



Les 15 nouvelles terrasses de l'été 2023 à Paris

LA SÉLECTION DU FIGARO - Sur un toit, au jardin, en bord de Seine, sur le bitume ou cachés dans le patio d'un hôtel, voici les plus beaux extérieurs gourmands de l'été 2023. La plus sucrée: La Terrasse Conticini x Cagnes

La terrasse. Bienvenue dans un Paris de carte postale. C'est sur cette ancienne place royale planquée sur l'île de la Cité que les deux pâtisseries stars Philippe Conticini et son cadet Jeffrey Cagnes ont ouvert Du geste à l'émotion, leur atelier destiné aux master class. Un espace extérieur de 30 couverts façon salon de thé vient d'être installé avec un mobilier de jardin blanc confortable, à l'ombre des marronniers. Réservation ardue et service encore en rodage.

À découvrir

Notre sélection de dix champagnes pépites à moins de 40 euros

Recettes, astuces, secrets de chefs... Téléchargez l'application Le Figaro Cuisine

L'assiette. Principalement sucrée, autour des pâtisseries signatures des deux chefs - entremets grand cru vanille tout en gourmandise ou millefeuille minute pour Conticini ; tarte citron bien équilibrée ou framboisier pour Cagnes -, l'offre en service continu s'étouffe le week-end d'honnêtes sandwichs (pain hallot, pastrami, chou, avocat) et croques (jambon, comté, béchamel). Opportun pour un goûter chic ou un déjeuner sur le pouce.

La Terrasse Conticini x Cagnes (1er). kevinrauzyfoodography

Bravo. Les formules petit déjeuner à prix raisonnables (9 € et 14 €).

Domage. On aurait aimé quelques créations communes aux deux pâtisseries - plutôt qu'une simple juxtaposition de recettes de chacun -, tout comme une offre de boissons maison.

La Terrasse Conticini x Cagnes . 27, place Dauphine (1 er). Du sam. au lun. de 9 h à 20 h ; tjl à partir du 15 juillet. Carte: 25-30 €.

La plus Paris Bodega: Les Caves Saint Gilles

La terrasse. Bodega surgie en 1992 dans le Paris qui cousinait alors avec l'«almodovarienne» Movida, le repaire vient d'être repris, relooké et copieusement réactivé par Alex Chapon, baron du Marais (à la tête de l'Enoteca et de Chez Julien). L'équipe est aussi largement latina que la charmante terrasse d'angle de 35 couverts est courue. Comme on n'est pas à Barcelone où les appétits se réveillent à 22 heures, si jamais l'envie vous prend de vous y caler, débarquez au plus tôt!

L'assiette. Depuis la cuisine désormais ouverte, ça tapasse large, goûteux et dans tous les coins, des plus classiques (pan con tomate, croquetas, chipirones à la plancha, patatas bravas) aux moins attendus (estofado de ternera, potage d'épinards andalou). Mention aux volumes et reliefs d'une paella de mariscos, sympathique pour banderiller les appétits en bande.

Bravo. La vaisselle nostalgique, l'énergie midi-minuit.

Domage. Le comptoir curieusement peu porté sur l'ibère des jerez et finos.

Les Caves Saint Gilles . 4, rue Saint-Gilles (3 e). Tél.: 01 48 87 22 62. Tlj jusqu'à minuit. Formule: 19 €. Carte: 30-50 €.



La plus charmeuse: Fabula

Fabula (3e). ©MAKI_MANOUKIAN

La terrasse. Pour sa deuxième saison, la terrasse de 250 places plantée dans la double cour-jardin du Musée Carnavalet a fait appel pour le dîner au chef étoilé Julien Dumas (Le Bellefeuille). Le lieu en jette toujours autant, entre buissons taillés à la française, fontaine Wallace et statues XIX e

L'assiette. Afin de relever le challenge d'envoyer tant de couverts tout en respectant ses engagements locaux et responsables, Dumas a fait le pari d'une carte froide. Choix singulier qui fonctionne sur les entrées (fenouil cru et confit, sauce yaourt, marjolaine ou petits pois croquants et soupe de cosse, livèche), mais déçoit franchement sur les plats (julienne de ligne, volaille), trop fades malgré des accompagnements francs en goût. Heureusement, le baba thé et verveine et la panna cotta, financier, chimichurri de Jeanne Lecourt laissent une note finale positive.

