur tout un mur un panneau d'affichage genre aéroport, déroule les propositions du jour. De quoi attirer les foodistas parisiens à la recherche d'une adresse tendance, agréable... et pas trop chère. Entrées et desserts dès 8 €, plats à partir de 16 € pour une cuisine néo-classique comme le dos de cabillaud poêlé, petits pois à la française, l'impeccable tartare de bœuf au couteau très bien assaisonné, ou le délicieux soufflé (spécialité maison) pistache caramel au beurre salé. Vaste terrasse en façade, bien abritée des intempéries par les corolles de verre de la Canopée avec une vue sur Saint-Eustache. Un des endroits parisiens les plus agréables pour déjeuner ou dîner en plein air ! Service efficace et sympa. 🍷 **Terrasse**



NOUVEAU



CUISINE DU MOLISE ET VINS ITALIENS, À L'ANTIPASTI

Ouvert fin 2016 par David Ferri dans le quartier des Halles, ce restaurant avec une jolie petite terrasse sur rue piétonne joue une partition transalpine atypique qui ne manque pas d'intérêt. Originaire du Molise (une région montagnarde du sud de l'Italie), le patron a voulu faire découvrir aux Parisiens des produits de son terroir sélectionnés directement en Italie, et même dans son village d'origine. À la carte figure ainsi une grosse douzaine d'antipasti à 6 ou 7 €, permettant aux gourmands de faire une sympathique halte apéritive devant un bon vin italien des Abruzzes, de Calabre, de Vénétie, de Toscane ou de Sicile, presque tous proposés au verre de 3,60 à 7,90 € les 12 cl. On peut aussi débiter un déjeuner ou un dîner avec une grande assiette d'antipasti *della campagna* à partager (16 €), composée de charcuteries artisanales, de légumes grillés, de rotolini, d'involtni et même d'un peu de fromage. On pourrait presque en rester là, mais pour avoir une vision plus large de ce que la chef sicilienne Francesca Matera mitonne sur ses fourneaux, nous avons choisi le risotto du jour (17 €) accompagné de jambon séché et de speck. Un plat agréable, avec un riz fondant et cuit comme il faut, mais malheureusement un peu trop chargé en crème fraîche. Un repas que nous avons conclu par une très bonne panna cotta aux amandes grillées, à la texture parfaite. De nombreuses formules sont proposées : apéritif à 9,50 € servi de 17 h 30 à 20 h 30 une formule déjeuner à 18 € (12 € pour le plat seul ou 15 € pour le plat plus l'entrée ou le dessert) et enfin un brunch italien à 24 € le samedi de 11 h 30 à 16 h. 🍷 **Terrasse**

ITALIEN

L'Antipasti 1^{er}

17, rue du Cygne. Tél. 09 86 43 74 94.

• De 12h à 14h30 et de 19h30 à 22h30

• Fermé dimanche et lundi • Prix moyen: 35 €.

NOUVEAU



LES AMIS DE MESSINA... TUTTI AMICI? TUTTO BUONO!

Originaire de Cefalu et diplômé de l'école de cuisine de Palerme, Ignazio Messina a ouvert en 2001 son premier restaurant dans le quartier d'Aligre, où il préparait une authentique cuisine sicilienne que les fins gourmets du quartier n'avaient pas tardé à plébisciter. La maison affichant souvent complet, il a décidé d'ouvrir une deuxième adresse éponyme, entre Les Halles et Le Sentier. Le lieu est vraiment plaisant, avec une grande terrasse face au square Pierre Lazareff. Juste après l'entrée, une bodéga aux rayonnages chargés de bouteilles, de bocaux et de produits siciliens, où l'on déguste quelques grands classiques de la pâtisserie italienne ou de bonnes glaces artisanales dès 11 heures du matin, où l'on s'attarde pour un after work décontracté autour d'un spritz accompagné d'une assiette d'antipasti ou de charcuterie. À l'arrière, on découvre une belle salle à manger au cadre patiné et feutré, bordée par les cuisines largement ouvertes et, au fond, une agréable petite véranda qu'il est possible de privatiser. Mais la meilleure surprise vient

de la cuisine, Ignazio Messina ayant eu la main heureuse en recrutant Giuseppe Galati, jeune et brillant chef sicilien passé par les cuisines de tables étoilées comme l'Atelier Robuchon, le Lancaster ou Penati al Baretto. Tout ce que nous avons goûté était vraiment exquis. En entrée, nombreux antipasti au prix unique de 7 € dont de remarquables poivrons rôtis à l'huile d'olive et pistache, ou une fringante et capiteuse salade de tomates camone. Si vous aimez les pâtes, commandez l'exceptionnelle pasta maison aux oursins (24 €) : un ovni gustatif aux exquises saveurs iodées. À l'heure du dessert, goûtez les bonnes glaces maison à 3 € la boule. Très riche sélection de vins italiens. Une adresse à découvrir sans attendre! 🍷 **Terrasse**

ITALIEN

Les Amis de Messina - Réaumur
81, rue Réaumur. Tél. 01 42 61 13 73.
www.lesamisdesmessina.com

• De 11h à 22h30 • Fermé dimanche
• Prix moyen : 35 €.

LE ROCH 1^{er}

28, rue Saint-Roch.
Tél. 01 70 83 00 00.
www.leroch-hotel.com/
restaurant-bar

• De 12h à 14h et de 19h30 à 22h
• Fermé dimanche et lundi
• Prix moyen : 60 €.

TENDANCE Dernier né de la Compagnie Hôtelière de Bagatelle, ce bel hôtel 5 étoiles, décoré par la talentueuse Sarah Lavoine incarne le chic parisien, tout en conservant une certaine décontraction. Même parti pris pour la belle salle de restaurant concentrique, ouvrant sur une petite terrasse intérieure et déployée autour d'un buffet de marbre coiffé d'un puits de lumière, avec ses confortables banquettes de velours et ses murs parés de bleu marine. Un cadre idéal pour apprécier les créations, inspirées et respectueuses des saisons, du chef doublement étoilé Arnaud Faye, exécutées par le jeune et habile Rémy Bererd, comme le délicat tourteau, gelée de passion, tomates, ananas et mangue (22 €), l'excellente dorade rôtie, tomate confite, cébette et jus à l'olive (29 €), les penne cuits comme un risotto avec gambas, seiche et citron confit (24 €) ou encore l'originale pomme Granny Smith, muesli caramélisé et glace au sirop d'érable (14 €). Belle sélection de vins parfaitement commentés par un sommelier jeune et passionné, qui n'hésite pas à sortir des sentiers battus pour vous suggérer des associations originales et détonantes. Avant de passer à table, n'hésitez pas à vous installer à l'une des confortables tables du coin bibliothèque pour déguster un cocktail signature de la maison. Service charmant et très attentionné. Menus et formules à 31 € et 36 € au déjeuner.

