

Les 20 tables de l'été parisien

Emmanuel Rublin

Terrasses, barges, plein air, haute gastronomie, street food... Notre sélection de nouvelles adresses pour profiter de la belle saison dans la capitale.

La plus renaissante

La Fontaine Gaillon

Après ses belles années Trente Glorieuses, ses drôles de saisons Gérard Depardieu, la pathétique séquence Marc Veyrat, l'emblématique maison bourgeoise se relance, entre nouveaux veilleurs de salle, complexités de salons, terrasse en ville et cuisine vieille école formidablement rafraîchie par Marie-Victorine Manoa, jeune Lyonnaise en passe de devenir même chef parisienne, épatante à aérer le beurre persil sur une croquette de légumes, corser d'oursin les petits pois à la française et farcir la tomate de cochon patte noir et riz croustillant.

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER.

La quiche au cresson.

LE MOMENT PROPICE. Un dimanche à Paris.

LA BONNE PLACE. En terrasse près de la fontaine.

1, rue de la Michodière (2^e).

Tél. : 01 63 64 82 94. Tj. Env. 70-90 €.



Moët in Paris by Allénes (7^e).

La plus street

Maurice Siez Café

Le Siez de l'enseigne, c'est Moïse, de son prénom, qui, dans son Marais de prédilection, a déjà converti l'omnivore bobo au lobster roll et qui remet cela, dans la même rue, en activant une bonne gueule de coffee-shop où le salé gourmand de muffin sandwiches faciles à mâcher s'élargit de quelques opportunes gautres légeuses.

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER.

Le sandwich pastami.

LE MOMENT PROPICE. Quand vous passerez dans le Marais.

LA BONNE PLACE. La banquette du fond.

14, rue Rambuteau (4^e).

Tj. de 9h à 19h. Env. 10-15 €.

La plus pétillante

Moët in Paris by Allénes

Extension du domaine de la flûte pour cet estival éphémère où un grand chef que l'on ne présente plus et une maison de champagne sûre de ses bulles arbitrent les heures blondes, le bon ton et la petite gastronomie de plein air d'une adresse entre rive gauche et garden-party.

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER.

Filet de bœuf au poivre Café de Paris.

LE MOMENT PROPICE. Les soirs de fête.

LA BONNE PLACE. Extérieur jour ou nuit.

53/57, rue de Grenelle (7^e).

Tél. : 01 54 74 21 21. Tj. jusqu'à minuit. Env. 35-60 €.



La Belle Tablée (5^e).

La plus privilégiée

Le Toit de la Tour

Nouvelle toilette à l'automne dernier pour la grande dame de la gastronomie parisienne, qui probouge, cet été, avec une terrasse inédite à son sommet. Au balcon : quelques tables en dessus chic, un petit jardin avant les nuages, des assiettes en tenue légère et l'une des plus jolies vues sur la Seine, les îles capitales et Notre-Dame. Ultime courtoisie, l'addition baisse en prenant de la hauteur.

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER.

Légumes croquants sauce bagna cauda.

LE MOMENT PROPICE. À l'heure rousse des crépuscules.

LA BONNE PLACE. Au plus près de Notre-Dame.

15, quai de la Tournelle (5^e).

Tél. : 01 40 46 71 39. Tj. sf dim. et lun. Env. 60 €.

La plus Paris-Havane

Manigua

Longtemps, du moins pas loin de vingt ans, que Paris n'avait pas croisé aux exultances de repaires cubains. Celui-là s'y recolle en fonçant, comme attendu, droit dans les fantasmes de décor et cocktails havanésques. Entre les deux, sans être totalement plombantes, les assiettes bourriment gentiment une fusion latino sans que le public y trouve trop à redire puis qu'il n'est visiblement pas venu pour cela.

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER.

Rumsteak à la plancha, sauce chimichurri.

LE MOMENT PROPICE. Minuit à Paris.

LA BONNE PLACE. Côté bar.

7, rue Choron (9^e). Tél. : 01 40 35 02 91.

Tj. de 8h à 2h. Env. 40-50 €.

La plus nautique

Noti Club

Ne cherchez pas dans l'assiette beaucoup plus loin que celle d'une chic barge posant ses tables entre Miss Eiffel et les rives de la Seine et, si ces nourritures de marina se croient parfois en vacances (le chef aussi), elles font de leur mieux pour accompagner un bord de fleuve dans son charme et ses caprices. Avec un peu de chance, on pourrait même y croiser une maîtresse en train de faire trempette.

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER.

Au plus simple, poule à la plancha, grenailles, vierge de légumes.

LE MOMENT PROPICE. Pas le choix, les week-ends.

LA BONNE PLACE. Ponton côté Seine.

6, port de Suffren (7^e). Tél. : 01 81 70 42 89. Le WE seulement. Env. 60-70 €.