Bravo. Le cadre, les grandes tables pour les groupes, les cocktails aux petits pois ou aux tagètes signés Remy Savage, qui s'accordent bien avec les plats.

Domage. Les plats vraiment pas à la hauteur du lieu, du prix ni du chef.

Fabula . Musée Carnavalet. 16, rue des Francs-Bourgeois (3 e). Tlj sf lun. Carte: 45-55 €.

La plus orientale: Dar Mima

Dar Mima (5e). RICARD ROMAIN

La terrasse. Fidèle à son habitude d'investir des sites spectaculaires avec vue (Bonnie, Girafe, Mun...), Laurent de Gourcuff (Paris Society) s'est associé à Jamel Debbouze pour reprendre l'ancien Zyriab sur le toit de l'Institut du monde arabe. Surplombant Notre-Dame, la Seine et l'île de la Cité, la terrasse végétalisée de 95 couverts a été pensée par Laura Gonzalez comme un «jardin méditerranéen» aux tons chatoyants, déployé autour d'un bar à cocktails.

L'assiette. Imaginée avec la mère du comédien, la carte mêle honnêtes mezzes de tout le bassin méditerranéen (zaalouk, fattouche, man'ouché, caviar d'aubergine, tzatziki...), grillades (loup et chermoula, homard, côtes d'agneau, poulpe...), ainsi qu'un volet de tajines et couscous réussis (moins adaptés aux fortes chaleurs). En dessert, bon point pour la coupe glacée amande et cornes de gazelle ou la tartelette pistache et fleur d'oranger, très équilibrées.

Bravo. La vue, incontestablement! L'ambiance festive, le soir.

Domage. Certains plats à revoir comme le tajine de poisson.

Dar Mima . À l'Institut du monde arabe. 1, rue des Fossés-Saint-Bernard (5 e). Tél.: 01 85 14 79 25. Tlj sf lun. Carte: 50-100 €.

La plus perchée: Bar Les Ombres

Bar Les Ombres (7e). CHRISTOPHE MEIREIS

La terrasse. Des pentes de Belleville aux toits chics de la rive gauche, il n'y a qu'un pas... qu'a franchi la reine du shaker, Margot Lecarpentier, à l'invitation d'Alain Ducasse. Son bar à cocktails branché Combat se dédouble, le temps d'une saison, sur le rooftop du restaurant Les Ombres, au dernier étage du Musée du quai Branly. Autant dire que l'espace est vaste et la vue sur la tour Eiffel presque trop spectaculaire pour être vraie.

L'assiette. Ici, elle s'efface presque au profit du verre. Au programme, une vingtaine de cocktails savants qui portent la signature de Combat par leur créativité. À tester, voisine oblige, l'Eiffel Sour, qui mixe entre autres cachaça, sirop d'agrumes et liqueur de pin. La



carte de snacking n'en reste pas moins bien fagotée: morceaux de poulpe et volaille cuits sur la braise, comme de délicieux bonbons salés ; artichauts frits à tremper dans un condiment ail-menthe...

Bravo. Quatre cocktails sans alcool à la carte (16 €), aussi soignés que les autres.

Domage. Aucun cocktail avec alcool à moins de 20 €.

Bar Les Ombres . 27, quai Jacques-Chirac (7 e). Tél.: 01 47 53 68 00. Tlj de 17 h à 2 h. Carte: 25-50 €.

La plus palace: Nonos et Comestibles

Nonos et Comestibles (8e). Lucas Gurdjian

La terrasse. Pas une, mais deux terrasses dans les cours intérieures du très pimpant Crillon. La Brasserie d'Aumont, gentiment endormie, a laissé sa place à deux lieux complémentaires, cornaqués par l'énergique Paul Pairet: Nonos d'un côté et Comestibles de l'autre.