🍷 **Terrasse**



LOULOU 1^{er}

Musée des Arts décoratifs. 107, rue de Rivoli. Tél. 01 42 60 41 96.
www.loulou-paris.com

• De 12h à 15h et de 19h30 à 23h • Ouvert tous les jours • Prix moyen : 60 €.

TENDANCE Le restaurant lové dans les murs historiques du musée des Arts décoratifs au Louvre a été repris l'an dernier par les propriétaires de Monsieur Bleu, du Flandrin et de Petrus. L'architecte d'intérieur Joseph Dirand a divisé la salle du rez-de-chaussée de LouLou en plusieurs salons au cadre chaleureux, avec des miroirs muraux tendus de cannage, un sol en marbre, ainsi que des fauteuils Tulip d'Eero Saarinen et des banquettes brun-orangé qui ceinturent des tables rondes albâtre cerclées de métal doré. Chic et choc ! Dès que la météo le permet, l'immense terrasse de deux cents couverts abritée sous de grands parasols blancs est un véritable havre de bonheur bucolique. Ici pas de voitures et de piétons qui rasant les tables, juste la vue sur les jardins et les bâtisses historiques du Louvre. Une situation idyllique pour apprécier la cuisine italo-méditerranéenne de haut niveau du talentueux chef italien Diego Compagno, qui mitonne des mets ensoleillés comme ces artichauts violets à cru, parmigiano reggiano, huile d'olive vierge ou ses tagliata de filet de bœuf, infusion au poivre noir, roquette et parmesan. Et pour finir un traditionnel tiramisu ou des fraises et framboises fraîches accompagnées d'un crémeux de mascarpone. Côté ambiance, un accueil des plus chaleureux est réservé à la belle clientèle de cette maison. Un futur must parisien ! 🍷 **Jardin**



LA TERRASSE – PARK HYATT PARIS-VENDÔME ^{2*}

5, rue de la Paix. Tél. 01 58 71 10 60. <http://paris.vendome.hyatt.com>

• De 12h à 23h • Ouvert tous les jours • Voiturier • Prix moyen : 100 €.

TENDANCE Avec l'arrivée des premiers rayons de soleil printaniers, la Terrasse du Park Hyatt redevient le lieu de rendez-vous à ciel ouvert de la place Vendôme et de la rue de la Paix. Dans une jolie cour au sol de marbre clair, elle propose une carte élaborée par Jean-François Rouquette, le talentueux chef des Orchidées et du Pur'. On y trouve, par exemple, des asperges vertes de Mallemort aux herbettes, sabayon à l'oseille rouge (38 €) ou un carpaccio de bar et citron caviar (35 €), que l'on fera suivre d'un dos de cabillaud étuvé au beurre de soja (50 €) ou d'un faux-filet de bœuf "black market" (70 €). Des plats tout en créativité qui conduisent à l'un des desserts du chariot (17 €) de Jimmy Mornet, ou à une rafraîchissante assiette de fruits rouges (25 €). Quant à la carte snacking avec sa sélection de bagels, burgers, salades comme la César, elle est servie tout au long de la journée. En fin de journée, la terrasse devient l'un des spots de la capitale. Une jolie carte de cocktails et de tapas attire une clientèle jeune et branchée... **Patio**

LE TRÉSOR & LE COMPTOIR DU TRÉSOR ^{4*}

9, rue du Trésor. Tél. 01 42 71 35 17. www.restaurantletresor.com

• De midi à 23h • Ouvert tous les jours • Prix moyen : 45 €.

BISTROT Fondé par Alain Attal dans les années 80, le Trésor était une adresse à la mode, où campait le gratin des arts et du cinéma. Le patron lança alors une formule quasi-inconnue des Parisiens de l'époque: le brunch! Une idée rentable, puisqu'elle attira jusqu'à 1 500 clients chaque dimanche. Un productivisme effréné qui torpilla la qualité des mets et du service, et fit décamper les habitués. Aujourd'hui reprise par l'Auvergnat Richard Brun, déjà à la tête du Pavé dans le 4^e et du P'tit Bréguet dans le 11^e, la maison a été relookée de fond en comble dans un style rétro-chic, ponctué d'une multitude de clins d'œil à sa région natale, avec des chaises et banquettes couvertes de tissus aux imprimés peau de vache, de vieilles réclames glorifiant la Verveine du Velay, la Suze, ou la viande de Salers et des ménagères sculptées dans des cornes de bovins. Et en prime, une vaste terrasse au calme, bordée d'arbres et de plantes vertes. À la carte du chef Alain Stephan, qui a entraîné ses casseroles



dans quelques bonnes maisons: Version Sud de Guy Savoy, Grenadin Gourmand, Bistrot Saint-Ferdinand ou Pré Carré, figurent les standards de la cuisine de brasserie et de belles spécialités régionales, comme la planche du bougnat (17 €) à partager, la délicieuse saucisse d'Auvergne de cochon capelin à l'aligot (19 €) ou la bonne cuisse de canard gras confite maison et pommes sarladaises. Bravo, enfin, à l'équipe de salle attentive et sympa... surtout si vous êtes servis par l'adorable Laïla. Formule entrée/plat à 15 € au déjeuner. Brunch à volonté à 29 € le dimanche. **Terrasse**

NOUVEAU

YOKO BOURSE: UNE DÉLICATE CUISINE JAPONAISE REVISITÉE

Dernier-né du Groupe Black Code (Kinugawa, Orient Extrême...), ce nouveau spot mi-nippon, mi-fusion, emboîte le pas de son aîné Yoko Haussmann, à un saut de puce du Palais Brongniart. Côté déco, le groupe a renouvelé sa confiance au duo d'architectes de Studioparisien, Laurene B. Tardrew et Romain Jourdan, qui ont conçu un espace à l'atmosphère chic et contemporaine. Le parquet et les tables en bois aux teintes miel contrastent élégamment avec la pureté du granit ivoire et le rouge coquelicot des banquettes en velours, inspiré par la teinte écarlate des lèvres des geishas. Un souci du détail qu'on retrouve à la carte du chef Hiroyuki Ishikawa, dont la délicate cuisine papillonne délibérément entre plats emblématiques et recettes revisitées. Les puristes seront comblés avec les excellents sushis (de 3 € à 5 € pièce), sashimis (de 12 € à 18 € les 5 pièces) et makis (de 6 € à 19 € les 6 pièces). Si vous aimez la cuisine fusion, laissez-vous tenter par les amusants piquillos frits marinés à la sauce douce (6 €), l'excellent ceviche de magret de canard sauce toban (10 €), le tartare de bar sauce wasabi pepper, ciboulette et oignons croustillants (12 €), ou les tempuras de seiche, chili mayo et sauce ponzu (15 €). Surtout, il faut absolument tester le plat signature de la maison... un black cod grillé et mariné au miso (25 €), à la cuisson parfaite, alliant des saveurs aussi déroutantes que capiteuses: un plat vraiment exceptionnel! Autre atout majeur de Yoko Bourse: le service, tout simplement adorable et attentif de bout en bout, en salle ou sur l'adorable petite terrasse. **Terrasse**

