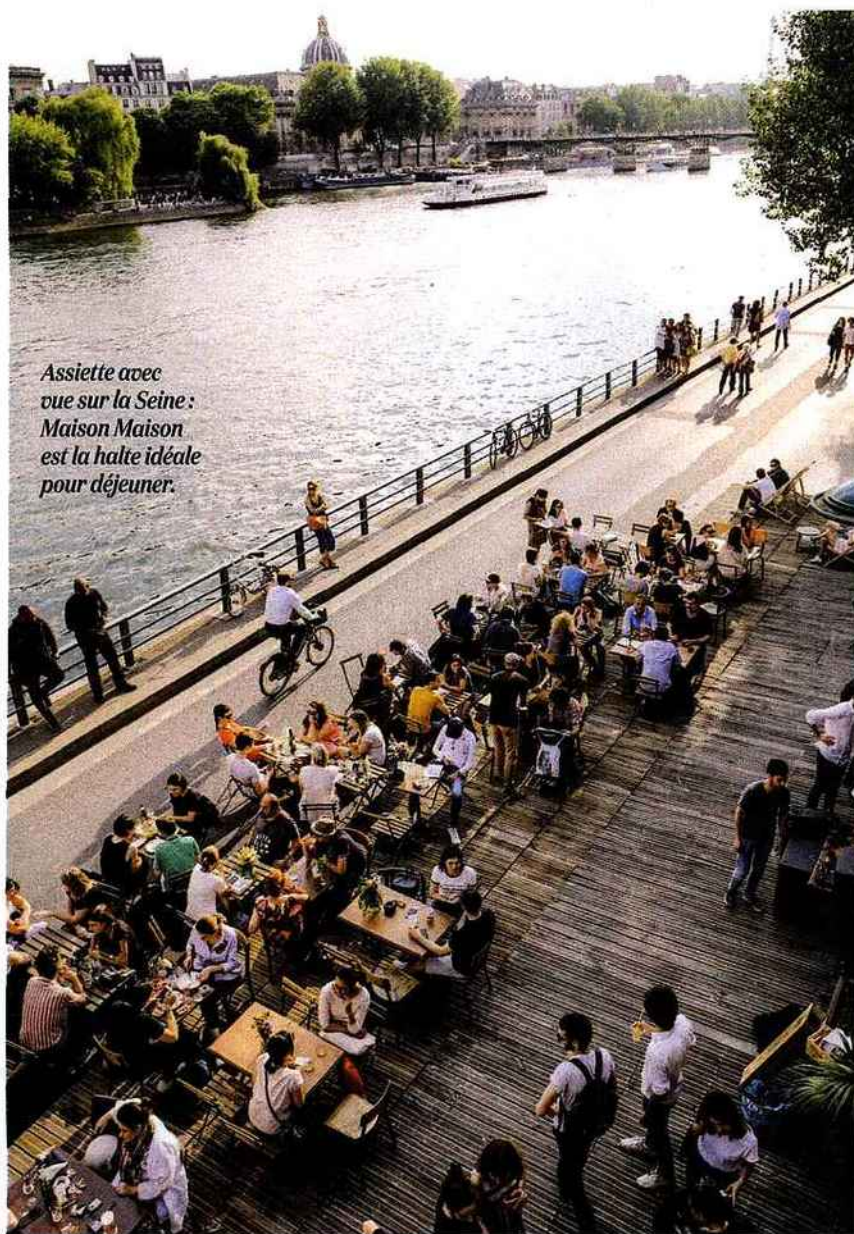




VINS D'ÉTÉ



Assiette avec
vue sur la Seine :
Maison Maison
est la halte idéale
pour déjeuner.

Paris sous les parasols

Il y en a partout dans la capitale : sur les quais de Seine, sur les toits, dans les hôtels particuliers et même aux puces. Des terrasses pour boire un verre, dîner et faire la fête. Nous avons sélectionné les plus cool.

Par CHRISTEL BRION

DANS UN HÔTEL PARTICULIER

Le Camondo

Hors de portée des regards, 70 couverts dans une jolie cour pavée, des palmiers comme dans une serre royale, et un petit passage secret vers le Musée Nissim de Camondo. Le jeune chef, Alexis Le Tadic, passé chez Camdeborde, propose une cuisine inventive, à partir de la simplicité d'un beau produit. Autour d'un verre, on essaie le délicieux croque-monsieur, déjà culte. 61 bis, rue de Monceau, Paris-8^e. Tél. : 01-45-63-40-40. Formule déjeuner, 30 € ; à la carte, environ 45 €.

AUX PUCES

Le MOB

A deux pas du marché aux puces de Saint-Ouen, Cyril Aouizerate, créateur avec les Trigano des Mama Shelter, a ouvert MOB, son nouvel hôtel, dans les anciens locaux de General Electric. Décor de brique rouge et de pin et, surtout, spot de l'été, avec sa grande terrasse, ses chaises longues, son barbecue et son cinéma en plein air. Une carte composée aux deux tiers de pizzas, selon les codes du moment : farine spéciale plus digeste et légumes frais et bio. 4-6, rue Gambetta, Saint-Ouen (93). Tél. : 01-47-00-70-70. Pizzas, de 12 à 16 €.

