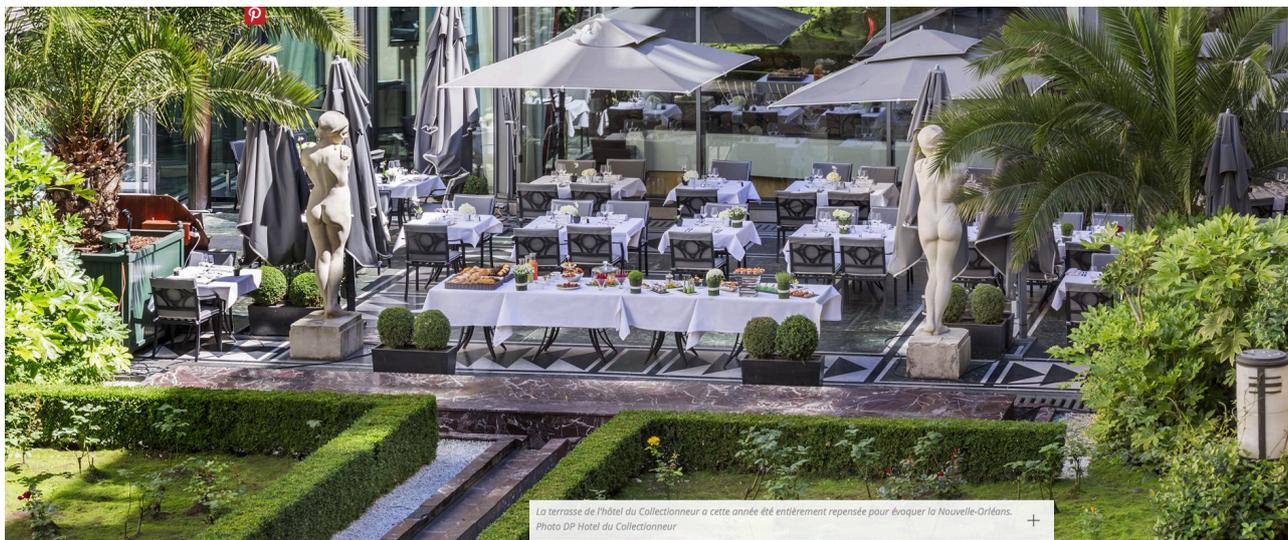


# Sur les toits, en jardin, dans des palaces... Les vingt meilleures terrasses parisiennes de la saison

Par **Bertrand Duguet** | Le 26 mai 2017



Partager

Avec le retour de la chaleur et des beaux jours revient l'envie de profiter du soleil en terrasse. Jardin caché, vue imprenable sur les toits de Paris ou pieds dans l'eau, découvrez nos adresses préférées.

## Des terrasses comme au jardin



À l'écart de l'agitation, Les Jardins du Marais proposent cette année des jeux à ses convives : échec, puissance quatre, baby-foot sont là pour aider à se divertir.  
 DP Les Jardins du Marais

### En ce moment



C'est le moment de réserver ses vacances en Croatie



**Des jeux et des fruits aux Jardins du Marais** - À deux pas de la Place des Vosges, dans une immense cour pavée décorée de plantes en pots des Jardins du marais, l'atmosphère y est toujours à la détente. Cette année, on y joue : baby-foot, échiquier et puissance quatre y sont à disposition pour se divertir. Le tout en profitant de cocktails de fruits frais que propose le chef Emmanuel Valée.

**Les Jardins du Marais\*\*\*\***, 74 rue Amelot, 75011 Paris. Tél. : 01 40 21 20 00.

**Un potager urbain au Westin Paris** - Bienvenue aux vegans et direction la place Vendôme, pour découvrir ce potager urbain en plein cœur du 1er arrondissement. Entre deux murs végétaux, assis autour de tables hautes, on s'y fait servir de 10h30 à 00h30 des recettes à base de légumes. Des soupes rafraîchissantes, comme le gaspacho andalou à l'avocat bio ou la soupe glacée au melon, amandes fraîches et jambon ibérique (à partir de 19 €), des assiettes de légumes grillés à la plancha (à partir de 28 €), ou encore des « Bowls » colorés, comme Le Green, avec des fèves, petits pois concombres et vinaigrettes au miel... fruit des ruches situés, évidemment, sur le toit de l'hôtel (à partir de 23 €).

**The Westin Paris - Vendôme**, 3 rue de Castiglione, 75001 Paris. Tél. : 01 44 77 11 11.

**La terrasse Eugène Eugène, la détente à Puteaux** - Eugène Eugène c'est la terrasse à connaître à Puteaux pour prendre un peu de repos. Ou plutôt les terrasses à connaître parce que selon qu'on soit ou non-fumeurs, on peut choisir soit la terrasse longeant le jardin public, soit le jardin provençal aux odeurs de romarin, de sauge et de menthe. Dans les deux cas, on profitera d'être confortablement installé dans un bon fauteuil de rotin pour savourer la cuisine simple et authentique du chef Jeremy Mathieu.

**Eugène Eugène**, 38-40 rue Eugène Eichenberger, 92800 Puteaux. Tél. : 01 41 38 40 00.

**À La Belle Juliette, for a special tea time** - Confidentielle, la terrasse du Clos Belle Juliette est petit coin de verdure nichée à côté du Bon Marché. Là, Victor Delpierre a imaginé une collection de cocktails à base de thés et de tisanes. On peut ainsi siroter un « Juliette T. Time » - champagne, rhum Baristea, thé noir et vanille, citron vert (15 €), mais également profiter de la cuisine de la chef Flora Mikula.

**La Belle Juliette**, 92 rue du Cherche-Midi, 75006 Paris. Tél. : 01 42 22 97 40.

**La brasserie Auteuil : la Toscane sur la coulée verte** - Située dans une ancienne gare SNCF, la brasserie Auteuil a été entièrement repensée par Laura Gonzalez. La chaux, la terre cuite, la céramique... Tous ces matériaux bruts ont été utilisés pour donner au lieu l'air d'une maison toscane. La nourriture n'y est d'ailleurs pas sans rappeler l'Italie : on peut ainsi commander une planche de Pizzette, un ensemble de petites pizzas originales : speck, straciatella, roquette ou encore gorgonzola, tomate confite, roquette. Idéal pour une soirée estivale entre amis.

**Auteuil Brasserie**, 78 rue d'Auteuil, 75016 Paris. Tél. : 01 40 71 11 90.

**Une guinguette chic aux Étangs de Corot** - Les terrasses sur pilotis proposent désormais une échappée gustative non loin de la capitale. Dans ce cadre étonnant, on profite d'une ambiance très dix-neuvième, tout en goûtant un verre d'absinthe, qui finira de nous replonger dans l'imaginaire des poètes maudits.

**Les Étangs de Corot**, 55 rue de Versailles, 92410 Ville-d'Avray. Tél. : 01 41 15 37 00.

**Le très élégant Saint James Paris** - Lieu un peu hors du temps, l'hôtel n'a pas fini de nous surprendre avec son atmosphère d'intimité et de club anglais. Pour vraiment profiter du savoir faire du chef Jean-Luc Rocha, on s'offre un dîner gastronomique au jardin. Au menu : maigre mariné au jus de yuzu et herbes du jardin, dos de bar cuit rôti accompagné de légumes de saison et d'une émulsion de coquillages, ou encore suprêmes de pigeon mariné au thé Earl Grey. Mais on peut aussi simplement profiter du lieu en dégustant l'un des cocktails du barman Judicaël Noël.

**Saint James Paris**, 43, avenue Bugeaud, 75116 Paris. Tél. : 01 44 05 81 81.