L'assiette. Du snacking très chic chez Comestibles (burger, club-sandwich, assiettes de charcuterie, plateaux d'huîtres) ainsi que quelques hors-d'œuvre traditionnels, punchés à la sauce palace (poireaux vinaigrette, œuf mayo). Lesquels se retrouvent aussi à la carte de Nonos, steakhouse haute couture qui propose, en plus, de belles pièces de viande, comme l'entrecôte légèrement maturée, coupée en tranches fines et snackée une quinzaine de secondes, ultra goûteuse, servie avec de remarquables frites allumettes.

Bravo. Le service impeccable ; l'incroyable soufflé au fromage, déjà un plat culte.

Domage. Le « pain brûlé meunière, truffe », affriolant sur le papier mais décevant au final.

Nonos et Comestibles . Hôtel Le Crillon. 10, place de la Concorde (8 e). Tél.: 01 44 71 15 17. Tlj sf lun. et mar. (de 11 h à 20 h pour Comestibles). Carte: 50-200 €.

La plus andalouse: La Chambre Bleue

La terrasse. À s'imaginer miraculeusement télétransporté, les yeux soudain ouverts sur le décor comme sur le menu d'ici, on avouerait volontiers se croire à Séville, au cœur d'un de ces patios andalous qui ont le chic de vous faire la vie plus douce. Tout y est: banquettes à ciel ouvert, tables formidables d'amplitude, larges parasols modulant les « sol y sombra ».

L'assiette. Longtemps (et même rarement) que la cuisine espagnole n'avait pas ainsi poussé sa corne (d'abondance) à Paris. Non content de révéler des paellas opportunes, sensuelles, épanouies à lâcher poulpe, coquelet ou lapin rôti, le chef reprend une belle part de la veine ibère (poisson grillé, cuisine du thon, croquetas) avec allure et élan. Immanquable: l'ébouriffante brioche cuite en cocotte, crème de Jerez, glace et chantilly.

Bravo. L'allant d'un service féminin, la carte étoffée, les paellas.

Domage. Trop peu de vin ibérique en cave, pas l'ombre d'un menu.

La Chambre Bleue . Hôtel Maison Delano. 4, rue d'Anjou (8 e). Tél.: 01 83 96 88 70. Tlj. Carte: 90-120 €.

La plus à toute heure: Gramme 11

Gramme 11 (11e). Romain Tellier

La terrasse. Face au succès de leur premier Gramme du Marais, constamment complet, Marine Gora et Romain Tellier ont dédoublé leur « cantine parisienne » branchée du côté d'Oberkampf. L'occasion, aussi, d'installer une vraie terrasse urbaine d'une vingtaine de

couverts sur tables de bistrot et chaises Gatti, avec vue sur une allée arborée.

L'assiette. Grilled sandwich à la porchetta et emmental le matin, champignon eryngii laqué, pomme de terre croustillante et aïoli le midi, scotch egg épicé, sushi de riz gluant et tartare de bœuf ou potatoe bread, boudin noir et courgettes le soir: les petites assiettes saisonnières, herbacées et dans l'air du temps de Marine Gora piochent leurs influences un peu partout, pour une régalaie assurée.

Bravo. Le caractère de la cuisine, dès le petit déjeuner, et l'offre de boissons maison.

Domage. L'emplacement excentré pour qui ne vit pas dans l'Est parisien.

Gramme 11 . 96, rue Jean-Pierre-Timbaud (11 e). Tél.: 01 48 07 80 23. Tlj sf lun. et mar., de 9 h (10 h le WE.) à 00 h 30. Carte: 30-40 €.

La plus végane: Le Petit Bain

La terrasse. Avec son climat de polar contemporain, la rive gauche du 13 e lorsqu'elle plonge dans la Seine et monte le son avec, à mi-vague de la friche culturelle et de la salle de concert. Cette barge flottante dépose, sur son toit, tout ce qu'il faut de tables en façon de paillote, prolongées sur les quais d'un bar, costaud à encaisser. Angle de vue étonnant à observer les Finances de Bercy mais, pour une fois, que c'est dans ce sens-là, on ne boude pas son plaisir!

