



Dès les premiers beaux jours, les Parisiens s'égayent. Les terrasses fleurissent.

Sur les marches des édifices publics: Palais de Chaillot, La Madeleine, le Trocadéro... ou dans les différents jardins de la capitale, aussi nombreux que les pigeons, chacun profite des rayons du soleil. Naturellement, les établissements avec terrasses, hôtels et restaurants, attirent cette clientèle en mal de lumière et de douceur estivales. Pour les touristes, c'est une façon de découvrir une autre facette de Paris, avec des jardins intérieurs insoupçonnés, des terrasses parfois inconnues, au cœur des quartiers commerçants. Du palace à la résidence de tourisme, de plus en plus d'hôtels parisiens créent des terrasses, ou en aménagent d'autres dans les jardins d'hiver à toit ouvrant. Certains sont récents, d'autres existent depuis plus d'un siècle, mais tous ont un « petit quelque chose de plus ».

Les terrasses fleurissent à Paris

By Brigitte Brunot



© Sophie ROBICHOE - Mairie de Paris

Coup de cœur Hôtel Ritz

On ne présente plus ce palace parisien inauguré en 1898 par César Ritz qui a créé un « hôtel parfait », Place Vendôme, dans un ancien hôtel particulier du XVIIIème siècle entouré de constructions anciennes. Lieu privilégié de tournage pour de nombreux films, l'hôtel a accueilli les plus grands de ce monde : Proust, Hemingway, Coco Chanel... qui en ont fait leur résidence secondaire. Racheté en 1979 par Mohamed Al Fayed, l'hôtel continue à resplendir de mille feux. Les 159 chambres, dont 56 appartements et 6 suites de prestige (à partir de 850 €) sont, bien sûr, somptueusement décorées, mais aussi dotées des dernières technologies. Le Ritz jouit de somptueuses terrasses, que ce soit le jardin mitoyen du restaurant bi-étoilé « L'Espadon » où Michel Roth décline une cuisine de terroir aux accents inédits (menu déjeuner à 80 €), oasis de verdure sur laquelle donne aussi sur le « Bar Vendôme » où l'on peut aussi bien déjeuner et dîner autour d'une gastronomie légère et



décontractée, que prendre le thé ou l'apéritif. Le « Ritz Bar » et sa terrasse accueille également une clientèle d'inconditionnels qui, le soir, apprécient les DJ distillant un son électro-chic dans un cadre enchanteur.

Fait unique à Paris, le Ritz dispose d'un parc de 1 000 m² transformé en golf de 6 trous.

Hôtel Ritz - 15 Place Vendôme - 75001 - Paris
Tel : 01 43 14 30 30



Hôtel Tiara Château Hôtel Mont Royal

Au cœur de la forêt de Chantilly, trônant au milieu d'un parc arboré de cinq hectares, ce fleuron du groupe hôtelier Tiara Hotels & Resort conjugue l'esprit d'une grande demeure et les équipements de pointe. Aux portes de Paris, on apprécie cet endroit unique, à proximité de prestigieux sites culturels : le Château musée de Chantilly, capitale du cheval, la ville médiévale de Senlis... et le parc Astérix. L'âme de cette belle demeure est due à Fernand Halphen qui acquit la propriété en 1909 pour y faire construire le château par l'architecte Tronchet, à la fois relais de chasse et écrin pour la musique. Propriété familiale jusqu'en 1990, le château devient alors un somptueux complexe hôtelier 4 étoiles. Racheté par le groupe Tiara en 2006, il possède aujourd'hui une piscine, un sauna, une salle de fitness, un court de tennis, un sentier pédestre... et de magnifiques terrasses. Avec ses 109 chambres (à partir de 180 €), dont 12 chambres royales, 4 suites et une suite royale et ses 12 salles de

réunion, il contente aussi bien une clientèle d'affaires que de loisir. Pour parfaire la qualité de ces prestations haut de gamme, le directeur, Emmanuel Schott a fait appel récemment à l'excellent chef de cuisine longtemps étoilé, Franck Charpentier, qui a travaillé au « W » de l'Hôtel Warwick et aux « Muses » du Scribe à Paris. Que ce soit à L'Opéra, restaurant gastronomique de l'hôtel, installé dans l'ancienne salle de bal et doté une grande terrasse, ou au bar Le Stradivarius, ex bibliothèque, qui propose également une cuisine allégée à déguster aussi sur l'immense terrasse lounge constitué de véritables petits salons particuliers sur des podiums en bois, le bonheur est aussi dans l'assiette.

