



Ma sélection des beaux jours : Manger en terrasse



C'est sûr que ça nous tenaille. Un rayon de soleil qui s'entête, le mercure qui prend ses aises dans les thermomètres et l'on ne rêve plus que de lunettes noires, de filles aux jupes légères et de cheveux au vent. Le Printemps nous la joue sur un air de tango mais on a furieusement envie d'y croire, envie de forcer notre chance, même en petite laine, et de s'asseoir en terrasse pour le déjeuner (y dîner serait sans doute, pendant quelques semaines encore, par trop aventureux).

C'est vrai – je l'ai dit ici ou là – que le déjeuner en terrasse est pour moi d'une franche complication, aujourd'hui encore délicate à manier. Manger en plein soleil me décompose, il me faut de l'ombre, juste un minimum, la tête, la nappe, rien de plus. Car à table, l'air me stimule, la chaleur m'accable : choisir avec soin dans la carte les plats durants, surveiller que le vin ne se réchauffe pas au soleil, voir les préparations passer de la fraîcheur subtile sortie de cuisine à la tiédeur molle de votre assiette, paralysant goût et mordant, on ne mange plus, on veille au grain. La terrasse au soleil, franchement, c'est parfois une épreuve.

Mais qu'on m'offre un coin d'ombre, quelques canisses, une toile blanche, la large ramure d'un platane, et l'enthousiasme revient au galop.

Voici donc, pour les amateurs d'air frais à défaut d'être pur, une première petite sélection de tables avec terrasse qui s'enrichira prochainement, au fil des semaines de ciel bleu à venir. C'est le moment, laissez-vous hâler !

Les Ombres

222, rue de l'Université, 7^{ème}. Tél. : 01 47 53 68 00. 40 € à 60 €.

Dans l'enceinte du Musée des Arts Premiers du quai Branly, au 5^{ème} étage. Architecture et décoration de Jean Nouvel, toute de transparence et de verre. Une vue ébouriffante sur tout Paris dont la Tour Eiffel si proche est la vedette. Evidemment, la cuisine est très World Food (épices omniprésentes) et préparée par Arno Busquet, un ancien de l'écurie de Joel Robuchon.



Le Georges

19, rue Beaubourg, 4^{ème}. Tél. : 01 44 78 47 99. 30 € à 50 €.

Au 6^{ème} étage du Musée Georges Pompidou. Une vue à en oublier de redescendre. Un décor design Stark incroyable de gigantesques bulles de métal colorées (les toilettes sont aussi une expérience en soi). La terrasse est joliment décorée contemporain, le service casté Costes agréable à regarder, la bande son gentiment électrocutée et les nourritures appropriées (j'y déguste mon Club Sandwich préféré avec ses chips maison). La mode qui ne se démode pas.

Tokyo Eat

13, Avenue du Président Wilson, 16^{ème}. Tél. : 01 47 20 00 29. 20 € à 40 €.

Encore un restaurant de musée ! Le Palais de Tokyo en l'occurrence, parc d'attraction de l'Art Contemporain qui déploie ses ailes pour y accueillir une grande terrasse avec vue sur la Seine. Inévitablement, le décor est d'avant-garde, les nourritures polyvalentes (bio, ethno, mondo, traditio...) et l'atmosphère envoûtante et détendue, mélange d'altermondialisme et de Cosmos 1999.

L'Absinthe

24, place du Marché-Saint-Honoré, 1^{er}. Tél. : 01 49 26 90 04. 40 à 50 €.

Un petit air de province sur cette charmante place du Marché-Saint-Honoré où de belles adresses squattent ses trottoirs si tranquilles. Dans un décor chaleureux, tendance loft new-yorkais, Caroline Rostang développe une cuisine maligne, fraîche et vraiment bien fagotée de néo-bistrot (bon sang ne saurait mentir, son père n'est autre que Michel Rostang, chef double-étoilé). Elle anime aussi le plus souvent la salle de son joli sourire et de sa bonne humeur communicative, ce qui n'est pas si courant...

Restaurant du Palais-Royal

110, galerie de Valois, 1^{er}. Tél. : 01 40 20 00 27. 60 € à 70 €.

Le Palais-Royal c'est l'éternité sous les frondaisons. Une atmosphère de temps suspendu, d'horloge arrêtée, bloquée sur une époque rêvée de chapeaux claques et de robes à tournures, lorsque le Palais-Royal tenait haut-rang en matière de gastronomie. Aujourd'hui pour éviter tout faux pas sous les arcades, une seule adresse (le Grand Vefour étant hors de propos ici), le restaurant du Palais-Royal. Une table à la cuisine classique qui s'improviserait jazzy (risotto à la poutargue, croustillant de tourteau aux épices Thaï...) et à la terrasse nappée de blanc. Chic.

Hôtel Amour

8, rue de Navarin, 9^{ème}. Tél. : 01 48 78 31 80. 20 € à 40 €.

Un tout petit patio planqué dans l'arrière-cour de cet hôtel badin qui, s'il a arrêté de louer ses chambres à l'heure, n'en reste pas moins un fameux repaire de beautiful people. Il faut dire que l'endroit est materné par les Costes et piloté par l'équipe du Baron, que le décor tutoie les pontes du design (Charlotte Perriand, Jean Prouvé, Marc Newson...) et que toute la tribu bobo-hype du 9^{ème} y prend ses quartiers d'été. L'assiette ? Ma foi, elle est proprement traitée, franche et directe, sans autre ambition que de contenter son monde sans trop le dérouter (poulet rôti, bœuf mariné, hamburger...) mais avec des produits de qualité. C'est déjà pas si mal.

Le 20ème Art

46, rue des Vignoles, 20^{ème}. Tél. : 01 44 05 30 15. 30 € à 50 €.

Envie d'une placette bien parisienne, sans voitures, à l'atmosphère rétro-Doisneau (pavés, becs de gaz, bancs publics, marronniers et néo-titis parisiens) ? C'est dans le 20^{ème}, certes, faut y aller, mais la récompense est au bout du banc. Un air du temps chaleureux, sans m'as-tu-vu, une cuisine de quartier bien tournée dans les assiettes



(carpaccio de thon au sésame avec petits légumes croquants, foie gras maison avec caramel de balsamique...) et qui tient la forme. Un bon coup de charme derrière les oreilles !

Bistrot des Dames

18, Rue des Dames, 17ème. Tél. : 01 45 22 13 42

Une petite adresse confidentielle aux abords des Batignolles. Le Bistrot des Dames ne paye pas de mine mais il recèle un secret jalousement gardé, un patio de poche d'une tranquillité de Chœur d'Eglise, de la verdure, quelques tables et chaises de jardin en bois, et on se retrouve au calme, loin des bourdonnements et de l'excitation piétonnière. Une carte toute simple, très bon marché, un service jeune, un peu la bride sur le cou mais le beau temps nous rend magnanimes. Un secret, je vous dis !

Voilà. Et pour finir, une petite confidence sur le futur spot à la mode de l'été : le Saut du Loup, restaurant du Musée des Arts Décoratifs enfin rénové, va ouvrir sa terrasse avec vue sur les Tuileries début mai. A ne pas manquer !

Le Saut du Loup

107, rue de Rivoli, 1er. Tél. : 01 42 25 49 55. 40 € à 50 €

