

Et si on allait en terrasse ? Quelques adresses parisiennes chic pour l'été.

par **Nicolas de Rabaudy** le 24 juillet 2011



Le W au Warwick

À la belle saison, ce quatre étoiles luxe, proche des Champs-Élysées, cher aux tennismen de Roland Garros, s'agrandit d'une terrasse panoramique au 8^{ème} étage, vue sur les toits de Paris et la Tour Eiffel, éclairée le soir – seulement 40 places. Au piano, le chef Dorian Wicart, formé à la Marée (alors étoilée) par Gérard Sallé, passé par la Tour d'Argent, un as du beurre blanc, offre une carte courte de saison : velouté de petits pois aux gambas, fraîcheur de tourteau, tartare de bœuf au couteau, côte de veau au grill avec des giroles et un fondant magret de canard escorté d'une exquise tourte de pommes de terre, rare à Paris. Prix remarquables pour l'endroit, trois plats pour 35 euros midi et soir. Vins au verre.

• 5 rue de Berri 75008. Tél. : 01 45 61 82 08. Pas de fermeture.

La Cour Jardin du Plaza Athénée

Au chef Christophe Marleix, venu du trois étoiles du palace, Alain Ducasse a adjoint Lawrence Aboucaya, experte en cuisine « haute vitalité », inventive et bio, qui signe le délicat velouté froid d'aubergines aux amandes (30 euros), le riz sauvage et les légumes aux épices (36 euros) garantis sans lactose et gluten : santé et bonne chère unies.

Dans cette cour dallée, nichée au centre du Plaza, hérissée de parasols, une enclave de bien-être dans Paris, la carte de cet été est alléchante, variée et les garnitures travaillées. Il faut goûter l'éventail de tomates anciennes et la faisselle de Rove (30 euros), les asperges et morilles en risotto (44 euros), le très goûteux rouget de roche à l'unilatéral, fenouil braisé, mouillé d'un jus de bouillabaisse (38 euros), le suprême de volaille jaune des Landes et les petits farcis de Didier Pil, le tout enrichi de sucs de cuisson (38 euros) ou la pièce de bœuf de Salers passée au grill, accompagnée de pommes de terre de Noirmoutier au sautoir et un cœur de laitue (48 euros) : un grand classique pour les carnivores.

On termine par une superbe tarte aux abricots du Roussillon, agrémentée d'une crème légère à l'amande (15 euros). Sorbet framboise-poivron de la belle Lawrence. Vin blanc de Givry 2009 à 20 euros, Clos Canon 2006 Saint-Émilion à 22 euros.

Tout cela n'est pas donné – comptez 90 à 120 euros – mais vous êtes dans le cœur d'un des palaces, un vrai, les mieux fréquentés de la capitale.

• 25 avenue Montaigne 75008. Tél. : 01 53 67 66 65. Ouvert tous les jours jusqu'à fin septembre.



Le Patio du Crillon

Quelques marches depuis le bar, mitoyen des Ambassadeurs aux lustres et marbres, voici la cour pavée, chaises de jardin, parasols blancs et un buffet d'entrées, plateau de charcuteries, lisette confite, verrine de burrata à la tomate, gaspacho de tomates, excellente bisque de homard chaude précédant cinq plats du jour : carpaccio de bœuf Wagyu, brochette de poulet au curry, brochette de gambas à la papaye, poisson du jour à la plancha et un écrasé de pommes de terre ou une bouquetière de légumes comme garnitures.

En desserts : le clafoutis aux cerises, le millefeuille à la vanille, le baba au rhum ou la mousse au chocolat noir. Distrayant, dépayasant et goûteux. Cette formule à 45 euros au déjeuner de 11 à 15 h est signée du chef étoilé du Crillon, Christopher Hache.

À l'heure du thé et jusqu'à 22 h, une carte de palace. Évitez la salade verte à 16 euros, allez vers le foie de canard des Landes (38 euros), le saumon fumé bio et la crème à l'aneth (36 euros), le hamburger ou cheeseburger (33 euros), le club sandwich (28 euros), le crabe en tempura (28 euros) ou le dos de cabillaud aux légumes bio (30 euros). Trois plateaux originaux : le libanais (38 euros), le sushi (50 euros), le Crillon (44 euros).

Si le temps le permet, on peut passer l'après-midi au Patio et se laisser tenter par les assiettes de finger sandwiches, les thés aromatisés, le chariot de pâtisseries et même des gâteaux de voyage, genre cake à la pistache et framboise (12 euros) et une charlotte aux fraises (12 euros). Oui, le Crillon, en pleins travaux sur la façade historique, a mis les petits plats dans les grands pour l'été parisien.

• 10 place de la Concorde 75008. Tél. : 01 44 71 16 39. Ouvert tous les jours jusqu'à fin septembre.