Tiara Château Hôtel Mont Royal - La Chapelle
en Sarcelle - Route de Plailly - 60520 - Chantilly
Tel : 03 44 54 50 21

Terrass Hôtel

Unique 4 étoiles de Montmartre, cet hôtel situé dans un immeuble du début du XX^{ème} siècle appartient à la collection « Hôtels Maurice Hurand » depuis cent ans et cinq générations. Etablissement de luxe du Nord de Paris, cette adresse discrète de charme et de caractère allie tradition et modernité. Les 98 chambres et suites (à partir de 285 €) sont spacieuses et élégantes. Certaines déclinent un style classique, d'autres un design tendance, avec vues sur Paris et la Tour Eiffel. La nouvelle Suite Paris (655 €) est l'une des chambres des plus prisées de la capitale. Entre Sacré Cœur et Moulin Rouge, la terrasse du 7^{ème} étage est une oasis de paix et de verdure. The

7th, le nouveau Bar Lounge, y propose de 11 heures à minuit, cocktails (17 €) la flûte de champagne) et snacking (17 €). Au rez-de-chaussée, le restaurant « Le Diapason » offre un brunch dominical dans un cadre contemporain. L'hôtel est apprécié aussi bien par la clientèle individuelle que par les hommes d'affaires et propose des espaces pour les séminaires pouvant accueillir jusqu'à 250 personnes.

Terrass Hôtel
12 rue Joseph-de-Maistre 75018 – Paris
Tel : 01 44 92 34 14



Les Terrains de la Villa

La société Murano Hotels & Resorts, créée en 2003 par Jérôme Foucaud issu d'une dynastie d'hôteliers, est pionnière en matière d'« Urban Resort », avec une nouvelle génération de palaces contemporains dédiés à l'art de vivre « façon XXI^{ème} siècle ». Deux marques la représente : les Kube Hôtels à Paris et Saint-Tropez et les Murano Resort à Marrakech et Paris. Pour assurer la réussite de son concept, le Murano promet à ses hôtes de « disposer de tout, à tout moment, dans un seul et même lieu » : conférence internet depuis sa chambre, petit déjeuner à midi, suggestion du chef à 15 heures, massage à 22 heures, suite avec piscine privée... Situé à la pointe du Marais, le Murano parisien est installé dans un immeuble blanc qui conserve une apparence XIX^{ème} tandis que le rez-de-chaussée s'habille d'acier et de vitres sablées et que les 52 chambres (à partir de 360 €) et suites conservent le fil conducteur du blanc. Dans les 4500 m², les décorateurs ont conçu les lieux de manière à circuler d'un espace à l'autre : pas de cloisons au rez-de-chaussée, des voilages, des suites modulables, un salon blanc immaculé avec cheminée centrale... Une galerie d'art en marbre blanc expose des sculptures contemporaines, le bar-lounge et le restaurant aux murs blancs capitonnés, avec son patio central à ciel ouvert qui devient terrasse aux beaux jours, sont de vrais espaces de bien-être et de sérénité. Le restaurant, repensé comme un espace à vivre



le jour pour les déjeuners d'affaires, devient salle à manger pour les dîners entre amis et le brunch du dimanche est parmi les plus courus de la capitale. La cuisine du jeune chef auvergnat, William Rollet, garde un goût de terroir. bercé par les classiques de sa grand-mère qu'il revisite grâce à ses expériences professionnelles, notamment chez les frères Pourcel à La Maison Blanche, il décline une gastronomie saine, légère, fine et créative. Depuis deux

ans des programmes musicaux viennent animer les lieux : le mardi, un « leader d'opinion » peut inviter ses amis en organisant sa propre « boum » et le jeudi, des disc jockeys célèbres s'invitent aux platines.

Murano Resort – 13 rue du Temple
Le Marais - 75003 – Paris
Tel : 01 42 71 20 00



Hôtel 7 Eiffel

Ce joli 4 étoiles, est situé dans le VII^{ème} quartier où règne l'art de vivre, à côté de la rue Cler, piétonne et commerçante, à deux pas de la Tour Eiffel et du Champs de Mars, est un hôtel familial de propriétaires. Grands voyageurs, ils ont su insuffler à leur établissement tout ce qui fait le bien être d'un client : hospitalité, accueil personnalisé dans un décor subtil et moderne. Réparties sur 5 étages, les 32 chambres (à partir de 270 €) ont chacune une décoration originale, aux motifs graphiques accompagnés d'une palette de tons : anis, pierre de lune, neige... Mini bar et dressing sont cachés par des rideaux de velours. Tables, chevets transparents et consoles gainées du même tissu que les murs jouent la sobriété et la fluidité. Le bar et la véranda donnent une bouffée d'oxygène et de verdure où l'on déguste petits déjeuners, pauses café et apéritifs. Le soir, les suspensions Fil de Fer de Castellani diffusent leurs ombres portées.