JAPONAIS

Yoko Bourse ^{2*}

3, rue de la Bourse. Tél. 01 85 73 41 29.

www.yoko-paris.fr/bourse

• De 12h à 14h30 et de 18h30 à 22h30

• Fermé le dimanche • Prix moyen : 60 €.



© CLAIRE ISRAËL

NOUVEAU



© PATRICK LAZIC

GRANDCŒUR, DES PLATS AUX SAVEURS SUBTILES

Ouvert en 2015 en plein cœur du Vieux Marais, dans la cour intérieure de l'imposant hôtel de Berlize (qui abrite le célèbre Café de la Gare où Coluche, Miou-Miou, Patrick Dewaere, Romain Bouteille et quelques autres commencèrent leur carrière ainsi que le Centre de danse du Marais dont la musique vient parfois agrémenter le repas), Grandcœur est l'annexe parisienne de Mauro Colagreco, chef argentin doublement étoilé au Mirazur de Menton. Pour cette table très vite devenue tendance, qu'il continue pourtant à appeler modestement sa "brasserie parisienne", il lui fallait un chef à la hauteur qu'il a trouvé en la personne du Brésilien Rafael Gomes. La salle au cadre vintage, avec de belles poutres, des murs en pierres apparentes, est baignée de lumière par d'immenses baies vitrées qui donnent sur la cour pavée, où est installée une superbe et calme terrasse. Un spot rare et enchanteur où la remarquable cuisine épurée et subtile de "Rafa" exprime la passion de ce dernier pour les produits de saison avec une sincérité déconcertante. Nous avons adoré les betteraves rôties à la feta et tapenade d'olives de Kalamata (12 €), tout comme le carré de veau du Pays basque cuit à la perfection, qu'accompagnaient des asperges blanches, de la rhubarbe et de l'hibiscus (32 €). Même bonheur à l'heure des douceurs, avec une mention spéciale pour le semifreddo cacahuète, dattes et toffee (13 €), un dessert carrément addictif ! Dans la seconde salle, baptisée Le Jardin, c'est une autre partition qui s'égrène, avec un joli menu dégustation à 69 € (5 plats précédés par des amuse-bouches), tourné vers le végétal, et évoluant au gré des saisons. Menu déjeuner en deux ou trois assiettes (23 € ou 30 €). **Patio**

TENDANCE

Grandcœur 4*

41, rue du Temple. Tél. 01 58 28 18 90.
www.grandcoeur.paris

• De 12h à 14h30 et de 19h15 à 22h30

• Fermé dimanche soir et lundi • Prix moyen : 55 €.

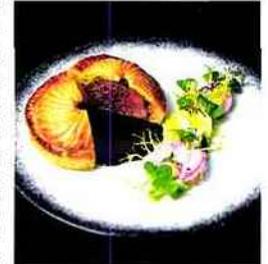
★ LES CLIMATS 7*

41, rue de Lille. Tél. 01 58 62 10 08. <http://lesclimats.fr>

• De 12h15 à 14h30 et de 19h15 à 22h • Fermé dimanche et lundi

• Voiturier le soir • Prix moyen : 80 €.

GASTRONOMIQUE En février 2015, la cuisine de Julien Boscus, enthousiaste trentenaire aveyronnais, qui tient les rênes des fourneaux de Climats depuis septembre 2013, a été couronnée d'une première étoile au Guide Michelin. Une belle récompense pour ce chef qui a commencé sa carrière aux côtés de Frédéric Anton, Marc Meneau, Yannick Alleno ou Philippe Gagnaire et qui aime rappeler son attachement à Gérard Garrigues, son père gastronomique. De belles références qu'il transforme en d'agréables plats pour ce restaurant, installé dans l'ex-maison des demoiselles du télégraphe, qui a été repris par Carole Colin et Denis Jamet et relooké par la décoratrice en vogue, Bambi Sloan. L'alchimie entre belle déco et excellente cuisine a porté ses fruits. Aux beaux jours, on délaissera la salle à manger meublée d'amusants fauteuils à "une oreille" et de tables peintes de motifs 1900, pour déjeuner dans le jardin plein de charme et savourer un ris de veau printanier, doré au sautoir crousti-fondant, sucrine braisée, petit pois et champignons boutons au lard fumé (58 €). Côte cave, rien que des bourgognes avec quelque trois mille bouteilles en cave, toujours servis à bonne température. Midi, menu à 45 €. Menu Initiation à 130 €. **Jardin**



LE MONTALEMBERT 7*

3, rue Montalembert. Tél. 01 45 49 68 68. www.hotelmontalembert-paris.fr

• De 12h à 22h30 • Ouvert tous les jours • Prix moyen : 80 €.

TENDANCE Nous avons déjà eu l'occasion, il y a quelque temps, de dîner au restaurant de l'Hôtel Montalembert, et nous avons gardé un excellent souvenir de notre repas. L'annonce d'un décor fraîchement rénové par l'architecte d'intérieur Pascal Allaman, nous a semblé une excuse parfaite, pour revenir dans ce rendez-vous chic de la Rive gauche où les nombreux éditeurs du quartier ont quasiment leur rond de serviette. Il est vrai que la maison est belle en toute saison, avec sa salle à manger face au grand bar en marbre blanc de Carare, son petit salon-bibliothèque avec une adorable cheminée dont les flammes caressent quelques bûches factices (mais plus vraies que nature !), et une terrasse apaisante d'une vingtaine de places au mobilier laqué de noir, où l'on profite du soleil entre gens de bonne compagnie... à condition, bien entendu, d'avoir pris la précaution de réserver ! Finie, la carte organisée par rubriques, entre végétal, terre, mer, ou acidulé... Finie, également, la possibilité de commander chaque mets en portion normale ou XL, avec en prime l'indication du nombre de calories. Aujourd'hui, la carte du chef David Maroleau, qui tient les fourneaux de la maison depuis près de neuf ans, s'affiche de façon plus conventionnelle, avec toujours quelques plats signature. Est-ce à cause des vacances de Pâques ou de veille de week-end ? Nous n'avons pas retrouvé les saveurs subtiles qui nous avaient tant séduits, lors de notre précédent repas. La fringante assiette de légumes du moment juste étuvés au beurre herbacé, pesto de tomates confites et parmesan était un peu fade. Et les pourtant réputées gambas en tartare mi-cuit (d'une belle fraîcheur), riz Koshi Hikari et bouillon citronnelle, manquaient un peu de peps et de mordant. Pas de chance, nous sommes visiblement tombés le mauvais jour ! **Terrasse**





LES OMBRES 7*

27, quai Branly, 5^e étage.