La Grande Cascade

Ce pavillon Napoléon III au décor suranné, un brin kitsch, piloté par la famille Menut (la Brasserie Garnier face à la gare Saint-Lazare), est d'un charme fou grâce à la terrasse sous les frondaisons du bois de Boulogne – c'est la campagne à dix minutes de l'Étoile. Le « plus » de cette destination gourmande, c'est la présence au piano de Frédéric Robert, passé par le Crillon, l'Ambroisie et Lucas Carton où il a été le chef d'Alain Senderens – un cuisinier classique dont chacun des plats recèle des trouvailles, des saveurs, un style achevé.

Il faut goûter les macaroni farcis au céleri-rave, foie gras et truffes noires gratinées au parmesan (78 euros) et la volaille du Marensin pochée puis rôtie, accompagnée de cannelloni de poireaux à la truffe de la Saint-Jean (80 euros) : des assiettes de haut vol qui mériteraient deux étoiles si le Michelin daignait reconsidérer le vrai talent du chef Robert, maintenu à une seule – de l'aveulement.

La Cascade, nichée à gauche de la pelouse centrale, propose un remarquable menu du marché à 65 euros, au déjeuner et au dîner, soit huit plats au choix dont le rarissime pâté en croûte au foie gras, les queues de langoustines en raviolo au poivre et coriandre, la volaille fermière rôtie aux pointes d'asperges et giroles et, côté gâteries, la mara des bois en fraisier escortée d'un sorbet à la fraise – la plupart des convives viennent pour cet éventail d'assiettes ciselées à un prix décent. Pour 20 euros de plus, deux vins au verre, l'eau minérale, le café et les mignardises. Qui dit mieux à Paris dans une enseigne de luxe ?

- Allée de Longchamp, bois de Boulogne 75016. Tél. : 01 45 27 33 51. Pas de fermeture. Voiturier.

La Bonne Franquette

Au cœur du vieux Montmartre, cette auberge, vieille de quatre siècles, à l'angle de la plus ancienne et plus haute rue du village – et des vignes en coteaux – a accueilli Degas, Cézanne, Toulouse-Lautrec, Sisley, Renoir, Monet. C'est là, dans le jardin, que Van Gogh a peint « La Guinguette » exposée au Musée d'Orsay.



Homme de culture et de gastronomie, Patrick Fracheboud qui a repris l'établissement paternel il y a trente ans l'a maintenu en vie et même s'il accueille des noces et banquets, la Bonne Franquette reste un bistrot de vraie tradition exprimée par le bœuf charolais (la hampe, exquis morceau), le boudin noir de Para, l'andouillette AAAAA, les charcuteries de Laborie, les anchois de Desclaux, les escargots de Bourgoigne...

Les deux terrasses de vingt places, chacune est comme un balcon sur le Montmartre animé des touristes, des curieux, des promeneurs – en somme, un repas hors du commun, si évocateur de la mythologie montmartroise. Prix aimables,

premier menu au déjeuner à 19 euros, le second à 27 euros avec les spécialités du lieu.

Carte des vins d'un connaisseur, Chablis 2007 à 36 euros, Macon Villages 2008 des Comtes Lafond à 32 euros. Une parenthèse culturelle dans le Paris historique.

- Angle 2 rue des Saules et 18 rue Saint Rustique 75018. Tél. : 01 42 52 02 42. Pas de fermeture.

Les Deux Magots

En plus du petit déjeuner à 20 euros (café ou thé, viennoiseries, jus de fruits frais, beurre d'Échiré), des salades (la périgourdine au foie gras à 19,50 euros), des assiettes salées (tartare de bœuf et salade à 22 euros), des œufs (omelette aux fines herbes à 9,50 euros), des croque (le madame à l'œuf à 12,50 euros avec une salade), des tartines Poilâne (au San Daniele à 10,50 euros), des sandwiches (au saumon fumé à 14 euros), des pâtisseries de Pierre Hermé (le délicieux macaron Ispahan à 13,50 euros), le fameux café littéraire (1884) sert en salle et sur la terrasse face à l'église et à la sculpture de César une carte de restaurant élaborée avec doigté par le chef Serge Polito : le gaspacho et sorbet basilic (en trop) à 12 euros, le saumon d'Écosse grillé sur la peau et ses courgettes (24 euros), le suprême de volaille au curry, chutney exotique (pas assez relevé) et le riz basmati (23 euros), le filet de bœuf de Salers au poivre vert et sa purée (34 euros), le Saint-Nectaire fermier (9,50 euros) et la Tatin chaude avec la crème fraîche (11 euros) : de quoi se nourrir sans fanfreluches.

Tout cela est honnêtement préparé, sans génie, mais au dîner, la brigade des cinq toqués envoie près de 300 couverts... Oui, on s'assied ici pour la magie du lieu, les têtes connues et la présence des ombres planantes, de Gide à Prévert en passant par Sartre et Beauvoir – le Paris des souvenirs et des lettres d'hier.

- 6 place Saint-Germain-des-Prés 75006. Tél. : 01 45 48 55 25. Pas de fermeture