Hôtel 7 Eiffel – 17 bis rue Arnette – 75007 – Paris
Tel : 01 45 55 10 01



Mama Shelter

Ce fut un sacré challenge pour Philippe Stark, Serge Trigano et Cyril Auouzerate, de faire aboutir leur projet de création d'un hôtel atypique traduisant leur philosophie de vie. D'abord, ils ont choisi un vieux garage, illuminé de tags, comme « écrin ». Ensuite, ils voulaient offrir une nouvelle déclinaison de l'hôtellerie à prix doux dans un univers inédit et design. Enfin, ils se sont volontairement classés en résidence de tourisme. Sept ans de gestation furent nécessaires pour aboutir à son ouverture en 2008. Ses 170 chambres (à partir de 79 €) réparties sur 7 étages, se classent en cinq catégories et couleurs. La plus grande des suites du dernier étage possède une grande terrasse avec vue sur le Paris du XX^{ème} arrondissement. A la fois design et confortables, les chambres sont de véritables refuges sensuels, toutes équipées de mini kitchenettes. Tous les matins, les bons plans parisiens (expos, galeries, visites insolites) sont affichés à chaque étage. Côté repas, Mama Shelter se vit comme un « kibboutz urbain », un « monastère laïc » autour d'une restauration où l'on se rassemble autour d'un plat à partager, dû à Guillaume Leray, sur les conseils d'Alain Senderens. Le restaurant donne sur une grande terrasse ensoleillée avec vue sur les arbres et pelouses environnants.

Mama Shelter - 109 rue de Bagnollet - 75020 Paris
Tel : 01 43 48 48 48

*Des tables étoilées aux restaurants branchés,
des bords de Seine aux toits parisiens, le choix des belles terrasses est vaste,
pour tous les goûts et accessible à tous les budgets.*

Laurent

Installé au rond point des Champs Elysées, ce haut lieu de rencontre de toute la « gentry » parisienne : politique, finance, show-bizz, c'est un restaurant chargé d'histoire. Pavillon de chasse de Louis XV, guinguette au milieu du XIX^{ème} siècle, c'est le troisième propriétaire, Monsieur Laurent, qui le transforme en restaurant. Agrandi au début du siècle dernier, doté de deux ailes en semi-ronde aux extrémités du bâtiment signé Hittorff, cet établissement est doté de la plus belle terrasse de Paris intra-muros, cachée derrière des haies, abritée par des marronniers centenaires où trône une fontaine due également à Hittorff. Haut lieu de la gastronomie depuis 10 ans, avec l'arrivée du jeune chef cannois Alain Pégouret qui y décline une cuisine dans la tradition de la grande gastronomie française, teintée de modernisme. Il réalise cette année, le « Menu de la Décennie » en cinq services, qui reprend certains de ses plats fétiches : homard entier en salade, araignée de mer en gelée, morilles farcies, tronçon de turbot... à 185 €, avec en cadeau, le livre écrit par le jeune chef : « Laurent-Paris ». Hiver comme été, cet établissement enchante une clientèle exigeante, grâce aussi au talent du « pilier » de la maison, Philippe Bourguignon, entré dans la maison en 1977 comme chef sommelier (Meilleur Sommelier de France), et directeur depuis 2002. Un parfait équilibre entre le raffinement des lieux et celui de la cuisine étoilée. (menu 85 €, carte aux environs de 180 €)

