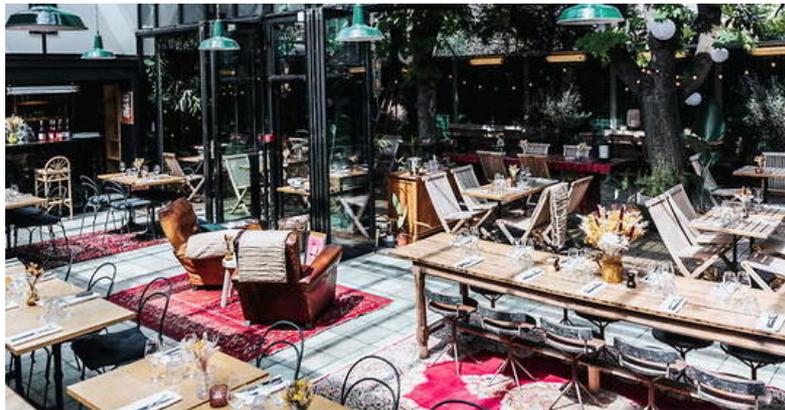




Nos 30 nouvelles terrasses à (absolument) réserver à Paris



De mai jusqu'à la fin de l'été, les ouvertures de nouvelles terrasses se multiplient dans la capitale. Voici les coups de cœur du « Point ».

L'heure de l'apéro, le bonheur du grand air, l'art de vivre à la française quoi ! Les terrasses que le monde entier nous envie et qui font battre le pouls du pays rouvrent ce mercredi 19 mai pour le plus grand bonheur de 67 millions de Français. Une résurrection après la fermeture brutale des restaurants, bars et café de l'Hexagone le vendredi 30 octobre. En espérant que le beau temps soit au rendez-vous, *Le Point* a décidé de vous livrer chaque jour jusqu'à dimanche sa liste quotidienne de terrasses à (absolument) réserver dans les plus grandes villes de France. Troisième étape aujourd'hui à Paris. Voici nos 30 nouvelles adresses qui vont ouvrir entre maintenant et durant l'été pour retrouver le plaisir de trinquer dans la capitale. À la vôtre !

PARIS 1^{er}

Petit Plisson

Jardin des Tuileries

Delphine Plisson (Maison Plisson) installe Petit Plisson au jardin des Tuileries. Son kiosque-restaurant consacré aux délices maison et de saison disposera de 240 places assises en terrasse. Cours de yoga, cocktails littéraires et grand marché de producteurs viendront compléter le programme...

PARIS 2^e

Gomi

3, rue de Mulhouse

Murs à la chaux, sol en ciment, poteries et pergola... Bienvenue en Méditerranée avec Gomi : carte solaire, parfumée et bien exécutée, comme en témoignent ses keftas de poisson au yaourt et crème d'olives de Kalamata, son cru/cuit de fenouil au zaatar, miel et feta, ou son œuf tamago, betterave et thina rose...

Formules à 12,50 € et 14,50 €. www.gomiparis.com

Sequoia

27-29, boulevard des Capucines

Au cœur du quartier de l'Opéra, Montecito prendra place au rez-de-chaussée de l'hôtel Kimpton Saint-Honoré. Un clin d'œil à la ville du comté de Santa Barbara à travers une table d'inspiration californienne. Au 10^e étage, Sequoia dévoilera un rooftop bar à 360 degrés.



Menu à partir de 39 € au déjeuner.

Dalia

93, rue Montmartre

Avec son bar en pisé de 10 mètres de longueur et une cuisine ouverte pour rythmer l'ambiance 7 jours sur 7, Dalia veut devenir la référence parisienne de la cuisine levantine, festive par excellence. Une cuisine généreuse, portée ici par la cheffe franco-israélienne Or Bitan. On en profite encore davantage sur la terrasse d'une quinzaine de couverts.

De 6 à 18 € l'assiette.

PARIS 3^e**Sâj**

51, rue de Montmorency

Alan Geaam affole les foodistas chez Sâj. Une échoppe où le chef étoilé du pays du Cèdre sublime les galettes cuites sur une tôle bombée. La plus emblématique, le kefta à la viande d'agneau épicée. Très agréable terrasse.

À partir 7,90 € la galette. www.saj.bonkdo.com

PARIS 5^e**Ya Bayté**

1, rue des Grands-Degrés

Imad et Carole Kanaan, déjà propriétaires de Hébé, font valser les saveurs libanaises version street food chez Ya Bayté : mezzes, grillades au charbon de bois, desserts à la fleur d'oranger. Jolie terrasse d'une dizaine de couverts.

À partir de 6 € le sandwich. www.yabayte.com

PARIS 6^e**Le Montana**

28, rue Saint-Benoît

Le Montana inaugure sa « vie d'après » et cède la place au maestro Salvatore Ticca et à ses clients gastronomes. On s'installe de préférence à la table du chef, en cuisine.

Tapas et cocktails de la botte sur le rooftop.

Entre 60 € et 70 € à la carte.