La plus vertigineuse

Hakuba

Derrière sa porte de bois clair, cette table à quelque chose de la traversée d'un miroir qui révélerait soudain un ryokan contemporain. L'instant d'avant, il y avait encore le grand hall de l'Hôtel Cheval Blanc. Au suivant, le Japon s'installe dans l'irrésistible de bouillons, riz et sushi nigiri où l'on ne sait plus très bien ce qui l'emporte, de la haute volée ou de la haute voltige. L'une des plus passionnantes cuisines nippones qu'il soit donné de fréquenter, orchestrée, à quatre mains, par le triple étoilé Arnaud Donckele et le maître Takuya Watanabe.

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER.

Ormeau flambé au saké.

La plus « chic comme

la braise »

Fogo

À croire que Raphael Rego aime se doubler. Non content d'être le plus brésilien des chefs parisiens, il partage son adresse en deux salles, deux ambiances. Du côté de celle-ci - à gauche en entrant -, il fait parler la braise en jolies manières sud-américaines et réunit le grill et l'exotisme dans la même flamme.

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER.

Lotte façon mequeca da Bahia.

LE MOMENT PROPICE.

Un soir de semaine et de juillet.

LA BONNE PLACE. Côté fresque.

8, rue Meissonier (7^e).

Tél. : 01 56 79 81 88. Tj. sf dim. Env. 50-70 €.

La plus « pub is back »

The Blossom Arms

Ce printemps aura vu Paris retrouver l'envie de ces « public houses » qui font l'appétit, la soif et les bonnes humeurs d'outre-Manche. Déjà remarqués dans le 10^e avec leur spot à burgers, ceux du Blossom passent, cette fois, à la pinte, à la friture, aux harengs marins curry et à la mousse choco Guinness avec la même énergie.

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER.

Le fish burger & fries.

LE MOMENT PROPICE. Les fins de semaine.

LA BONNE PLACE. La miniterrasse et le bar quand le ciel se croit à Londres.

17, rue Guy-Môquet (17^e). Tj. sf dim, lun (dég) et mar (dég). Env. 20-30 €.

La plus pizzataiolesque

Oobatz

Boulangier nouvelle génération porté par les levains naturels et la scène foo-



Trâm 130 (11^e).



La Flottille (Versailles).

die, Dan Pearson se rappelle au bon souvenir de ces pizzas qu'il fit un temps tourner dans un pop food éphémère. Cette fois bien installée à Ménilmontagne, son échoppe régale avec six pizzas dont on a failli oublier les garnitures du dessus tant la pâte ultrafine et digeste (36h passées à lever) régale d'irrésistible croustillant.

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER.

La pizza n°4 aux polpettes.

LE MOMENT PROPICE. Un dimanche tard.

LA BONNE PLACE. Face cuisine.

4 bis, avenue Jean-Aicard (11^e). Tj. sf lun. et mar. Env. 20-30 €.



La plus Ouest parisien Amalthée

Symptomatique d'une saison qui aura vu la petite couronne faire la nique aux tables intra-muros, cette brasserie des nouvelles bourgeoisies, dans son glamour docile, ramène les classiques de bonne convenance (salade tomate œuf mollet, filet poivre), le désormais bel ordinaire estival (burrata aubergine grillée, saumon miso gingembre) et l'Ouest parisien ravi de rester dans ses quartiers.

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER. Le poulet entier truffé, pommes grenailles confites au jus pour 2.
LE MOMENT PROPICE. L'été le dimanche.
LA BONNE PLACE. Le carré banquette en terrasse.
32, avenue Jean-Baptiste-Clément (Boulogne-Billancourt).
Tél. : 01 46 03 01 29. Tj. Env. 40-50 €.

La plus «s'il n'en fallait qu'une» Amalia

Bientôt les vacances et le droit de sortir un peu des convenances en reconnaissant ici, pour l'heure et jusqu'à nouvel ordre, la meilleure adresse de l'année mise en table, en scène et en bouche par un couple italien à la vie comme à la ville, remontée à signer une carte très personnelle, neuve dans ses alliances, percutante dans ses saveurs, séduisante à vous laisser longtemps le souvenir de ce cappuccino d'araignée de mer, pamplemousse, amandes fraîches et café.
LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER. La tarte brûlée au parmesan.
LE MOMENT PROPICE. À la première occasion !
LA BONNE PLACE. La belle table en marbre en complicité des cuisines.
32, rue de la Fontaine-au-Roi (11^e).
Tél. : 09 75 79 05 77. Tls. sf lun. et mar. et le WE au dj. Env. 80-120 €.

La plus bucolique La Flottille

Puisqu'il fallait bien une partie de campagne, du moins une buissonnière à cet été francilien, autant aller la chercher dans ce flonflon de pavillon de retour à Versailles et plutôt sympathique à lâcher du petit plat popu, vaguement guincheur, au parc toujours aussi royal du château.
LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER. La goujonnette de merlan.
LE MOMENT PROPICE. En semaine pour éviter (un peu) la foule.
LA BONNE PLACE. Sous les tonnelles. Parc du château de Versailles.
Tél. : 01 39 51 41 58. Tj. de 9h à 18h30. Env. 30-40 €.