L'assiette. Gros parti pris végan de la chef résidente Laura Aït Si Amer (ex-Holybelly 19), pas mauvais mais fagoté façon cantoche, avec la sauce aneth sur le falafel de lentilles corail, la crème de brocolis sur la salade de haricots, le burger façon chicken et le hot dog fourré de saucisse végétale. À prendre comme une expérience, limite une plongée au goût de la ZAD.

Bravo. La programmation musicale.

Domage. La cuisine quand même très tanguieuse.

Le Petit Bain . 7, port de la Gare (13 e). Sans tél. Tlj. Formule: 17 € (déj.) Carte: env. 30 €.

La plus cinéphage: Fulgurances à l'Entrepôt

La terrasse. Parmi les dernières légendes de cinéma parisien, l'Entrepôt se double d'un resto qui ne fait pas dans la figuration. À commencer par ce décor en traversée de miroir, quelque part entre la serre et le studio de tournage, élargi d'une vaste terrasse arborée.

L'assiette. Passée maître dans l'art du chef en résidence et de la programmation culinaire, l'équipe de Fulgurances invite cette saison le jeune Reece Moore, aussi australien qu'écolo-responsable, dont les assiettes percutantes, derrière une caméra, balanceront entre le film d'action et le film d'auteur (tartare de veau-œuf de cailles-feuilles d'huîtres, filet de lotte et lard-purée de petits pois-pickles moutarde et pignons de pin, tartelette rhubarbe-oseille-crème pâtissière).

Bravo. La carte des vins de bonne nature.

Domage. On aurait aimé que le chef reste un peu plus longtemps à l'affiche (derniers repas en juillet).

Fulgurances à l'Entrepôt . 7, rue Francis-de-Pressensé (14 e). Tél.: 01 45 40 07 50. Tlj sf dim. et lun. Menu: 42 € et 52 €.

La plus couture: Les Petites Mains

Les Petites Mains (16e). Pierre Lucet Penato

La terrasse. Nouvelle saison culinaire du côté du Palais Galliera. Les terrasses à



colonnes et la cour du Musée de la mode de la Ville de Paris abritent pour la troisième année consécutive ce restaurant éphémère sur plus de 600 m d'espaces extérieurs. De quoi déjeuner, siroter un cocktail sans alcool l'après-midi ou dîner face à la tour Eiffel.

L'assiette. Qui dit table éphémère dit collaboration. Geoffrey Lengagne, chef baroudeur passé récemment par le Café Compagnon, signe une carte dans l'air du temps et forcément voyageuse où les shiitakes marinés côtoient mozzarella di bufala et sauce chimichurri tandis que le chou-fleur rôti à la braise s'enivre de curry Madras, d'orange et de sauge. Bel esprit!

Bravo. La partition sucrée, soignée elle aussi, imaginée par François Daubinet, l'ancien chef pâtissier de Fauchon.

Domage. Le menu déjeuner assez cher.

Les Petites Mains . 14, avenue du Président-Wilson (16 e). Tlj sf dim. (dîn.) et lun.
Menu: 35 € (dég.). Carte: 45-60 €.

La plus modulable: Ventrus

La terrasse. Pensé comme un lieu nomade pouvant s'installer à peu près n'importe où, le restaurant Ventrus prend ses aises. Posée depuis quelque temps déjà sur les bords du canal de l'Ourcq, la grande cabane en bois de-sign et joufflue prolonge son séjour tout l'été, doublée pour l'occasion d'une terrasse tranquille d'une cinquantaine de couverts.

L'assiette. Jusqu'au 18 juin, le jeune Léo Renusson, vu récemment dans la saison 14 de «Top Chef», opère en résidence avec une jolie carte de saison dans l'esprit néobistrotier (jaune d'œuf confit, petits pois, citron vert ; poitrine de cochon, salsifis et radicchio...). Puis le chef Alberto Rebolledo reprendra les fourneaux. Tous les lundis de juillet, Wilfried Romain, un autre ex-«Top Chef», opérera des dîners à quatre mains et en six temps avec des invités.