Tél. 01 47 53 68 00.

www.lesombres-restaurant.com

• De 12h à 14h15 et de 19h à 22h15

• Ouvert tous les jours

• Prix moyen : 80 €.

GASTRONOMIQUE C'est sur le toit de l'étonnant musée des Arts premiers, sur une gigantesque terrasse de 2 500 m², que le groupe Elio, déjà propriétaire du restaurant du musée d'Orsay et du Ciel de Paris, a installé Les Ombres. Une table prestigieuse ouvrant sur une étonnante vue à 360 degrés où se découpe majestueusement la tour Eiffel. Frédéric Claudel (qui a travaillé entre autres chez Senderens sous la houlette du chef exécutif Jérôme Bancet et à la Bauhinia au Shangri-La sous la direction de Philippe Labbé) est aux commandes des fourneaux de ce cadre magnifique. À découvrir l'œuf mollet, tartare de dorade et haddock (24 €), le bar rôti caviar d'aubergine fumé (45 €), ou la volaille rôtie, butternut, champignon (38 €). Le chef pâtissier, Pascal Chanceau propose, par exemple, une tarte citron déstructurée (12 €). Au déjeuner deux formules à 32 € et 42 €. Au dîner, un menu à 71 €. Le menu Invitation (98 €) avec coupe de champagne, vin et café est servi midi et soir. 🍷 **Toit-terrasse**



© PIERRE MONETTA

LE PATIO 8*

À l'hôtel Prince de Galles, 33, avenue George-V. Tél. 01 53 23 78 52. www.bar-les-heures.fr/fr/le-patio

• De 11h à minuit. Lunch menu de 12h à 14h30 • Ouvert tous les jours • Service voiturier • Prix moyen : 55 €.

GASTRONOMIQUE Si nous aimons déjà la grande cuisine étoilée de Stéphanie Le Quellec au restaurant La Scène, le Prince de Galles recèle aussi un adorable patio, avec ses mosaïques classées, ses grands palmiers, son parquet en teck et ses fauteuils bohèmes. Et l'on s'y presse, les beaux jours, pour apprécier dans une ambiance chic et informelle les créations – plus simples, mais toujours excellentes – de la Top Chef 2011. Ainsi, la carte propose une sélection de plats de brasserie chic, comme l'assortiment de sashimis (36 €), la salade de chez Thiebault façon Caesar nature, au poulet ou aux gambas (de 19 € à 35 €) ou le cheeseburger Prince de Galles au bœuf dry-aged (39 €). Et si cette carte est servie non-stop jusque tard dans la soirée, de midi à 14h30, l'Écrin du Prince se révèle une très jolie formule – servie en 30 minutes pour les plus pressés – présentée dans un service en porcelaine à trois étages, façon bento, contenant une entrée, un plat et un dessert, à choisir parmi deux propositions. Il n'en coûtera que 48 €. Chaque semaine les propositions sont renouvelées. On peut y déguster un flan de carotte/gingembre ou un rouget, pommes écrasées et pamplemousse et finir sur une tarte chocolat-mûres par exemple. Stéphanie Le Quellec s'inspire des fruits et légumes de saison qu'elle magnifie à l'aide de graines et condiments. Une vraie bonne affaire, pour déjeuner sans se ruiner en plein cœur du Triangle d'or. 🍷 **Patio**

NOUVEAU



© CLAUDE WEBER

MARCELLO, LA DOLCE VITA À SAINT-GERMAIN-DES-PRÉS

Déjà à la tête du chic restaurant italien La Bocca della Verità et du néo-restaurant japonais à la sauce californienne Le Blueberry, les sœurs Vaconsin poursuivent leur saga à Saint-Germain-des-Prés, en reprenant l'ex Petite Cour, transformée en escale branchée à la mode italo-américaine. Exit la déco Napoléon III : la maison reçoit désormais dans un joli cadre de loft façon Brooklyn signé Gabriel Pistre, mêlant pierres apparentes et design industriel. Même la vaste terrasse, installée dans la superbe cour encaissée où trône une fontaine, a été revue dans un esprit de café à l'italienne, avec des chaises de jardin en métal noir et des tables colorées. Un spot idéal pour un apéro à rallonge ou un repas ensoleillé ! D'ailleurs, toute la carte est servie non-stop dès 8 h du matin jusqu'à 23 h. Une bonne nouvelle pour les appétits sans heure, même si les matinées sont plutôt convoitées par les aficionados de breakfast aux allures de petit-déjeuner estival, et que les fins d'après-midi font le plein d'amateurs d'after-works

en mode aperitivo, autour d'un spritz et de charcuteries italiennes. Au déjeuner ou au dîner, nous vous recommandons vivement une impeccable friture mixte de courgettes et calamars (13 €), légère à souhait. À faire suivre d'une délicieuse assiette de pâtes fraîches aux palourdes, agrémentée de fines tranches de poutargue (23 €), ou d'un panini burger à la scarmozza fondue (23 €), voire d'un burger d'avocat frais avec aubergine fondante, mozzarella de bufflonne, pickles de courgettes, laitue et tomate (19 €). Le choix des desserts est lui aussi généreux : pour nous, ce fut un agréable pavlova aux fruits rouges (12 €), qui aurait toutefois mérité une meringue légèrement moins sèche. 🍷 **Patio**

ITALIEN

Marcello 6*

8, rue Mabillon. Tél. 01 43 26 52 26.

www.marcello-paris.com

• De 8h à 23h • Ouvert tous les jours

• Prix moyen : 40 €.





LES TERRASSES DE LA RÉSERVE 8*

La Réserve Paris. 42, avenue Gabriel. Tél. 01 58 36 60 50. www.lareserve-paris.com

• De 11 h à minuit • Ouvert tous les jours • Prix moyen : 90 €.