La plus urbaine Centre Culturel par Chambre Noire

Faut-il encore présenter Chambre Noire, sorte de label allumant dans l'Est parisien quelques-uns des plus vaillants QG du vin nature ? Son petit dernier, dans ce qu'il reste d'électrique

à la Villette, lâche le courant alternatif d'un ex-garage reconverti en néoguinette pleine de sons, de quilles vivantes et de petites recettes habiles à ne pas faire figuration. Mention spéciale pour le service emballant tout son petit monde.
LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER. La pasta alla puttanesca quand elle passe par là.
LE MOMENT PROPICE. Les soirs de concert.
LA BONNE PLACE. Vu les larges mésentations, pas de soucis à sealer.
90, boulevard de la Villette (19^e).
Tj. Env. 20-30 €.

La plus urgente La Belle Tablée

Dans l'esprit d'une cuisine devenue festivaire, un éphémère de resto plein air où un ex-Top Chef s'amuse à améliorer le barbecue sur une péniche d'entre Seine et Notre-Dame. Bien de saison !
LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER. Va pour les brochettes.
LE MOMENT PROPICE. Mi-juillet, ça remballé !
LA BONNE PLACE. Plutôt au ponton. Il, quai de Montebello (6^e).
Tj. Env. 30-45 €.

La plus «entre deux shoppings» Hando Vendôme

Deuxième du nom et passage à la rive droite pour cette nipponnerie de comptoir bien appliquée à rouler de ces handrolls au riz tiède et poissons crus l'instant d'une algue et qui partage avec les beaux jours un certain appétit de l'insouciance.
LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER. Le handroll pouletargue.
LE MOMENT PROPICE. Début de semaine, début août, en solo.
LA BONNE PLACE. Au bar en tête à tête avec ses doigts.
25, rue Danielle-Casanova (2^e).
Tél. : 01 42 36 37 96. Tj. sf dim. (din) et lun. Env. 15-25 €.

La plus «asiemutante» Trâm 130

Ouverte en toute discrétion, histoire de prendre ses marques, la rencontre entre la bistronomie originelle et une cuisine asiatique originale sous la houlette d'un chef que l'on ne manquera pas de retrouver à la rentrée.
LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER. Tomate au bouillon dashi.
LE MOMENT PROPICE. En semaine et en début de soirée.
LA BONNE PLACE. La première dispo vu le peu de couverts !
130, rue Saint-Maur (11^e).
Tls. sf sam. et dim. Env. 50-60 €.

La plus «dernière minute» Zeffirino

À peine une petite semaine d'ouverture pour cette légende d'enseigne genoise qui, pour la première fois, s'autorise une douce vita parisienne. On vous la détaillera à la rentrée, en long, en large, dans tous ses plats et son fameux pesto, mais vous n'êtes pas obligé de nous attendre.
LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER. Le plat qui a fait la réputation de la maison, les paffutellis, raviolis au fromage et en sauce.
LE MOMENT PROPICE. En nocturne.
LA BONNE PLACE. La vôtre !
9, rue Marbeuf (8^e).
Tél. : 01 84 21 09 19. Tj. Env. 70-110 €.



La plus Tapas Auteuil Passy Casa Luisa

Cette fois semble la bonne pour cette croquinolette gare de la Muette, qui, après bien des erreurs d'aiguillage, semble enfin se trouver à bon quai en ventilant une sérieuse série de tapas très hispaniques, les unes sourcilieuses de la tradition, les autres nettement plus libertaires, toutes joliment banderillées aux petites faims du 16^e.
LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER. Le vrai pan con tomate.
LE MOMENT PROPICE. Les nuits d'août.
LA BONNE PLACE. Côté jardin.
19, chaussée de la Muette (16^e).
Tél. : 01 80 40 79 88. Tj. Env. 40-70 €.

La plus l'Italie à Pigalle Adami

Depuis le printemps dernier, ce long couloir-comptoir nous refait le coup de ces nouvelles trattorias dont Paris ne se lasse plus avec, entre deux cocktails et trois amers, ce qu'il faut d'antipastis et pastas primesautiers. On aurait pu en rester là jusqu'à croiser un de ces plats qui mériteraient de faire l'été : gnocchis sans pomme de terre, mais bluffant à fondre leur ricotta en bouche.
LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER. Les spaghettis à la guitare.
LE MOMENT PROPICE. Un déjeuner loin des JO.
LA BONNE PLACE. Perché devant les fourneaux.
19 bis, rue Pierre-Fontaine (9^e).
Tél. : 07 60 87 02 64. Tj. sf dim. et lun. Env. 45-60 €.