Laurent - 41 avenue Gabriel - 75008 - Paris
Tel : 01 45 62 45 21





La Grande Cascade

Autre établissement mythique étoilé de la Capitale, il est niché au cœur du Bois de Boulogne. L'ancienne forêt de Rouvray a été transformée en actuel Bois de Boulogne grâce au Baron Haussmann et à l'architecte Gabriel Davioud, qui y ont également créé l'hippodrome de Longchamp. Pavillon de chasse de Napoléon III, cette « Grande Cascade » s'est muée en restaurant dès 1900. Certes, de nombreuses modifications ont eu lieu au fil des temps, mais le charme « Rétro-Métro » agit toujours. Rendez-vous privilégié des élégantes des Champs de Courses, de l'art de vivre de la Belle Epoque, on s'attend à voir surgir les calèches et leurs occupantes chapeautées, que ce soit dans le Grand Salon Impérial ou sur la somptueuse terrasse. Le chef, Frédéric Robert, y officie depuis cinq ans, après y avoir été chef adjoint, il y a 20 ans. Entre temps, il a travaillé avec les plus grands, notamment au Vivarais, chez Lucas Carton et Senderens. Il réalise des plats très graphiques, inspirés de l'art contemporain, mais l'essentiel demeure dans la dégustation. Simplicité et respect des produits le guident pour aller cueillir au quotidien ce que la nature a de meilleur : fleurs de courgettes aux giralles, coques et couteaux à l'huile parfumée au citron et gingembre ; compression de rougets-barbets et légumes méditerranéens, servie avec une eau de tomate glacée et pistou ; ris de veau, olives, câpres, croûtons frits et herbe à tortue ; thon rouge en croustillant de sel et poivre, sésame et coriandre... La 2^{ème} étoile Michelin serait amplement méritée. (Menu du Marché servi midi et soir à 70 €, Menu Dégustation à 165 € (230 € avec les accords mets et vins))

La Grande Cascade – Allée de Longchamp – 76016 – Paris – Tel : 01 45 27 33 51

Le Ralph's

Pour compléter sa boutique du boulevard Saint-Germain, le couturier Ralph Lauren a fait l'acquisition de l'hôtel particulier du XVII^{ème} mitoyen pour le transformer en restaurant. Epicurien, Ralph Lauren accorde beaucoup d'importance à la convivialité des repas et a créé un espace de restauration alliant le caractère américain à l'esprit Rive Gauche. Dans la belle salle à manger d'une cinquantaine de couverts, les poutres apparentes, le cuir patiné et les murs à la chaux créent une ambiance des plus cosy. La cour pavée des anciennes écuries est devenue une belle terrasse, pouvant accueillir 70 convives, dotée de banquettes en cuir et de jardinières. Sous les grands parasols, on apprécie le murmure de la fontaine. La restauration est une version américaine de la gastronomie française avec à la carte : homard du Maine, crabe du Maryland, hotdogs et bœuf black Angus bio, venu du ranch de Ralph Lauren dans le Colorado. Entrées de 14 à 24 €, plats de 23 à 48 €, desserts de 8 à 14 €. A noter également une belle carte de cocktails. Chaque dimanche, un grand brunch réunit les amateurs.

Le Ralph's – 173 boulevard Saint Germain
75006 – Paris – Tel : 01 44 77 76 00



Le 39 V

Ce nouvel établissement, situé au 6^{ème} étage d'un immeuble haussmannien au cœur du triangle d'or est à découvrir d'urgence. Havre de paix à deux pas des Champs Elysées et du Georges V, l'ascenseur y monte directement. Les bruits extérieurs s'estompent, la terrasse en coursive donne sur la cour intérieure de l'immeuble. Une sublime cuisine ouverte, la salle à manger, la terrasse-jardin et le bar sont accueillants et le chef brillant. Frédéric Vadon a fait ses classes auprès de grands, tels Chapel et Ducasse. Il pratique une cuisine avec des modes de cuisson parfaitement adaptés à chaque plat : plancha, tandoori, broche, grill, vapeur et wok, pour donner un résultat aussi élégant que séduisant. En plus de ses classiques: tartare de bœuf au couteau, 39 V Caesar Salade et entrecôte de 350 g au beurre d'herbes et pommes croquettes... la nouvelle carte propose entre autres : poisson en tartare,

asperge vertes à la vinaigrette de truffe en petit ou grand format (qui vaut un plat) en entrées, lotte à l'américaine et ses crustacés, saint Pierre à la plancha et asperges vertes et violettes, veau fermier, lapin du Maine et Loire, agneau de Lozère. Tous ces mets ont belle allure, desserts compris : du travail ciselé, simple et goûteux. Formule à déjeuner changée quotidiennement : entrée/plat ou plat/dessert à 39,50 €, en 3 plats à 49,50 €. Menu dégustation à 85 €. Une belle carte des vins, plus de cent références, ainsi que du vin au verre et en carafe complètent ces jolies prestations.