GASTRONOMIQUE Le mini-palace de l'avenue Gabriel est entré dans la cour des grands lorsque le Guide Michelin 2016 a récompensé la cuisine raffinée de Jérôme Banclet de 2 étoiles pour son restaurant Le Gabriel. Du rarement vu dans le monde de la gastronomie parisienne où les chefs doivent patienter de longues années avant de connaître la consécration. Dès que les températures deviennent plus clémentes, l'hôtel dévoile ses terrasses dont une avec vue sur les jardins des Champs-Élysées. Supervisée par le chef, la carte est beaucoup plus accessible sans pour autant déroger à la fraîcheur des produits et au service 5 étoiles. On y appréciera la salade César au homard bleu, le saint-pierre grillé mayonnaise allégée, le tartare de bœuf au couteau, qui côtoient des plats d'inspiration italienne comme le suprême de volaille pané aux gnocchis et des plats "world food" comme le ceviche de bar sauce agrumes et le saumon gravlax aux épices thaïes. Un sans-faute qui ravira les palais les plus exigeants. Entre 80-100 €. **Terrasse**

MATSUHISA PARIS 8*

Hôtel Royal Monceau Raffles.
37, av. Hoche. Tél. 01 42 99 98 80.
www.leroyalmonceau.com

• De 12 h à 14 h 30 et de 19 h à 22 h 30.

• Fermé le midi samedi et dimanche

• Voiturier • Prix moyen : 120 €.

GASTRONOMIQUE Nobu, le retour... Près d'une quinzaine d'années après avoir fermé son Nobu parisien, l'empereur de la cuisine fusion japonaise Nobu Matsuhisa a fait l'an dernier un retour royal au Royal Monceau ! Pour ce premier restaurant Matsuhisa en France, le chef s'est associé au palace de l'avenue Hoche, une première dans le monde feutré de l'hôtellerie de luxe. L'ancienne salle du restaurant La Cuisine a été reliftée dans un style plus dépouillé afin d'accueillir les spécialités péruvo-japonaises de Nobu, secondé ici par Hideki Endo. On se réglera d'un tataki de saumon, karashi su-miso et de l'incontournable filet de bœuf wagyu, wasabi salsa sans oublier sushis et sashimis. Les clients de l'hôtel et les Parisiens soucieux d'allier le bien-être à une expérience culinaire exotique vont adorer. Avec le retour des beaux jours, Matsuhisa Paris partage avec le restaurant étoilé Il Carpaccio et le Bar Long la magnifique terrasse du Royal Monceau où trône l'immense théière de l'artiste Joana Vasconcelos.

Terrasse



★ LAURENT 8*

41, avenue Gabriel. Tél. 01 42 25 00 39. www.le-laurent.com

• De 12 h 30 à 14 h et de 19 h 30 à 22 h 30 • Fermé samedi au déjeuner, et le dimanche

• Voiturier • Prix moyen : 180 €.

GASTRONOMIQUE Dans un îlot de verdure en plein cœur du Carré Marigny, ce pavillon de chasse de 1840 est d'une élégance absolue sans pour autant être écrasante. Si la salle de restaurant et les salons dégagent un charme bourgeois cosu, à cette saison c'est bien évidemment la terrasse-jardin qui recueille tous les suffrages. À l'abri des marronniers, dissimulée derrière les haies, elle offre le temps d'un déjeuner ou d'un dîner une véritable parenthèse hors du temps. Ici, on ne parle pas de nouvelle cuisine ou de cuisine concept : toutes les saveurs se retrouvent dans l'authenticité et la fraîcheur des produits. À la carte, nous vous recommandons le fameux homard entier en salade préparé à table (108 €), la non moins célèbre araignée de mer dans ses sucs en gelée, crème de fenouil (64 €) – une des meilleures de Paris –, et le pigeon à peine fumé et rôti, petits pois aux herbes, ketchup maison, jus corsé (69 €). Nouveauté du printemps un saint-pierre laqué par une marinade safranée, mousseline de seiche, asperges et rattes relevées à l'ail doux (76 €). Bons desserts comme le soufflé chaud au citron vert à l'infusion de tagète (29 €) ou la rhubarbe à la fleur de sureau. Toutes ces bonnes choses ont un prix, sinon une valeur : de 200 € à 220 € à la carte. Menu du Pavillon à 95 € et un de Saison à 149 €. **Jardin**

COPENHAGUE 8*

Maison du Danemark. 142, avenue des Champs-Élysées.
Tél. 01 44 13 86 26. www.restaurant-copenhague-paris.fr

• De 12 h à 14 h et de 19 h à 22 h 15

• Fermé samedi et dimanche • Voiturier • Prix moyen : 115 €.

SCANDINAVE Perché au premier étage de la Maison du Danemark, le Copenhague (qui fut même étoilé au Michelin) n'était plus que l'ombre de lui-même, à tel point, que la terrasse entourant le patio et la vue d'exception sur les Champs-Élysées ne suffisaient plus à attirer les clients. Un déclin regrettable, surtout quand on sait qu'à Paris, les restaurants scandinaves se comptent sur les doigts d'une seule main. Mais ça, c'est le passé. Récemment reprise par le groupe Bertrand, la maison a retrouvé une nouvelle jeunesse et fait déjà beaucoup parler d'elle. Un duo d'architectes, Stine Gam et Enrico Fratesi, a revu le décor dans un esprit très scan-

dinave. L'ancienne atmosphère a laissé place à un cadre chic et cosy dans un camaïeu de bleus intenses. Aux beaux jours, la carte peut même être servie en terrasse. Le jeune chef danois, Andreas Møller, talentueux représentant du mouvement New Nordic, compose une carte à l'image de ce qu'est la cuisine actuelle au pays d'Andersen. Une réussite, avec une palette d'une dizaine de mets genre tapas danoises, à choisir librement ou à découvrir dans les menus du déjeuner et du dîner. De quoi passer un très agréable moment autour de la barbe fumée présentée sous des corolles de céleri et de pomme, du duo lotte/langoustine cuisiné avec du chou kale, du ris de veau au beurre noisette associé avec du topinambour, et de la pomme mariée à une glace au lait et au thym. Tout est absolument délicieux et d'un grand raffinement. Faites confiance au sommelier Clément Moreau qui a sélectionné de bonnes bouteilles d'une grande typicité. Une belle (re)découverte ! Menu à 49,50 € au déjeuner. **Terrasse**



© CHRISTOPHE MADAMOUR, 2015.