PARIS 8^e**L'hôtel de la Marine**

2, place de la Concorde

Après quatre ans de rénovation, l'ouverture de l'hôtel de la Marine s'annonce comme un événement. Le joyau de la place de la Concorde, construit au XVIII^e siècle par l'architecte du roi Ange-Jacques Gabriel, accueillera du public pour la première fois depuis la Révolution. Les visiteurs pourront même s'attabler sur l'immense terrasse du restaurant, dont la carte sera signée par Jean-François Piège ou au Café Lapérouse.

www.hotel-de-la-marine.paris

Pley Hôtel

214, rue du Faubourg-Saint-Honoré

Dans le 8^e radiophonique, l'hôtel Pley multiplie les hommages avec les photos d'archives d'Europe 1, des postes chinés et même un studio d'enregistrement. Accessibles à tous, un rooftop et un restaurant avec les viandes de la boucherie Polmard.

www.pley-hotel.com

Drinks & Co

106 bis, rue Saint-Lazare

À côté de la gare Saint-Lazare, Drinks & Co va mettre sur de bons rails les amoureux des vins, spiritueux et boissons sans alcool grâce à ses 1 000 références. Un concept store avec un cocktail bar, une brasserie et un espace de masterclass. À l'extérieur, une belle



terrasse de 150 mètres carrés.

www.drinksco.fr

PARIS 9^e

Villa Mikuna

2, rue Frochot

Guacamole, ceviches, tiraditos, anticuchos, lomo saltado : Villa Mikuna, un temple de la gastronomie péruvienne en plein Pigalle. Les convives n'attendent plus que d'être propulsés dans ce décor tropical et sa grande terrasse sur des airs sud-américains.

Carte de 23 € à 53 €. villamikuna.fr

Season

30, avenue Trudaine

Une nouvelle adresse Season attend le feu vert pour déployer sa vaste terrasse juste au coin de la rue des Martyrs. Avec ses produits frais et sains servis en continu, du matin au soir, le spécialiste du brunch s'installe en territoire conquis dans ce sud de Pigalle, épicentre du Paris branché.

season-paris.com

Kaviari Delikatessen

56, rue des Martyrs

Karin Nebot remet au goût du jour le *smorrebrod* consommé à toute heure de la journée au Danemark. Une tartine recouverte de multiples garnitures (poisson, crudités, légumes, fruits, condiments...). Parmi les cinq déclinaisons dévoilées sur du pain noir frais beurré, on raffole de celle au saumon fumé et cream cheese. Petite terrasse de 10 couverts.

À partir de 5 €. www.kaviaridelikatessens.com

Kanopé

46, rue Lafayette

Dans un décor d'îlot végétal, Kanopé passe du coffee-shop au bistrot en moins de vingt-quatre heures. Incontournables au déjeuner, le bun d'effiloché de bœuf et le mac & cheese à la truffe. Au dîner, le chef Miguel Rijo envoie des petites assiettes bien troussées. La terrasse se déploie sur le trottoir.

À partir de 8 € le plat.

PARIS 10^e

Tiger Tiger

15, rue René-Boulangier

André Tan et Lucas Sauquet (Panda Panda et Dumpling Queen) continuent d'explorer la cuisine chinoise. Tiger Tiger met sur le devant des baguettes wontons (ravioles), baozi (bao vapeur), viandes rôties et autres ma lai gao (gâteau traditionnel). En bonus, une terrasse de 25 couverts.

De 13 € à 24 €. mamahuhuparis.com

Ibrik Deli

7, rue d'Enghien

Après son café et son restaurant, Ecaterina Paraschiv importe avec Ibrik Deli la street food des Balkans en mode à emporter. Sandwichs de souvlaki de poulet ou pastrami/cheese, viandes cuites au feu de bois, houmous de haricots blancs mais aussi un coin épicerie fine. Une trentaine de places se déploient en terrasse en attendant la réouverture des restaurants lors de laquelle les clients seront invités à passer dans l'arrière-boutique pour découvrir le bar à vin caché.

À partir de 45 € pour 2. www.ibrik.fr

La Cidrerie

51, quai de Valmy

Bretagne, Normandie, Asturies, Italie, Suisse, Canada... Au gré de ses virées, Benoît Marinos a sélectionné une cinquantaine de références de cidres (et poirés) pour sa cave de La Cidrerie. Des assiettes à partager – ou pas – seront bientôt disponibles avec des



accords mets et cidres. On profite d'une dizaine de places en terrasse.

À partir de 8 € la bouteille. la-cidrerie.com **Cali Uptown**

36, rue de Paradis

Après Cali Sisters (2^e), Capucine et Juliette Vigand doublent la mise le 28 mai avec Cali Uptown. Les deux sœurs surfent toujours sur les vibes californiennes. Dans leur espace de 120 places et 40 en terrasse, elles serviront un bun jouflu garni de homard, un poulet au citron, un gratin de légumes...

