

#737

DU 20 au 26 JUIN 2016

anousparis.fr

ANOUS PARIS

88

Rooftops, péniches, cours cachées...

UNE PLACE EN TERRASSE

Chicos Le restaurant du Palais Royal

Sur la terrasse aux parasols, toute napée de blanc, le chef d'origine grec Philip Chronopoulos (ex-l'Atelier Etoile de Joël Robuchon) fait parler sa fraîcheur dans une hymne à la nature émerveillant à chaque assiette – asperges vertes lactées et pamplemousse rose, agneau de 7 heures aux petits pois gourmand, rhubarbe au fromage blanc et glace pistache texturés –, une cuisine d'émotions promise aux étoiles et collant parfaitement au décor. Ajoutés le service œuf-papillon, les excellents rosés Villa Baulieu de Bérengère Guénant et les pains du boulanger Poujauran, et voilà l'adresse parfaite pour un date première classe où séduire belle-maman. Pour la totale, la maison vient de lancer ses jeudis Jazz manouches, dîner au son des guitares sur réservation (135 €). Pour les petits budgets, option charriot de glaces circulant dans les allées du jardin et partie de pétanque en libre-service (la maison fournit les boules)._A.C
110, Galerie de Valois, 1^{er}. M° Pyramides.
Tél. : 01 40 20 00 27. Menu déjeuner : 48 €.



Sous les marronniers, un coin de campagne au chic inouï.
© Yann Audic

Jardin caché La Gare

Installé dans l'ancienne station Passy-La Muette, le restaurant La Gare s'est associé pour l'été avec la Commanderie de Peyrassol, célèbre domaine viticole tropézien, pour créer une parfaite (si le temps s'y prête) ambiance provençale. Dans le jardin, planté de lauriers, de romarin et de lavande, on peut déjeuner (plats à partir de 19 €) ou dîner (menu 38 €) d'une cuisine fraîche et estivale, accompagnée d'un verre de rosé simple ou en mode cocktail maison, avec pamplemousse frais et coriandre. Pour le côté festif, des DJ's, et pour ajouter à l'esprit sudiste, un terrain de pétanque, avec tournois tous les premiers mardis du mois._c.c.
19, chaussée de la Muette, 16^e. M° La Muette.
De 12 h à 23 h 30. Tél. : 01 42 15 15 31. Apéros-pétanque 5 juillet, 2 août et 6 sept. de 18 h à 22 h.

Pationnement Cinq Codet



Planqué dans le fin fond du 7^e, le Cinq Codet transformait il y a deux ans un ancien immeuble France Telecom des années 30 en hôtel cinq étoiles, brillamment agencé par Jean-Philippe Nuel. Idéal aux beaux jours, le patio de l'hôtel aux larges banquettes se fait adresse confidentielle pour un rendez-vous d'amants, parasols blancs pour la touche chic et cuisine franco-française compilant le meilleur des petits producteurs – Le Bourdonnec pour les viandes, Kayser pour le pain, Ladurée pour les pâtisseries – dans un menu franchement gourmand allant de la salade César au burger et risotto de saison. Pendant tout l'été, le Cinq Codet vaut la traversée de Paris avec au programme, du 9 au 31 juillet, un market rétro chic où chiner et écouter une tonne de vinyles auprès des brocanteurs et disquaires présents. Bon plan pour faire craquer son amoureux(se) : réserver une nuit à l'hôtel et plonger dans les eaux d'un jacuzzi unique à Paris._A.C
5, rue Louis Codet, 7^e. M° École Militaire.
Tél. : 01 53 85 15 60. Déjeuner : 30 € environ.



Une terrasse très, très, green. © Mateja Lux

La cour intérieure de l'hôtel offre une terrasse cosy et confidentielle.
© DR

Un repaire à Mojitos dans l'enceinte du couvent des Récollets. © DR

Plaza Havana Café A

Un petit parfum de La Havane à Paris. L'enceinte du couvent des Récollets, où est installé le Café A, a été redécorée aux couleurs de Cuba pour l'été, jusqu'au 15 septembre. Des fresques ont fait leur apparition sur les murs et des petites cabanes ont été construites un peu partout dans le grand jardin. Elles abritent toutes un bar à mojitos, préparés à base de Havana Club, que l'on pourra compenser avec des burritos au poulet à la sauce épicée (6 €) ou une assiette de chili con carne (10 €). Le petit plus : on peut confectionner soi-même son mojito, pour 2 € de moins. Comme ça, s'il y a trop de sucre ou pas assez de glace pilée, vous saurez à qui vous plaindre. Au pire, Plaza Havana donne des cours de cocktails cubains..._s.b.
148, rue du Faubourg Saint-Martin, 10^e. M° Gare de l'Est.



Se mettre (vraiment) au vert Le Vegan bar de l'Hôtel du Collectionneur

En plus de son resto-jardin de 800 m² qui prolonge le lobby, l'hôtel dispose d'une seconde terrasse, attenante à son Purple Bar, celle-ci. Pour l'été, cette dernière passe en mode vegan, avec assiettes composées de fruits, légumes et protéines végétales, et cocktails à base de gin G'Vine. Insolite, à l'heure du thé, on sélectionne ses herbes dans un potager pour se faire préparer une décoction ou un green tea sur mesure (à partir de 20 € le tea-time 100 % green)._c.c.
51-57, rue de Courcelles, 8^e. M° Courcelles.
De 10 h à 23 h.