LA TERRASSE DU BUDDHA-BAR HOTEL PARIS 8*

Buddha-Bar Hotel Paris, 4, rue d'Anjou. Tél. 01 83 96 88 70.

www.buddhabarhotelparis.com

• De 12h à 14h30 et de 19h à 23h • Ouvert tous les jours • Prix moyen: 70 €.

TENDANCE Le superbe restaurant du Buddha-Bar Hôtel Paris est devenu l'un des chouchous du Paris branché. Difficile en effet de ne pas succomber au charme de cette escale gourmande qui déroule une succession de salons à la déco sinisante, dans des dégradés de jaune doré, de rouge carmin, d'orange et de dorures. Pour célébrer l'arrivée des beaux jours, le Buddha-Bar Hotel Paris dévoile sa cour pavée de 200 m², couverte et chauffée, à l'abri des regards et de l'effervescence de la capitale. Une vraie réussite! Dès les premiers rayons de soleil, les candidats ne manqueront pas pour déjeuner ou dîner dans cet espace bucolique, plein de charme avec son mobilier de jardin gris foncé, ses bonsaïs géants et ses grosses lanternes chinoises en métal noir. Depuis septembre dernier, limura Shigeki, chef exécutif du groupe, et Frédéric Branchu, chef du Buddha-Bar Paris, ont complètement repensé la carte de l'établissement: un subtil mélange d'ingrédients et d'épices aux saveurs raffinées venues de Chine, du Japon, de Thaïlande et de l'Asie du Sud-Est qui se conjugue parfaitement à celles de l'Occident. À découvrir cette saison un saumon croustillant au nori, relevé d'une sauce ponzu à l'orange ou bien un thon mi-cuit juste saisi, sésame sur son lit de chou kale et accompagné d'une poêlée de champignons. Menus à 35 € et 45 € au déjeuner. Le brunch (82 €) est servi de 10h30 à 15h le dimanche uniquement. **Patio**

HÔTEL AMOUR 9*

8, rue de Navarin. Tél. 01 48 78 31 80. www.hotelamourparis.fr

• De midi à minuit et demi • Ouvert tous les jours • Prix moyen: 35 €.

TENDANCE À deux pas de Pigalle, l'Hôtel Amour a vite conquis son monde avec son concept original et décalé. Il faut dire qu'avec à sa tête Thierry Costes et l'équipe du Baron, ce lieu branché avait tout pour réussir. À la fois hôtel de charme, pension de famille et résidence d'artistes, le mélange était inédit et le succès fut immédiat. Même chose côté table avec, au rez-de-chaussée, une brasserie portant la griffe Costes: une ambiance vintage avec tables Art déco, banquettes en skaï rouge et chaises des années 1950 signées Perriand et Prouvé. Mais dès que le soleil est là, c'est dans la cour intérieure de l'hôtel que la clientèle bobo aime à s'installer. Le registre de la carte du chef Cyril Aveline est plutôt celui des classiques de bistrot (salade Caesar à 14 €, gratin de macaronis au jambon à 15 €, ganache au chocolat noir à 8 €) et une formule plat et dessert du jour à 18 € le midi. Le principal attrait de cette adresse est de toute façon ailleurs que dans l'assiette: dans cette cour délicieuse, îlot de calme tout juste troublé par le clapotis d'une fontaine, dans l'esprit bohème qui y règne et dans les people qui s'attardent à la table d'à côté. Brunch le week-end à 21 €. **Patio**



MONSIEUR BLEU 16*

13, avenue du Président-Wilson.

Tél. 01 47 20 90 47.

www.monsieurbleu.com

• De 12h à 15h et de 19h à 23h

• Ouvert tous les jours • Voiturier

• Prix moyen: 70 €.

TERRASSE le Palais de Tokyo accueille ce restaurant où la jeunesse dorée se presse de jour comme de nuit. Avec des volumes gigantesques, la salle principale de Monsieurbleu bénéficie d'un design moderne très réussi signé par l'architecte Joseph Dirand. Les énormes abat-jour habillent les plafonds de 9 mètres de haut alors que les banquettes vertes apportent un brin de couleur à une salle assez sombre. Autre point fort, une sublime terrasse où l'on peut déjeuner ou dîner en fonction de la météo. L'ex-consultant et metteur en scène du style de la carte Monsieurbleu, Benoît Dargère est aux commandes des cuisines. On y trouve des plats tels qu'une salade d'artichauts violets à cru (18 €) ou le tartare de bœuf à la truffe noire, salade d'herbes fraîches (29 €). Les desserts (entre 10 et 16 €) sont tout aussi corrects à l'instar de la tarte au citron inversée, glace à la verveine. (13 €). Design réussi, cuisine convaincante, cette adresse devrait attirer les beautiful people tout particulièrement aux beaux jours pour profiter, en plus du repas, de la vue sur Paris! **Terrasse**

PROVIDENCE 10*

Hôtel Providence, 90, rue René

Bou langer. Tél. 01 46 34 34 04.

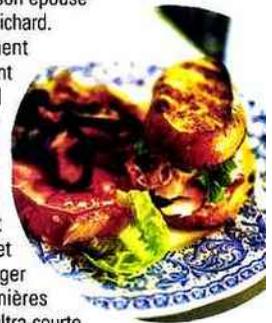
www.hotelprovidenceparis.com

• De 12h à 15h et de 19h à minuit

• Prix moyen: 40 €.

TENDANCE Après l'ouverture très remarquée (et médiatisée!) de la Brasserie Barbès, le serial-entrepreneur Pierre Moussié, également propriétaire de nombreux autres endroits branchés (Chez Jeannette, Le Floralé, Chez Justine, Le Sans Souci, Le Bellerive, Le Parisien, La Piscine Saint-Louis...) se lance dans l'hôtellerie. Il a repris un ex-hôtel populaire proche de la porte Saint-Martin, associé à son épouse

Élodie et à Sophie Richard. Le trio a également racheté le restaurant mitoyen dans lequel ils ont installé une élégante table au décor baroque revisité, avec un joli bar en bois foncé et en zinc à l'entrée, et deux salles à manger douillettes aux lumières tamisées. La carte ultra-courte propose, outre quelques huîtres et fruits de mer, un quarteron d'entrées et de plats d'inspiration néo-classique, changés chaque jour au gré du marché. Un semainier pour le déjeuner à 19 € avec un plat et une entrée ou un dessert a été ajouté à l'offre de restauration. En ce moment, le chef a mis à la carte un pavé de bœuf Angus, sauce soya, échalote et gingembre, des gambas macérées au paprika fumé, pack-choï ou encore un filet de canette de Vendée, bigarade de cassis et croustillant de sarrasin. **Terrasse**





LE FRANK 16*

8, avenue Mahatma Gandhi, bois de Boulogne. Tél. 01 58 44 25 70. <http://restaurantlefrank.fr>

• De 12h à 16h • De 19h à 22h
vendredi et samedi • Mercredi et
jeudi soirs sur réservation
• Fermé mardi • Prix moyen : 60 €.

