

L'EPICURIEN MAGAZINE  
PARIS / HÔTELS & RESTOS

# P

# aris

## On s'installe en terrasse ?

TEXTE | by BERNARD VAN DE KERKHOVE



*Le premier rayon de soleil sur la capitale est un signe de ralliement très efficace. Partout, même dans les hôtels, les terrasses s'animent et le rosé de Provence fait son entrée en force dans les coutumes estivales. C'est si bon l'été.*

### Le Bar à ciel ouvert by Krug au Shangri-La

Le Shangri-La Hôtel Paris, en collaboration avec la célèbre Maison de Champagne, dévoile « Le Bar à ciel ouvert by Krug », nouveau lieu incontournable de la capitale cet été. Situé dans l'une des plus belles chambres entièrement réaménagée pour l'occasion, il dispose d'une magnifique terrasse de 30 m<sup>2</sup> offrant une vue époustouflante sur la Tour Eiffel et les plus beaux monuments parisiens, idéale pour la dégustation d'un verre de Champagne... Krug bien sûr ! Prix au verre (hors bouchées) : 55 € pour le Krug Grande Cuvée ; Bouteille (hors bouchées) : 400 € Krug Grande Cuvée, 650 € Vintage 2002, 800 € Krug Rosé. Dans ce cadre exceptionnel, les amateurs auront le privilège de découvrir les emblématiques cuvées de la Maison accompagnées, selon les envies, d'un assortiment de bouchées caviar, saumon, jambon bellota... Les couchers de soleil auront une autre saveur. Dans ce cadre, à noter la soirée exceptionnelle (sur réservation obligatoire : 350 € par personne comprenant un verre de Grande Cuvée.) pour le feu d'artifice du 14 juillet.

Du 1er juillet au 26 août 2017 de 18 h à 23 h. Réservations au 01 53 67 19 98 à compter du 15 juin 2017. 10, avenue d'Iéna - 75116 Paris

[www.shangri-la.com/fr/paris/shangrila](http://www.shangri-la.com/fr/paris/shangrila)

### La Cour Jardin du ...

Située en plein cœur du triangle d'or et à l'abri des regards, cette cour centenaire revisitée par le décorateur Bruno Moïnard fait partie de ces rares endroits qui vous transportent ailleurs. Calme, verdure et service raffiné pour une parenthèse entre amis au déjeuner ou un dîner romantique lors des belles soirées d'été. A la carte du chef Mathieu Emeraud, le Fin velouté de petits pois servi tiède, royale d'amandes, les Gamberoni du golfe de San Remo, gelée d'une soupe de roche, condiments aux épices ou encore le Pavé de bar grillé, courgettes violons, olive seront suivies par les douceurs estivales du chef pâtissier Angelo Musa, (Meilleur Ouvrier de France et Champion du Monde de pâtisserie) et d'Alexandre Dufeu qui signent quelques créations fraîches et légères, essentiellement à base de fruits, évoluant tout au long de la saison au gré de leurs inspirations.

Le restaurant est ouvert tous les jours de la semaine : (Déjeuner de 12h à 14h30 / Dîner de 19h à 22h30) : 90 € par pers (hors boissons).

[www.dorchestercollection.com/fr](http://www.dorchestercollection.com/fr)

### Plaza Athénée





## Campagne chic à la terrasse du **Westin**

Fleurs estivales et arbustes aux agrumes colorés servent de cadre à la terrasse éphémère du Westin Paris Vendôme transformée en jardin potager. Avec une grande amplitude horaire, de 9h du matin jusqu'à minuit passé, on peut prendre un café, un apéritif (avec une offre tapas dédiée), un thé, déjeuner ou dîner dans un cadre champêtre. Du potager à l'assiette il n'y a qu'une commande à passer et, entre les soupes rafraîchissantes comme un gaspacho andalou à l'avocat bio, les « bowls » (à partir de 23€), notamment le « white » à la volaille fumée ou grillée parsemée de copeaux de coco, ou encore les viandes et poissons à la plancha (à partir de 28 €) ou la grande assiette de légumes grillés, l'offre est complète. Les formules s'adaptent : l'instant Bowl, avec un thé ou un café et l'eau minérale (29 €) ou l'instant plancha avec un poisson ou une viande, un dessert et un verre de vin (39 €).

