

HOMME

LE MAGAZINE HÉDONISTE

Deluxe

SOPHIE D'AVANT

Petits secrets
et grands projets

PLEIN SUD

5 ROSÉS POUR
UN ÉTÉ ARTY

ÉVASION

La splendeur pure
des îles Vierges

BUS BURGER

Nouveau : Paris on tour
pour les gourmands

FASHION LOOK

Marin et explorateur
aiment avec créateurs,
et vive la barbe!

ON THE ROAD AGAIN

ALFA ROMEO
STELIO

LEXUS

ET 6 CABRIOLETS
QUI DÉCOIFFENT

EDMOND
EISENBERG

LA BEAUTÉ EN HÉRITAGE

www.hommedeluxe.fr

M 06968 - 49 - F: 6,50 € - RD ...

RESTOS PARIS

TERRASSES capitales

RESTO HUPPÉ OU GUINGUETTE CANAILLE? DÉJEUNER URBAIN OU DÎNER EXCENTRÉ? ENVIRONNEMENT FLUVIAL OU PLUTÔT VÉGÉTAL? LES TERRASSES PARISIENNES SONT LÉGION. EN VOICI CINQ TRÈS DIFFÉRENTES, AGUICHANTES, VOIRE DÉPAYSANTES.

Par Frédérique de Granvilliers et Eric Vincent. Photos DR



Le Clos Belle Juliette

Cet hôtel-spa de charme, proche du Bon Marché, abrite un bar snacking chic dans un écrin de verdure confidentiel bien protégé. Victor Delpierre, barista de renom, revisite de grands classiques comme la caipirinha, le Sex on the beach ou le Moscow mule. Côté restauration, c'est la chef Flora Mikula qui signe la carte d'inspiration italienne : antipasti de légumes grillés, crostinis, pasta, risotto crabe safran... et des desserts tout aussi transalpins – tiramisu, panacotta ou panettone praliné toasté. Vins au verre ou à la bouteille et une sélection de sept champagnes. Cool et cosy.

La Belle Juliette, 92 rue du Cherche-Midi, Paris 6^e. 01 42 22 97 40. Du lundi au samedi de 16 heures à minuit; le dimanche de 14 à 21 heures. Cocktails 14 €. Ticket moyen 40 €.



Les Pailotes à Ville-d'Avray

À quinze minutes de Paris ouest, un bar guinguette sur pilotis délicieusement rétro chic avec vue sur les étangs de Corot qui inspirèrent tant d'artistes. À la carte : planches à partager, huîtres de Marenne, turbot ou fish and chips, tarte fraise-rhubarbe... Et un bel éventail de vins au verre et de cocktails aux noms évocateurs – Beau Parleur (vodka et Lillet blanc), Mistinguet (gin et liqueur de Bénédictine)... ou une absinthe, boisson fétiche des impressionnistes. On remonte le temps. Brunch le dimanche (45 euros) et soirées à thèmes.

Hôtel Les Étangs de Corot, 55 rue de Versailles, Ville-d'Avray (Hauts-de-Seine). 01 41 15 37 00. Du jeudi au dimanche soir. Ticket moyen 45 €.



Le Barlu Stalingrad

Prenez l'air au bassin de la Villette et profitez-en pour faire une halte dans ce néo-bistrot, hotspot du quartier avec sa terrasse plein sud, au bord du canal de l'Ourcq. Très dolce vita avec sa carte de spritz : tentez le Passionota aux fruits de la passion suivi d'une burrata Murgella de Puglia bien crémeuse, d'une salade au bœuf thai, d'un poulet coco, riz pilaf du chef, d'un steak de thon albacore à la coriandre, de penne rigate ou d'un burger mexicain. Simple, sympa et cool. Très couru : le brunch du week-end à 19,90 euros avec DJ bien branché.

Barlu Stalingrad, 10 quai de la Seine, Paris 19^e. 01 46 07 93 67. Tous les jours, de 9 heures à minuit. Ticket moyen 27 €.



L'Hôtel du Collectionneur

À deux pas du parc Monceau, embarquez pour La Nouvelle-Orléans dans l'un de ses trois écrins de tranquillité. Sur la Terrasse du Pont, barbecue cajun au déjeuner avec poissons ou viandes grillées. Sur la Terrasse andalouse, avec fontaine, cyprès, rosiers et palmiers, le chef Joël Veysié propose des plats inspirés de la gastronomie épicée de Louisiane. Enfin, terminez votre soirée à la Terrasse du Purple Bar en sirotant un cocktail urbain à base de bourbon Woodford Reserve (et en disputant une partie de backgammon).

L'Hôtel du Collectionneur, 51 rue de Courcelles, Paris 8^e. 01 58 36 67 97. Tous les jours. Ticket moyen déjeuner 55 €, dîner 80 €, brunch le dimanche 65 €.



Le Cercle au Pavillon Ledoyen

Jusqu'au 31 juillet, Yannick Alléno célèbre l'été avec une cinquantaine de couverts en terrasse, entre fontaines et bosquets, à l'abri des regards. Classe, relax, dans une ambiance jazzy funk, carte plus simple, exquise et prix sages. Sept entrées (14-27 euros) – poulpe grillé, aioli au curry, salade de blé à la tomate; velouté glacé de petits pois, caillée de brebis à la marjolaine... Cinq plats (32-48 euros) – filets de rouget rôtis à la vierge de légumes; veau fermier rôti, jus tranché... Et pâtisseries parisiennes (11 euros). Idéal aussi pour une coupe de champagne ou un thé en journée, au vert et sur les Champs-Élysées.

Ledoyen, 8 avenue Dutuit, Paris 8^e. 01 53 05 10 00. Du lundi au samedi de 12 à 23 heures. Ticket moyen 70 €.