EN MODE STREET FOOD

Ground Control

Dans un ancien centre de tri postal à deux pas de la gare de Lyon, Ground Control (Grand Train en 2016, dans le 18^e) récidive avec sa maxi-terrasse éphémère, 1500 m² de tables et de transats, et une série de foodtrucks installés dans des wagons comme The Asado Club (barbecue argentin), Ten Belles Bread (coffee-shop frenchy), Rozell & Co (crêpes bretonnes) ou RØK by WoodMen (poisson fumé à la danoise), un potager et un marché de producteurs. 81, rue du Charolais, Paris-12^e. Du mardi au samedi, de 11 h à minuit, et le dimanche, de 11 h à 22 h 30.

SUR LES QAIS DE SEINE

Maison Maison

Sur les quais libérés, Deborah Pham a posé sa terrasse en planches de bois, des transats et des petits bouquets sur les tables. Environ 80 couverts et une vue à couper le souffle : juste en face, la pointe de l'île de la Cité, à droite, le dôme de l'Institut de France, entre les deux coule la Seine...



1. Le Pavillon des Canaux, "coffice" du nord-est parisien. 2. Arrêt street food à Ground Control, près de la gare de Lyon. 3. Mojitos et caïpis au Bar à Bulles, à l'abri du boulevard de Clichy. 4. Plus feutré, le Camondo jouxtant le musée du même nom, près du parc Monceau.

C'est hyper-relaxant, d'autant que le service s'y met pour être charmant. L'assiette d'Adriana Seghetta (ex-Aux Deux Amis) est nature et goûteuse, comme dans ce menu du jour : échine de porc au four fondante, salade de concombre et fenouil assaisonnée à la feta et à l'aneth, fiadone (gâteau corse au brocciu) aux abricots. En face du 16, quai du Louvre, Paris-1^{er}. Entrée-plat ou plat-dessert, 19 €.

SUR LES HAUTEURS

Moncœur Belleville

Une petite place pavée juste au-dessus du parc de Belleville, pour une vue panoramique sur les toits de Paris. Transats, grandes tables en bois et mobilier Fermob aux jolies couleurs offrent 80 places et une assiette concoctée par un vrai chef, Etienne Daviau, passé chez Frechon et Senderens. La carte ? Pressé de cochon confit, tataki de thon, bacon cheeseburger et un délicieux sablé breton, fraises et crème pâtissière en siphon. Service très sympa. 1, rue des Envierges, Paris-20^e. Tél. : 01-43-66-38-54. Formule déjeuner, 19,50 €.

SOUS LES AILES DU MOULIN-ROUGE

Le Bar à Bulles

A l'abri du tumulte du boulevard de Clichy se cache un étonnant jardin sur le toit de la Machine du Moulin-Rouge, paré de rosiers grimpants et d'érables japonais. Ici, pas de grande gastronomie, mais un brunch et des tapas à base de produits frais et de recettes maison. *Crostini* avocat, mimosa et roquette, calmars frits, rillettes de truite fumée et frites de patates douces. Mojitos et caïpis au verre ou au pichet.

Entrée au 4 bis, cité Véron, Paris-18^e. Tél. : 09-73-23-79-72. Brunch, 24 €. Tapas, de 4 à 13 €. Cocktail, 9-14 € le verre.

LA MAISON SUR LE BASSIN

Le Pavillon des Canaux

Une petite maison, anachronique, est plantée là, sur le quai de la Loire devant le bassin de la Villette. L'ancienne maison de l'éclusier est devenue un « coffice », un café-bureau où l'on vient pour travailler ou faire une sieste. Sur la

terrasse, on prendra un toast d'avocat et un œuf mollet ou un tian de légumes. En dessert et pour le goûter, on choisit une pâtisserie faite maison. Et le soir, c'est plutôt apéro pastis au coucher du soleil devant le bassin.

39, quai de la Loire, Paris-19^e. Tél. : 01-73-71-82-90. Le midi, plats de 7 à 12 €. Brunch, 24 €. Le soir, tapas de 3 à 13 €.

LE ROOFTOP

Mama Shelter

Pas nouveau, mais le lieu, entièrement redécoré l'année dernière, connaît toujours un franc succès. Grands canapés moelleux et coussins multicolores, lampes-tempête posées le soir sur les tables basses forment un décor cosy, et ludique avec le baby-foot et la table de ping-pong. Côté cuisine, on retrouve la patte de Guy Savoy : chou-fleur vapeur, houmous et citron confit, une volaille fermière à la broche qu'on peut commander entière. En dessert, bonne tarte aux fraises et pistaches.

109, rue de Bagnolet, Paris-20^e. Tél. : 01-43-48-48-48. Entrée, 7-12 €, plat, 20-25 €, dessert, 8-10 €.