Ouvert jusqu'à fin septembre, tous les jours. Déjeuner : 12h-15h, Dîner : 19h-22h  
Le Potager urbain du Westin - 3 Rue de Castiglione - 75001 Paris - Tel. : + 33 (0)1 44 77 10 20

[www.thewestinparis/PotagerUrbain](http://www.thewestinparis/PotagerUrbain)



## Buddha-Bar Hotel Paris :

La jolie terrasse de 200m<sup>2</sup>, qui anime tout au long de l'année la cour intérieure de l'hôtel, se métamorphose cet été suivant le thème du « Jungle Chic » en réinterprétant les codes de la culture asiatique. En harmonie, une nouvelle carte unit à l'envi Orient et Occident et fait voyager à travers une sélection de plats et de « tapasians » aux saveurs audacieuses, un « Tiradito Bar », du nom de cette recette péruvienne à base de poisson et de citron vert, pour composer quelques sashimis sur mesure, de saumon, thon ou daurade avec des alliances inédites : grenade, coriandre et oignon rouge ; gingembre, menthe et granny smith ou encore sésame, poivre sauvage et sauce ponzu. Il y a toujours une ambiance agréable dans cette cour et pour parfaire l'expérience la tombée de la nuit s'annonce encore plus sauvage quand les jeux de lumières viennent sublimer la végétation luxuriante offrant une atmosphère onirique et que cette jungle urbaine s'éveille au son d'un DJ Set Live (du jeudi au samedi à partir de 20h). Le tout avec un partenariat pétillant avec la Maison Veuve Clicquot qui propose des cocktails appropriés... On danse ?

4, rue d'Anjou - 75008 Paris - Tel : +33 (0)1 83 96 88 88

[www.buddhabarhotelparis.com](http://www.buddhabarhotelparis.com)

## au cœur de la jungle nipponne



## Gastronomie...



## ...bien-être au **Mandarin Oriental**

Une nouvelle offre de restauration élaborée par Thierry Marx et dédiée à une cuisine alliant plaisir et bien-être s'est installée dans le lobby de l'hôtel récemment réaménagé. Accueillis à l'entrée du Palace par des papillons Swarovski, les visiteurs retrouveront une nuée de 138 nouveaux spécimens scintillants dans le hall majestueux. Écrin de pierre, de laque et de feuilles d'or, le cœur de l'hôtel devient un véritable lieu de vie disposant de discrètes alcôves équipées de nouvelles assises confortables et de guéridons à l'abri des regards.

« L'Honoré » devrait ravir les adeptes d'une cuisine saine et gourmande du petit déjeuner à l'heure du thé. Défenseur d'une cuisine responsable, respectueuse de la santé et de la planète, le chef a souhaité consacrer la carte exclusivement à des plats naturels et sains, portant attention particulière à une offre variée et adaptée à différents régimes. Avocado toast et Omelette banche pourront s'accompagner d'un Super smoothie (avocat, concombre, épinard, datte, menthe, citron) ou d'un Thé furieux à base de citron, gingembre et anis étoilé. Pour déjeuner ou un encas, dégustez un burger vegan, un curry vert de légumes, ou un poke bowl Honoré composé de riz, saumon, avocat, radis et concombre.

[www.mandarinoriental.fr/paris](http://www.mandarinoriental.fr/paris)



## « Bar Snacking Chic » à la terrasse du **Clos Belle Juliette**

11

Situé en plein cœur de Saint-Germain des Prés, à deux pas du Bon Marché, l'Hôtel & Spa la Belle Juliette, cinq étoiles tout en élégance, abrite un bar d'été dans un écrin de verdure, sur une charmante terrasse prolongée par un jardin confidentiel. C'est Flora Mikula, chef cuisinière française de renom a réalisé la nouvelle carte d'inspiration italienne du Clos Belle Juliette sur laquelle on retrouve salades, crostinis, pâtes, risotto... De son côté, Victor Delpierre, barista de renom, Champion de France « Mojito Paris 2011 », champion du monde Barista et Cocktails 2013 a imaginé 7 nouveaux cocktails créés en exclusivité pour la Belle Juliette, et inspirés de son livre « Tea-Tail Party ».

Cette nouvelle carte revisite de grands classiques comme la Caïpirinha, le Sex on the beach, le Mai Tai, ou encore le Moscow mule avec les rhums Baristea, arrangés avec du thé et des tisanes.

Ouvert du lundi au samedi de 16h à minuit, le dimanche de 14h à 21h  
l'Hôtel & Spa la Belle Juliette - 92  
Rue du Cherche-midi - 75006 Paris  
Tel. : +33 (0)1 42 22 97 40

[reservation@labellejuliette.com](mailto:reservation@labellejuliette.com)





## La terrasse secrète du...

Sous le soleil ou dans la douceur d'une soirée, calme et confidentielle, la terrasse de ce cinq étoiles de charme offre un cadre idyllique et intime. Entrez dans l'hôtel, poursuivez votre balade jusqu'à la verrière au niveau du Restaurant, le patio se dévoile, un coin de verdure en plein cœur de la capitale. Chaises et fauteuils Drucker couleur brique, tables en pierre de lave noire, couleur signature de Sarah Lavoine, habillent l'espace. Le puit de lumière au centre du interpelle et invite à grimper les marches afin de découvrir la fameuse terrasse. Une carte signée par Arnaud Faye, chef 2 étoiles Michelin (Château de la Chèvre d'Or à Eze), élaborée par Rémy Béreid, pour des déjeuners légers avec deux formules qui changent chaque semaine : 31 € (entrée/plat ou plat/dessert : 31 €) et (entrée/plat/dessert : 36€). Et si on se laissait tenter par de succulentes asperges aux agrumes, ou des gambas croustillantes pour commencer... Un lieu jaune rôti au chorizo, une volaille fermière, une longe de veau... à suivre. On retrouve également une sélection de produits de saison pour confectionner deux formules déjeuner qui changent chaque semaine : 31 € (entrée/plat ou plat/dessert) et 36€ (entrée/plat/dessert). Softs, digestifs, bières, whiskys et cocktails... Le bar propose une sélection de spiritueuses innovants! Et les cocktails signatures du Roch (à partir de 18€)