TENDANCE Notre première rencontre avec Jean-Louis Nomicos remonte à près de vingt ans, quand il tenait les fourneaux de la Grande Cascade au bois de Boulogne, où il cuisinait de remarquables macarons au foie gras et truffe, plat signature qui figure toujours à la carte de son restaurant double étoilé de l'avenue Bugeaud. Un talent qui a conduit Bernard Arnault à lui confier les clés du restaurant de sa Fondation Louis Vuitton, avec pour mission de proposer un programme gourmand qui débute du petit-déjeuner jusqu'au dîner. De quoi attirer le Tout-Paris et les étrangers en visite dans ce superbe vaisseau de verre genre oiseau féérique signé par l'architecte Frank Gehry. À la carte, que du beau et du bon, comme ces impeccables gambas poêlées, salade sucrine, style méditerranéen (29 €), ce bar cuit à la vapeur d'algues, pois gourmands et sauce vierge (41 €) et enfin cette poire "Chitchoukine" confite aux raisins secs, crème brûlée à la vanille (14 €) ou bien ce savorin façon "kouglof", vodka agrumes ou vanille (11€). Avec les beaux jours, on quittera toutefois sans trop de regrets la monumentale salle à manger où sont suspendus de gros poissons lumineux colorés, pour s'installer à la superbe terrasse de quarante couverts ouverte côté bois, avec vue sur le jardin d'acclimatation.

🌿 Jardin



LE MANDRAGORE 18*

Hôtel Particulier Montmartre. 23, avenue Junot, Pavillon D. Tél. 01 53 41 81 40. www.hotel-particulier-montmartre.com

• Du mercredi au samedi de 19h30 à 22h30 • Samedi et dimanche à 12h et 14h30 • Voiturier • Prix moyen : 58 €.

TENDANCE L'hôtel le plus confidentiel de Paris ? Nous l'avons trouvé. Il faut presser un bouton de sonnette discrètement scellé au grand portail du 23 avenue Junot pour y pénétrer. Ceci fait, un homme aux allures de garde champêtre nous a invité à emprunter un chemin pavé aux accents provinciaux, jusqu'à un autre portail s'ouvrant sur un luxuriant jardin de 900 m² – ultime vestige du maquis de Montmartre, si cher à Utrillo – au milieu duquel s'élève une superbe bâtisse du XIX^e. Et c'est à l'une des tables de cet éden inattendu que nous avons fait cette autre découverte : la cuisine néo-fusion de Thibaut Spiwack, jeune lauréat du concours Escoffier passé par les fourneaux de belles maisons telles que le Jules Verne ou le George V. Ce printemps la carte affiche en entrée du Sot-l'y-laisse fermier/carottes de couleurs/orange/grenade/safran suivi d'un veau/sauge/daikon (variété de radis blanc) et chou rave/orzya (riz) pour conclure avec un chocolat du Vietnam/fève Tonka/caramel/vanille. Un sans-faute... à prix d'ami, 58 € le menu, service (charmant) inclus. Deux menus Carte blanche à 72 € et 102 € avec les vins. Réservation indispensable. 🌿 Jardin



LE CAFÉ DE L'HOMME 16*

17, place du Trocadéro. Tél. 01 44 05 30 15. www.cafedelhomme.com

• De 12h à 15h et de 19h à 22h45 • Ouvert tous les jours • Voiturier • Prix moyen : 70 €.

TENDANCE Dans un cadre Art déco signé par Gilles & Boissier, le restaurant du musée de l'Homme accueille 120 couverts dans sa salle à manger, et 16 autres dans une petite mezzanine qui fait office de salon privé. Ouverte dès que la météo le permet, la gigantesque terrasse non-couverte, de quelque trois cents sièges avec vue sur la tour Eiffel et le Champ-de-Mars est l'atout maître des lieux. Toujours aux commandes de la maison, Coco Coupérie-Eiffel et Christophe Bonnat ont voulu apporter, après la rénovation du restaurant, une touche plus gastronomique, en demandant au talentueux cuisinier étoilé Frédéric Vardon d'élaborer une carte dans l'air du temps. Une carte qui, le temps d'un été du 15 mai au 15 septembre, sera enrichie par les plats de la réputée chef brésilienne Morena Leite à la tête de six restaurants et cinq écoles de cuisine. Première chef en résidence au Café de l'Homme, l'aventure devrait se poursuivre au fil du temps avec tous les trois mois d'un nouveau venu. Pour cette saison, Morena Leite proposera une riche carte de tapas servies dans des noix de coco, des ananas et quelques plats de son cru en plus de ceux conçus par Frédéric Vardon – asperges vertes, mousseline citronnée (25 €), côte de cochon noir, artichauts poivrade, sauce charcutière (34 €), finger chocolat, cacahuètes glacées (15 €). Remarquable choix de vins avec des bouteilles à partir de 33 €. 🌿 Terrasse

MAMMA PRIMI 17*

71, rue des Dames.

• De 12h15 à 14h30, 16h le samedi et dimanche et de 19h à 22h45 • Sans réservation

• Ouvert tous les jours • Prix moyen : 30 €.

ITALIEN Après l'énorme succès de East Mamma et Ober Mamma, un troisième restaurant du groupe Big Mamma a ouvert dans le quartier des Batignolles à deux pas du lycée Chaptal, sans oublier le tout-dernier né Pizzeria Popolare rue Réaumur près de la Bourse. Sans possibilité de réserver, on assiste midi et soir à de longues files d'attente. Le dépaysement est ici total avec un design très étudié rappelant une brocante chic de Sicile : vaisselle colorée de chez Fima, tables en marbre de Carrare et décor végétal. Outre la déco, Mamma Primi nous transporte par-delà les Alpes avec ses serveurs et cuistot qui parlent italien. Depuis la cuisine ouverte, on voit les plats "fuser" vers la vaste salle à l'ambiance animée. La carte fait honneur aux pâtes maison telles celles à la truffe, les raviolis à l'agneau et au cacao ou les gnocchis de la mer. On y retrouve les délicieuses pizzas cuites au feu de bois qui ont fait le succès d'Ober Mamma ainsi qu'une sélection d'antipasti d'une fraîcheur remarquable. Ici, tous les produits sont importés directement d'Italie et ça se voit ! Le jambon San Daniele, la burrata ou l'aubergine grillée au four à bois sont des merveilles. Les desserts sont tout aussi délicieux : gourmand tiramisu, sublime tarte au citron meringuée et renversant gâteau au chocolat. Les prix sont très accessibles : entrées dès 7 €, pâtes entre 12 € et 18 €, pizzas de 12 à 15 €. La révélation 2016 dans la catégorie des tables italiennes... 🌿 Terrasse



LE MOULIN DE LA GALETTE 18*

83, rue Lepic. Tél. 01 46 06 84 77.
www.lemoulindelegalette.fr
• De 12h à 14h30 et de 19h à 22h30
• Ouvert tous les jours
• Prix moyen : 50 €.

