



RESTAURANTS



La terrasse du restaurant Marcello en contrebas de la rue Mabillon (VI*).

PAR ALICE BOSIO, COLETTE MONSAT ET HUGO DE SAINT PHALLE

LES DIX TERRASSES

L'ÉTÉ, PARIS SE VIT À CIEL OUVERT. C'EST EN EFFET DEHORS QUE L'ON DÉJEUNE, DÎNE OU BOIT L'APÉRO. VOICI DIX NOUVELLES TERRASSES (NOUVEAUX LIEUX OU NOUVEAUX CHEFS) QUI SIGNENT LA SAISON 2017.

MARCELLO

8, rue Mabillon (VI*). Tél. : 01 43 26 52 26. Tlj. Carte : env. 30-60 €.

C'était la bien nommée Petite Cour. Avec une adorable terrasse de 70 places, en contrebas de la rue, qui en assure la singularité, urbaine et provinciale à la fois. Aujourd'hui, l'adresse vit à l'heure italienne, reprise par l'équipe du Blueberry, auquel on doit d'avoir revisité le maki japonais, rue du Sabot. Mais c'est bien de la Botte qu'il est question ici, entre bouchées de comptoir (friture d'éperlans, *arancini* siciliens...), assiettes de charcuteries et bonnes pâtes maison.

MOB HÔTEL

4-6, rue Gambetta, Saint-Ouen (93). Tél. : 01 47 00 70 70. Tlj. Carte : 20-40 €.

Véritable enclave hipster non loin des marchés Serpette et Paul-Bert, le nouveau « motel urbain » de Cyril Aouizerate, cofondateur du Mama Shelter, dissimule derrière sa façade en brique une grande terrasse où tables de bistrot, chaises en rotin et parasols reçoivent midi et soir autour de pizzas au feu de bois et d'une carte *world food* (salade niçoise, chira-shi de saumon, chou-fleur grillé entier).

Pour l'apéro, cap sur la grande cour pavée, juste à côté.

LE DRUGSTORE

133, avenue des Champs-Élysées (VIII*). Tél. : 01 44 43 77 64. Tlj de 8 h à 2 h du matin. Carte : env. 40-60 €.

La terrasse, c'est la cerise sur le gâteau qui vient parfaire ce nouveau resto. Rouverte il y a quelques semaines, la brasserie mythique des Champs-Élysées a été entièrement refaite par le designer Tom Dixon, tandis que le chef triple-étoilé Éric Frechon lui concoctait une carte très créative, adaptée à toutes les heures de la journée. Celle que l'on peut depuis peu déguster aussi en terrasse (50 places assises), sur la « plus belle avenue du monde ».

LE BASILIC

2, rue Casimir-Perier (VII*). Tél. : 01 44 18 94 64. Tlj. Carte : env. 50-70 €.

Les années passent, la terrasse de cette brasserie coscuse demeure. Toujours aussi discrète et charmeuse avec ses tables enfouies dans la verdure, sagement disposées sur une place fraîche et tranquille, n'ayant pour vis-à-vis que la basilique Sainte-Clotilde. Bonne nou-

VINCENI BOSIO/LE FIGARO



velle, un jeune chef est venu récemment twister la carte, booster la cuisine, en la faisant évoluer autour de simples et beaux produits (foie gras maison, burrata crémeuse, thon juste snacké à la plancha...).

POLPO

49, quai Charles-Pasqua, Levallois-Perret (92).
 Tél. : 01 41 34 32 86. Tlj.
 Menu à 19,50 € (déj.). Carte : de 28,50 à 46 €.

Amarrée à quelques brassés du pont de Levallois et de l'île de la Jatte, cette méga-péniche mouille face à la berge de Seine, côté Courbevoie. La vaste terrasse à flanc d'eau, conçue et dessinée comme l'intérieur par Laura Gonzalez, joue à merveille le dépaysement urbain, surtout par beau temps. Dans l'assiette, priorité est donnée au registre *sea food* (tartare de thon, huîtres Saint-Vaast, couteaux à la plancha...), même si un volet carné est prévu pour les amateurs.

BAMBOU

23, rue des Jeûneurs (II^e). Tél. : 01 40 28 98 30.
 Tlj. Carte : 35-55 €.

La vaste table thaïe campée dans d'anciens ateliers de tissu du Sentier, sensation mode de l'automne dernier, cache une cour-jardin aussi secrète que prisée. Dans un décor façon jungle exotique, tout en lumières perchées, bambous, sofas et mobilier colonial, se sustenter de pad thaï, currys, vapeurs et autre riz gluant à la mangue, épicés mais pas trop, supervisés par Antonin Bonnet (Quinsou, VI^e).

MAISON MAISON

Voie Georges-Pompidou,
 face au 16, quai du Louvre (I^{er}).
 Tlj. Carte : 15-30 €.

Posée sur les quais rive droite, entre le pont Neuf et le pont des Arts, au cœur du nouveau parc Rives de Seine, cette guinguette locavore imaginée par la fondatrice du magazine *Mint* fait figure de spot idéal pour déjeuner les pieds dans l'eau autour de recettes de saison, concoctées par Adriana Seghetta (ex-Aux Deux Amis). À moins d'y buller à l'heure de l'apéro, en partageant petites assiettes et pépites artisanales (saucisson de Chavassieux, fromages...).

GROUND CONTROL

81, rue du Charolais (XII^e).
 Du mar. au sam., de 11 h à minuit
 et le dim. de 11 h à 22h30. Carte : 10-20 €.

Quatrième saison pour l'espace de vie « libre et curieux » installé, pour deux ans et demi, du côté de la gare de Lyon. En attendant



La terrasse à flanc d'eau du Polpo (92) joue la carte du dépaysement.

l'ouverture de l'ancienne halle des messageries où était effectué le tri postal, on squatte les transats et tables dépareillées de la terrasse de 1500 m², en picorant la *street food* préparée dans d'anciens bus ou wagons : les burgers végétariens de Paris New York, la viande grillée argentine de The Asado Club ou encore les pâtisseries anglaises de Ten Belles...

LA DÉMESURE SUR SEINE

69, port de la Rapée (XII^e). Tlj de 12 h à 2 h.
 Carte : 20-40 €.

L'équipe de la Démesure (IX^e) remet le couvert en bord de Seine, côté rive droite, avec une barge de 120 couverts extérieurs, qui s'étend sur de grandes tables d'hôtes à quai. De quoi profiter du soleil toute la journée, en grignotant lomo, salade de poulpe, viandes et poissons grillés au barbecue, ou en sirotant des cocktails imaginés par Boris Ponthieu (ex-Baron). Terrain de pétanque, chaises longues, canapés et parasols végétaux complètent le panorama estival.

LE CAMONDO

61 bis, rue de Monceau (VIII^e).
 Tél. : 01 45 63 40 40. Tlj sf lun. de midi à minuit
 et dim. en journée. Formule déj. à 30 €, menu à 38 €. Carte : env. 45-55 €.

À deux pas du parc Monceau, cette vaste terrasse de 70 couverts, cachée derrière la porte cochère du Musée Camondo, a le goût délicieux des jardins secrets. Sous les grands parasols clairs, il fera bon y déjeuner, prendre le thé ou un cocktail, durant tout l'été. La carte a été confiée à un jeune chef de 25 ans, Alexis Le Tadic, tandis que les desserts sont signés du pâtissier star Christophe Michalak. ■