Du mardi au samedi, Déjeuner de 12h à 14h, Dîner de 19h30 à 22h

28 rue saint Roch - 75001 Paris - Tel. : + 33(0)1 73 04 59 09

[www.leroch-hotel.com](http://www.leroch-hotel.com)

## ...Roch Hôtel & Spa



## Cocktails et gourmandise au Jardin Suspendu du Royal Monceau

Cet été, de mai à septembre, une double expérience festive et gustative sur la terrasse de cet hôtel de luxe au sein d'un Jardin Suspendu éphémère (Seulement 6 personnes !) installé au-dessus du bassin du palace. Dans un premier temps, suspendu sûrement lui-aussi, ce Jardin Suspendu Belvedere, dédié au thème Relearn Natural, permettra au public, sur réservation, de vivre une expérience originale en dégustant une sélection de cocktails à base de Vodka à différents moments de la journée. D'autre part, un « food pairing » exclusif, autrement dit un partenariat gastronomique, associera ces cocktails signature avec les créations culinaires originales du chef Nobu Matsuhisa, ainsi qu'avec les fameux desserts de Pierre Hermé. Leurs créations mettront en avant le côté fruité et floral des cocktails qui pourront être dégustés au déjeuner, plus tard dans la journée ou durant le dîner...

Le Déjeuner Menu Menu : 70€, persone (2 pers minimum) Dîner Menu 12 pers minimum - cocktail perso - 1 dessert Pierre Hermé 140€/persone.

Royal Monceau - Rueil Paris - 37 Avenue Hoche - 75001 Paris

Tel. : + 33 (0)1 42 99 81 16. [www.mandarinoriental.fr/paris](http://www.mandarinoriental.fr/paris)



## La cours de marbre du ... Georges V

Commune aux trois références gastronomiques du palace, la cour de marbre vous accueille quelle que soit votre envie du moment. Le grand jeu façon Christian Le Squer pour le V (3 étoiles Michelin), la version colorée de l'Orangerie par David Bizet (1 étoile Michelin) ou la Méditerranée moderne de Simone Zanoni (1 étoile Michelin)? C'est à vous de choisir. Les prix diffèrent, mais pas la qualité, ni le service, ni la cave.

Ouvert tous les jours, midi et soir.

Four Seasons Hotel George V, Paris

31, avenue George V - 75008 Paris - Tel. : +33 (0)1 49 52 70 00

[www.fourseasons.com](http://www.fourseasons.com)

## Barbecue cajun à l'Hôtel du Collectionneur

L'Hôtel du Collectionneur présente ses terrasses, subtil mélange d'essences exotiques : haies de cyprès, rosiers, palmiers s'organisant autour d'une fontaine de granit à débordement, véritables écrans de tranquillité en plein cœur de Paris, et en dévoile les animations offrant cette année une véritable escapade subtropicale en Nouvelle-Orléans. La « Terrasse du Pont », se dévoile ainsi pour l'été avec son barbecue cajun. A l'heure du déjeuner, le Chef Joël Veysièrre puise ses inspirations dans cette cuisine, incontournable de la gastronomie de la Louisiane, essentiellement basée sur les épices et les fruits de mer ; et proposera des plats comme le Burger red bean's-and-rice ou les Shrimps & Chips frites de patate douce, véritables découvertes de la cuisine cajun. Une carte de viandes et poissons marinés et relevés sera aussi proposée. A signaler que dans le même temps, la terrasse du Purple Bar se transforme pour vous faire vivre l'ambiance Bourbon Street, rue iconique du quartier français de la Nouvelle-Orléans. Alexandra Giraud et son équipe s'associent à « Woodford Reserve » pour créer des cocktails emblématiques de la ville à base de bourbon. Le Purple Bar proposera des associations inédites de cocktails et de cigares, mélange parfait pour mettre en avant toutes les saveurs des alcools.

Menus : déjeuner : à partir de 31 € (plat + dessert), dîner : A partir de 54 € (entrée + plat + dessert). Brunch du dimanche (de 12h 30 à 15h) à partir de 65 € + 28 € pour les enfants de 4 à 12 ans avec programme d'animations.  
51-57 Rue de Courcelles - 75001 Paris  
Tel. : +33 (0)1 73 04 67 97  
[www.hotelducollectionneur.com](http://www.hotelducollectionneur.com)