Bravo. L'itinérance des chefs, qui renouvelle en permanence la proposition.

Domage. L'absence de formule déjeuner.

Ventrus . Parc de la Villette. Allée du canal (19 e). Tlj sf dim. (dîn.), lun. et mar. Menu: 65 € (dîn.). Carte: 30-60 €.

La plus apéro à rallonge: Le café des délices

Le café des délices (20e). Paslm Eustoma

La terrasse. L'équipe bellevilloise du bistrannique Le Grand Bain et de la boulangerie Le Petit Grain a repris ce troquet de quartier voisin pour en faire le café rêvé: terrasse d'une cinquantaine de couverts sur rue piétonne, ouverture en continu et assiettes malines à prix doux.

L'assiette. La carte courte mais bien ficelée est idéale pour prolonger l'apéro entre amis: olives marinées maison et saucisse sèche Montalet, mais aussi suppli au nduja et pecorino croustillants, caviar d'aubergine au bon goût de fumé et sa focaccia, kebab d'agneau grillé sur un flatbread moelleux, escorté de salade d'herbes et frites fines, mousse au chocolat et huile d'olive dense et peu sucrée... Un sans-faute!

Bravo. Les boissons soignées (bières artisanales Deck & Donohue, verjusade maison, cocktails, vin nature à la pression), le bon pain du Petit Grain.

Domage. Impossible de réserver.

Le café des délices. 4, rue Lemon (20 e). Pas de tél. Tlj sf lun. et mar., de 9 h 30 à 2 h.
Carte: 20-30 €.

La plus Miami beach: **Polpo**



Polpo (Levallois-Perret). RICARD ROMAIN

La terrasse. Si Levallois s'est toujours un peu rêvé en Miami-sur-Seine avec ses quais en façon d'Ocean Drive, reconnaître que ce spot ne ménage pas ses efforts pour orchestrer, en long, en large, une table dans les soleils de marina. Après avoir usé ses lunettes noires à Roland-Garros, l'Ouest parisien devrait s'y retrouver pour parfaire son bronzage.

L'assiette. Sans s'enfermer dans le genre, une carte «frangliche» plutôt à son aise dans la seafood et plaisamment friteuse lorsqu'elle dispose croquettes de crabe, moules thai au curry vert, lobster roll et linguine gambas-coquillages.

Bravo. Les petits bateaux à réserver histoire de caboter avant de boulotter, les nourritures à grignoter côté plage, le voiturier.

Domage. Le public levalloisien un peu trop dans son entre-soi.

Polpo . 47, quai Charles-Pasqua, à Levallois-Perret (92). Tél.: 01 41 34 32 86. Tlj. Formule: 19,50 € (dég). Carte: 40-60 €.

La plus au fil de l'eau: Le Perchoir Y

Le Perchoir Y (Meudon). Jerome Galland

La terrasse. Habitué à prendre de la hauteur (rooftops de Ménilmontant, gare de l'Est...), le groupe Le Perchoir se met au vert. Et investit le parc du Hangar Y, ancien hangar à dirigeables transformé en espace culturel, en bordure de la forêt de Meudon. Comme flottant sur les eaux de l'étang de Chalais, la grande terrasse en bois joue la continuité de salle de restaurant, sorte de guinguette contemporaine aux lignes harmonieuses.

L'assiette. Guillaume Sanchez (Neso) propose une carte aux accents marins et légumes, revisitée à sa sauce: moules marinières au saké et à la sauge, asperges grillées sauce ponzu-agrumes, homard à l'américaine et frites... Le pot-au-feu se jette lui aussi à l'eau, en version printanière, conviant lotte nacrée, légumes de saison croquants et bouillon bien parfumé.

Bravo. Le cadre vraiment dépayasant.

Domage. L'accès pas évident en transports en commun (RER puis bus).

Le Perchoir Y . 9, avenue de Trivaux, à Meudon (92). Tél.: 01 84 74 45 60. Tlj sf dim. (dîn.) et lun. Carte: 40-80 €.

