



Tables d'été

AFFAIRES DE GASTRONOMIE

Patio arboré ou balcon sur la Tour Eiffel, voici QUATRE TERRASSES pour déjeuners de travail en Île-de-France.

MINI PALAIS

Pas si mini, le Palais ! Aménagé par Gilles & Boissier dans l'esprit d'un atelier d'art XIX^e, cette néobrasserie aux volumes de cathédrale est loin de rapetisser dans son assiette. Eric Fréchon, trois étoiles au Bristol, cuisine les saisons en grand, dans un style français ouvert au monde : céleri-rave et pomme granny-smith en rémoulade au crabe, volaille rôtie au vin jaune et polenta aux asperges vertes-champignons, cabillaud au tamarin et bouillon thaï... Les recettes idéales pour harponner les étrangers à la sortie du Grand Palais, les bourgeois bohèmes parisiens et les hommes d'affaires du « triangle d'or ».

La terrasse Un impressionnant péristyle de 300 mètres carrés, bordé de colonnes impériales et de palmiers majestueux. Un lieu enchanteur et romanesque, à plus forte raison si votre table jouxte la balustrade avec vue sur le Petit Palais.

La carte des vins Un large choix de cocktails bien « shakés » (le Minipalais avec vodka, angustura, jus de cranberry, quartiers d'orange, cassonade, 15 €), dix vins au verre et une sélection œcuménique de flacons propres sur eux

(sancerre Les Belles Dames, de Pascal Gitton, 40 €).
3, avenue Winston-Churchill,
Paris (VII^e), 01-42-56-42-42
Carte 50 € Ouvert tous les jours
de 10 heures à minuit

LES CLIMATS

Avis de beau temps sur l'ancien réfectoire des PTT à l'architecture Belle Epoque, qui a pourtant connu plus d'une perturbation, ces dernières saisons. Les artisans de cct anticyclone ? Les patrons Carole Colin et Denis Jamet, qui mènent déjà de main de maître le bistrot chic Chez Monsieur ; la décoratrice Bambi Sloane, très *Arts and Crafts* dans ses ambiances jardin d'hiver et salon velours et panthère à la Sarah Bernhardt ; et le chef Phan Chi Tam, Français d'origine vietnamienne, qui mène le répertoire brasserie à la baguette : vivifiant maquereau mariné au vinaigre de fleur de cerisier, parfait ongle de bœuf au saké et sauce soja, exotique île flottante sauce passion-gingembre...

La terrasse Un vrai patio de 36 couverts au calme, à l'ombre des charmes, avec mobilier de jardin en fonte, pelouse synthétique qu'on croirait vraie. Demandez une table confidentielle sur le *deck* en teck, qui surplombe l'endroit. Rare à Paris.



Mini Palais

La carte des vins Bourguignonne à 100 %, avec un choix étourdissant parmi 600 références à prix aimables. Même le champagne est remplacé sur la carte par des crémants de bourgogne. Bourgogne Vieilles Vignes, de Régis Rossignol-Changarnier, 29 €. 41, rue de Lille, Paris (VII^e), 01-58-62-10-08
Ouvert tous les jours (midi et soir)

MONSIEUR BLEU

C'est l'événement de l'été 2013 : le Palais de Tokyo lève le voile sur son nouveau restaurant. Un vaste écrin hybride et cosmopolite, des-

siné par l'architecte Joseph Dirand, où les plafonds érigés à plus de neuf mètres côtoient des alcôves à l'intimité veloutée. Entre marbre vert mousse du Connemara et lustres monumentaux, ce nouveau *spot* dandy et ultraparisien est suffisamment protéiforme pour accueillir aussi bien les diners entre amis et les rencontres en artistes que les fêtes nocturnes où les repas d'affaires. Sa carte éclectique ose le grand écart entre cuisses de grenouilles en persillade et *lobster roll* sandwich, poulet de ferme rôti

V. KRIEGER

PAGES RÉALISÉES DE FRANÇOIS-RÉGIS GAUDRY



Monsieur Bleu

Les Climats

Masa

et turbot a la sauce teriyaki
Idem au rayon desserts qui joue le classicisme du mille-feuille a la vanille bourbon et la regression *junk* du *sundae* caramel-noix de pecan

La terrasse 600 metres carres deployes plein sud, face a la « dame de fer », avec banquettes jougflues et jardinieres luxuriantes Pour la vue et le calme, demandez une table « en bout de terrasse »

La carte des vins Franco-française, faisant la part aux flacons *bling bling* (domaine d'Ott Cœur de grams Bandol 2011, 68 €) autant qu'aux

vins d'auteur d'obedience naturelle (chablis du domaine Lavantureux, 44 €)

20 avenue de New York Paris (XVI^e) 01 42 61 34 36
Carte 40 50 € Ouvert tous les jours de midi a 2 heures

MASA

« Manipulateur de saveurs » s'est autoproclame le chef Herve Rodriguez Un surnom de savant fou pas vraiment raccord avec son penchant naturel pour les saveurs claires, vegetales et saisonnieres Apres une carriere a etapes - Dijon, Priay dans l'Ain, les Yvelines et le

XVII^e arrondissement a Paris, le chef a jete l'ancre sur une avenue grise et rectiligne de l'ouest parisien Ô surprise, au fond d'une salle confortable mais plutôt impersonnelle se cache une cour secrete et arboree L'ecrin rêve pour deguster une asperge verte de Provence aux fraises des bois, champignons et emulsion au citron, une fera du lac Lemman, accompagnée d'un envoûtant *risotto* d'epautre a la reglisse, ou des fraises Gariguettes dans une grande verrine mousseuse, ponctuée de litchis et

de gingembre Une experience de table cinglante, couronnee cette annee d'une etoile *Michelin*

La terrasse Un jardin fleuri d'hortensias et de lauriers a l'abri des regards et du bruit, avec 35 couverts

La carte des vins Pointue sur le bourgogne, privilegiant les vins naturels a prix honnetes (auxey-duresses blanc, de Coche Fabien, 38 €)

112 avenue Victor Hugo Boulogne Billancourt (Hauts de Seine)
01 48 25 49 20
Ferme le samedi et le dimanche
Menus 25 et 42 € (dejeuner)
54 et 72 € (diner)