



FOOD



1

2



En juin, on sort les tables

Avec les beaux jours, rien de tel que de déjeuner ou dîner en terrasse pour profiter au mieux de son assiette et jouir de la douceur de vivre. Par **Laurence Gounel**

L'Exception

L'Abeille en plein ciel

Pour trois dates exceptionnelles, jusqu'en octobre prochain, le Shangri-La Hotel Paris installe la crème de sa brigade au septième étage. Direction les coulisses de la prestigieuse suite, qui dispose de la plus belle terrasse de la capitale. C'est là, sur 100 m² et avec une vue à 180° sur tous les monuments et la Seine, qu'une poignée de privilégiés ont l'opportunité de s'offrir un menu carte blanche servi en quatre temps, avec des accords champagnes et vins exceptionnels. Champagne Krug Grande Cuvée pour commencer puis, en prenant quelques raccourcis, araignée de mer du Cotentin arrosée d'un Hospice de Beaune Jean-Marc Boillot 2012 servi en magnum, une poitrine de pigeonneau aux morilles avec un Pauillac Château Lafite Rothschild 2004. En dessert, des alvéoles en gaufrettes au cédrat et à l'eucalyptus. Un dîner de haute volée, avec quelque chose à fêter.

Shangri-La Hotel Paris, 10, avenue d'Iéna, 75116 Paris. Prochaines dates : 11 juillet, 7 septembre, 5 octobre. Tél. : 01 53 67 19 90. Menu en quatre services, accord mets-vins inclus : 600 €. shangri-la.com

Nouveau chef

La Table du Huit

L'intérieur immaculé signé Martin Margiela, classieux, un poil énigmatique les soirs de grand calme, a fait les titres des magazines sur papier glacé. La terrasse aussi a fait le tour des conversations. Un jardin urbain au milieu d'herbes folles... pris d'assaut quand il fait beau, tu penses ! Alors on a rattrapé sitôt le changement de casting. Nouveau chef, nouveau voyage : le sardo Nicola Pisu, qui installe gentiment sa filière locale depuis quelques semaines. Et bonne surprise, pas d'effets de manche inutiles mais une cuisine italienne de région avec des légumes de printemps en beignets, un risotto au safran comme à Milan et des *rigatoni alla carbonara* d'asperges et de jambon sardo. Les desserts ? À choisir, le millefeuille (un peu sucré) plutôt que la pêche, (trop) précoce pour la saison, 8, rue Jean Goujon, 75008 Paris. Tél. : 01 40 74 64 95.

Ouvert tous les jours midi et soir. Menus déjeuner : à partir de 45 €. Entrées : 18 €. Pour un plat du chef Nicola, compter environ 32 €. latableduhuit.fr



1. L'Abeille

2. et 3. La Table du Huit

3



Trois spots pour commencer la soirée...

Le Garden Bar

Le jardin le plus aristo de l'Ouest parisien, au pied du musée Baccarat - historiquement l'ancien hôtel particulier de Marie-Laure de Noailles... La Cristal Room inaugure quelques tables, avec des planches de charcuterie pour « faire simple » et les grands classiques du cocktail que l'on choisit en même temps que son verre signé de la cristallerie. Piano live et DJ set.

Cristal Room Baccarat, 11, place des États-Unis, 75016 Paris. Tél. : 01 40 22 11 10. cristalroom.com

Mona Darlin'

Deuxième édition estivale et nouvelle programmation pour le Mona Bismarck American Center qui avait attiré le Tout-Paris avenue de New York l'an passé. Ambiance pop culture et apéro chic dans les 400 m² de ce jardin méconnu des Parisiens. On y va pour le cadre autant que la fantaisie des rencontres dorées sur tranche.

Uniquement les vendredis et samedis soir jusqu'en septembre au Mona Bismarck American Center, 34, avenue de New York, 75016 Paris. monabismarck.org

Monsieur Mouche

Quoi de neuf cette année sur la terrasse amarrée la plus hype de Paris ? Une carte de tapas plus musclée. Vous ne savez toujours pas qui est Monsieur Mouche ? Alphonse Gaston de son prénom : armateur parisien, hédoniste et aventurier « spiritueux », il multiplie les voyages en quête des alcools les plus rares.

Port de la Conférence, pont de l'Alma, 75008 Paris. Tous les jours de 18h00 à 1h00. Tél. : 01 40 28 16 82. monsieurmouche.paris



Nouvelle adresse

Baltard au Louvre

Ça ressemble à une petite place ombragée de province, sauf qu'on est dans le « ventre » de Paris, avec vue dégagée sur l'église Saint-Eustache. Annoncé comme le benjamin d'une fratrie plutôt bien disposée par le passé – on aimait beaucoup Pirouette – et la personnalité du chef aidant – le flamant Ewout Vranckx –, on a fini par se déplacer. Bien nous en a pris ! La carte fait fi des effets de mode, en trois ou quatre temps : langoustines crues, eau de riz à la citronnelle et lentilles de Saint-Flour, ris de veau poêlé aux crevettes grises et salsifis, crème mascarpone à l'anis, savarin, fenouil confit, sorbet au yuzu. Une vraie bonne surprise en terrasse, ça ne court pas les rues.

9, rue Coquillière, 75001 Paris. Tél. : 09 83 32 01 29. Menus déjeuner à partir de 22 €, à la carte 39 € (trois temps) ou 45 € (quatre temps). baltard.com



2



1. et 2. Baltard
au Louvre

Nouvelle terrasse

Les Grands Verres

La terrasse ? Non, deux terrasses pour le palais de Tokyo. D'un côté, Les Petits Verres et, de l'autre, Les Grands, avec – et vian ! – vue sur le pont de Bir-Hakeim, la Seine et, de toute sa hauteur, la tour Eiffel... Magie assurée, en lieu et place de l'horrible cafèt'. Reste qu'on avait gardé, il y a quelques mois, un souvenir très en demi-teinte du service. Et là, jolie surprise : ça s'est rôdé sévère. Prévenant, souriant, efficace, voire de bon conseil. Ne manquez pas les *bucatini* au cresson, un régal. Pas l'impression d'avoir fait attention alors que la carte est assez végétale-céréales, *gluten free* et appropriée pour un 36 fillette. Quand ? Un soir d'été, quand on commence à fatiguer des apéros riches en toxines. 13, avenue du Président Wilson, 75116 Paris. Tél. : 01 85 53 03 61. Ouvert tous les jours. Déjeuner à 23 € en semaine, compter 40 € à la carte. palaisdetokyo.com