BISTROT Ex-moulin à farine de la Butte Montmartre au XVII^e siècle, Le Moulin de la Galette fut reconverti en guinguette en 1895. Devenu une annexe de l'ORTF en 1966, il renaît en 1980 sous le nom de Da Graziano, fameux restaurant italien où défilèrent les vedettes, comme Dalida, une fidèle des lieux. Depuis la maison a connu de nombreuses péripéties et entame une nouvelle carrière sous la houlette de Nicolas Tourneville et Cédric Barbier qui ont revu la déco dans l'esprit d'un bistrot chic et cosy, avec un bar en zinc à l'entrée, des fauteuils et banquettes en velours gris et bleu canard, des tables blanches aux bordures dorées... le tout coiffé par un inattendu plafond brut de béton ! En tout cas, ça plaît. Les people, comme Richard Berry, Claude Lelouch, Christophe Lambert, ou Orlando, ont retrouvé le chemin du Moulin de la Galette pour apprécier une bonne cuisine néo-classique, et faire un savoureux repas autour d'asperges blanches, mousseline rafraîchie et citron caviar (14 €), du dos de cabillaud à la crème de sésame, aubergine et yuzu (22 €), des belles grillades, comme l'impeccable et tendre côte de bœuf cuite au four à bois Jospier (87 € pour 2), ou du mont-blanc cassis (10 €)... Avec les beaux jours ce moulin devrait tourner à plein grâce à son adorable terrasse-jardin située à l'arrière du restaurant, voire à celle, également très agréable, qui se trouve à l'entrée. Un vrai bonheur ! ☀️Terrasse



© MAXIMÉ LEDIEU

NOUVEAU



© BRUNO COMTESSE

LE MOB HOTEL DÉBALLE SA TERRASSE AUX PUCES DE SAINT-OUEN

Dès son ouverture, Le Mob, hôtel accolé aux Pucés de Saint-Ouen, fait le buzz. Ne serait-ce que pour son nom un peu énigmatique qui fut celui d'un fast-food végétalien ouvert à Brooklyn puis à Paris, mais presque aussitôt disparu. Cyril Aouizerate (cofondateur des Mama Shelter), l'initiateur de cet hôtel trendy, avec la complicité de quelques éminents partenaires – Philippe Starck (lui aussi à l'origine des Mama Shelter), Michel Reybier (propriétaire des hôtels La Réserve) ou encore le businessman et philanthrope Steve Case (fondateur d'AOL) – compte bien rendre pérenne son projet. Côté restaurant, on a vu les choses en grand, avec une salle à manger de 90 couverts (tout comme la superbe terrasse) décorée à la mode écolo, avec ses murs bardés de lattes de bois brut, ses bibliothèques en trompe-l'œil, sa longue table d'hôtes, ses canapés cosy faisant face à des tables laquées de noir, son grand bar tout en longueur et sa petite scène où alternent DJ's et performers. Une atmosphère réjouissante, à l'image de la carte limitée, pour l'instant, à deux entrées, deux plats, deux

desserts et quatre pizzas... le tout à la sauce locavore, bio et équitable. Mais dès cet été, le barbecue prendra ses fonctions dans la cour-terrasse, pour le plus grand bonheur des amateurs de grillades. En attendant, la formule actuelle fait recette, avec un poireau géant (8 €) parfaitement cuit et accompagné d'une bonne vinaigrette balsamique ou une classique (et bonne) pizza Margherita (15 €) avec tomate, mozza buffala, basilic et origan, à dévorer en solo ou à partager en guise d'entrée. Enfin, la pomme Grand-Mère (7 €) viendra sans doute ranimer la flamme nostalgique des repas dominicaux de votre enfance ! Une future *place to be*. On évitera de venir en voiture, les places de stationnement étant plutôt rares aux abords de l'hôtel ! ☀️Patio

TENDANCE

Mob Hôtel 93

4-6, rue Gambetta, Saint-Ouen.
Tél. 01 47 00 70 70. www.mobhotel.com/paris
• De 12h à 15h et de 19h à 23h
• Ouvert tous les jours • Prix moyen : 35 €.

TERRASS" HOTEL 18*

12, rue Joseph de Maistre. Tél. 01 46 06 72 85. www.terrass-hotel.com

• De 12h à 14h et de 19h à 22h • Fermé samedi midi, dimanche soir et lundi • Prix moyen : 55 €.

TENDANCE Institution montmartroise qui a vu défiler de nombreux artistes, le Terrass" Hôtel avait autrefois au rez-de-chaussée une salle à manger assez banale, et sur les toits, une superbe terrasse avec une vue exceptionnelle sur Paris. Mais depuis sa rénovation, le Terrass" Hôtel a regroupé ses espaces de restauration sur son rooftop du septième étage. On peut donc profiter de cette incroyable vue sur Paris en toutes saisons. Mais pour manger en plein air, il faut de la chance ! La réservation est impossible pour la terrasse, il faut booker une table à l'intérieur et espérer qu'il restera de la place à l'extérieur ! Sinon, vous devrez vous contenter d'admirer Paris au travers des grandes baies vitrées de la salle à manger, ce qui n'est déjà pas si mal. Mais c'est un même programme gourmand qui vous est proposé par l'habile cuisinier Eric Lurthy, avec, par exemple, un saumon gravlax (15 €), puis un quasi de veau laitue fondante et carotte jaune au menu de midi ou un filet de bœuf Simmenthal, pommes savonnettes le soir, et enfin une pomme Jonagold confite au four, crème d'amandes (13 €). Menu à 34 € et formule à 26 € au déjeuner (sauf le week-end et les jours fériés). Et uniquement sur réservation, brunch à 42 € de 12h à 14h30 le samedi et le dimanche. ☀️Toit-terrasse