Le 39 V – 17 rue Quentin-Bauchard – 75008 – Paris
Tel : 01 56 62 39 05

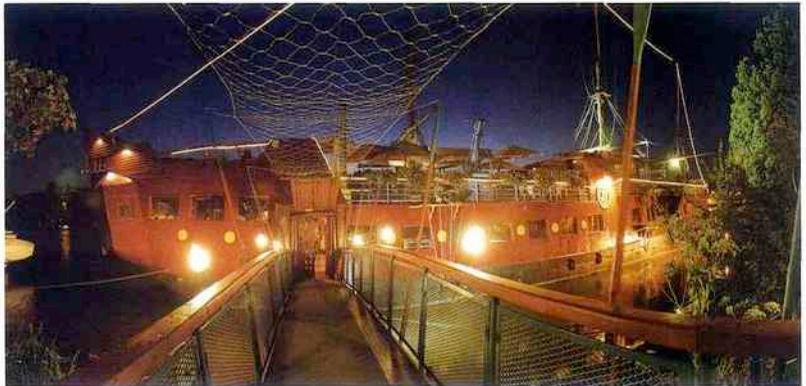




Le Galion

Prêt à embarquer pour une croisière immobile sur cet authentique galion espagnol du XV^{ème} siècle, amarré en face de l'hippodrome de Longchamp ? Les nouveaux propriétaires : Daniela Lasic et François Brico, en ont fait un véritable petit bijou, au parquet flambant neuf, aux

le foie gras mi-cuit maison ou la déclinaison de saint-Jacques, crue et cuite. Parmi les plats, de 26 à 32 €, on trouve la même variété, avec la timbale de volaille et macaroni au foie gras, purée d'épinard au jus corsé ; le dos de cabillaud vapeur, bouillon de légumes au thé fumé,



fauteuils rouges, aux tables espacées, aux bibelots exotiques... Si l'hiver, la salle à manger est particulièrement cosy, aux beaux jours, les tables sont dressées sur le pont supérieur, entre les plantes, avec moquette rouge au sol, nappes rouges et fauteuils de toile, vue sur la Seine et le Bois de Boulogne. Qui plus est, on y mange très bien, à prix modérés. Le jeune chef : Alexandre Piat, a fait ses classes, entre autres, à la Résidence de la Pinède de Saint-Tropez, table étoilée. La carte de saison, changée régulièrement, surfe entre terre et mer, avec des entrées de 10 à 18 €, telles que la Carbonara de blanc de calamar et chips de parmesan ;

concombre mariné et moules au vinaigre ; le tournedos de canard aux griottes, fagots de petits légumes et écrasé de pommes de terre vitelotte. De son côté, le chef pâtissier, David Doualan, se met au diapason de la créativité, avec une jolie palette de desserts de 10 à 12 €. Formules : entrée + plat ou plat + dessert à 30 €, entrée, plat et dessert à 50 €.

Le Galion - 10 Allée du Bord de l'Eau - 75016 - Paris
Tel : 01 44 14 20 00

Durand Dupont

Le fast food mène à tout, pourvu qu'on en sorte ! Quand Mounir Sanhaji, défricheur de talent (s) s'est implanté en Martinique dans les années 80, c'était pour ouvrir des Mac-Do. Après avoir convaincu, dès le premier établissement ouvert, le maire de Fort de France de l'utilité, pour l'économie locale d'en créer d'autres, ce sont huit enseignes qui ont généré un bon nombre d'emplois. Puis, virage à 360° : ce créatif chef d'entreprise ouvre, dans l'ouest parisien, un restaurant branché que plébiscitent rapidement jeunes (et moins jeunes) actifs, people et autres créatifs, à deux pas de la Porte de Maillot et du Palais des Congrès. De 8 heures à 2 heures du matin, du petit déjeuner à l'afterwork, on passant par le brunch dominical (40 €) et son panagruélique buffet, on s'y retrouve dans une ambiance chic, empreinte de convivialité contemporaine. De l'intime Patio qui accueille 80 convives, à la grande terrasse de 100 personnes, installée sur la place du marché, en passant par le côté bar à l'ambiance drugstore, on y déguste une cuisine fraîche et simple (de 30 à 50 € à la carte) avec brochettes de bœuf ou de poulet, mini hamburgers, saumon en Bellevue, jambon et saumon fumés, salades composée, desserts variés... A noter l'open buffet du bar, de 19 à 21 heures, où une ribambelle de tapas accompagnent un grand choix de cocktails, alcoolisés ou non.

Durand Dupont - 13 Place du Marché
75200 - Neuilly-sur-Seine
Tel : 01 41 92 93 00