Carte de 20 € à 40 €. www.thecalisisters.com

Pich Pich

28, rue d'Enghien

Avec Pich Pich, Julie Sadaka puise dans les recettes de mamie Régine et dans ses souvenirs du Grand Bazar d'Istanbul. Parmi ses bests, les boulettes köfte et les fonds d'artichaut avec une sauce secrète aux agrumes... À savourer en terrasse.

À partir de 1,50 € le mezze, assortiment déjeuner à 13 € et 14 €. www.pichpich.fr

Brasserie Riviera

118, rue La-Fayette

David Grosperon et Lionel Nabet transforment leur Riviera en Brasserie Riviera : une cuisine au feu de bois avec aux fourneaux Julien Gasperi. En prime, une agréable terrasse de 25 couverts.

Carte de 21 € à 49 €. www.lariviera.paris

PARIS 11^e

Giorgio

21-23, rue de Charonne

La famille Dalmata (pizzas comme à Naples et déco pop) s'agrandit avec Giorgio, une trattoria tout droit sortie d'une sitcom californienne au plus fort des seventies. Dans les fours à pizza façon boules à facettes, de nouvelles recettes et, toujours, un sourcing molto rigoureux. Dehors, une terrasse de 30 couverts prend ses aises.

À partir de 11 € la pizza.

PARIS 12^e

Douze

2, passage Emma-Calve

Dans l'écoquartier Reuilly-Diderot, Douze a pris place dans une ancienne caserne militaire. Au rez-de-chaussée, un marché d'artisans-actionnaires (boulangier, maraîcher, poissonnier, boucher, torréfacteur, caviste, fromager...) et à l'étage, un restaurant ne travaillant que leurs produits. En récompense, une double terrasse.

douze.paris

Hotel Paradiso

135, boulevard Diderot

L'Hotel Paradiso et son concept d'hôtel-cinéma, unique en France, ont quelque peu réveillé les nuits parisiennes. L'ouverture du rooftop avec bar, barbecue et ciné-club, devrait confirmer la tendance.

www.mk2hotelparadiso.com

PARIS 14^e

L'Entrepôt

7, rue Francis-de-Pressensé

Déjà passé par les cuisines de L'Adresse, dans le 11^e arrondissement, le chef Sylvain Parisot prend la relève de Minou Sabahi en résidence au restaurant de l'espace culturel L'Entrepôt. Reconnaisable à sa grande verrière, le lieu, géré depuis l'été 2020 par les équipes de Fulgurances, se présente comme un incubateur pour la nouvelle scène culinaire, avec un roulement saisonnier. On se délecte de la terrasse.

lentrepot.fr



PARIS 15^e**Villa M**

20, boulevard Pasteur

Villa M ? Un complexe singulier imaginé par et pour les professionnels de santé, mais également le grand public. Sous l'égide du Groupe Pasteur Mutualité, 8 000 mètres carrés avec des espaces pour s'informer, mais également une salle de sport, un hôtel et un restaurant locavore, celui du chef étoilé Michel Portos. À ne pas manquer : la tisanderie avec des herbes cultivées sur place. Ouverture attendue cet été avec une terrasse bien méritée.

www.villa-m.fr

Pedzouille La Grange

4, avenue de la Porte-de-la-Plaine

Après L'Étable (10^e) et La BasseCour (2^e), Pedzouille se lance dans une collaboration insolite avec le groupe Accor. Le résultat ? La Grange, un restaurant perché sur le rooftop du Novotel Paris de la porte de Versailles.

Carte de 18 € à 35 €. restaurants.accor.com

PARIS 16^e**Bambini**

13, avenue du Président-Wilson

Au palais de Tokyo, Bambini, du groupe Paris Society, sera une néocantine populaire, festive et hors du temps vantant l'Italie à travers arancini, polpette, vitello tonnato, pizza, pasta... Superbe terrasse.

Carte de 17 € à 50 €.

Forest

11, avenue du Président-Wilson

Avec Forest, le chef Julien Sebbag (Créatures, Tortuga) s'installe dans le musée d'Art moderne. La promesse ? Une scénographie de « nature post-apocalyptique », une cuisine locavore et de saison, une programmation musicale de DJ Dorion et des happenings artistiques. Et surtout, une terrasse de 160 places.

De 6 € à 50 € l'assiette.

PARIS 18^e**Pépin**

185, rue Marcadet

En contrebas de Montmartre, une jolie adresse à la façade vert empire égaie les soirées du quartier. Le concept hybride de caviste et restaurant est porté par Emmanuel et Paul, deux passionnés. À table, des plats à partager ou pour soi et du côté de la cave, une sélection rigoureuse de vins de petits producteurs. Sans oublier la terrasse.

20 à 35 €. pepin-paris.fr

700 000 Heures

10, place Jean-Baptiste-Clément

Après avoir sillonné le monde, 700 000 Heures, le concept de voyage éphémère et itinérant de Thierry Teyssier pose ses malles sur la butte Montmartre dans un appartement, forcément pas comme les autres. En plus d'y avoir abrité autrefois Michel Simon, ce nid douillet offre l'une des terrasses les plus vertigineuses de la capitale, idéale pour un apéritif au coucher du soleil ou une nuit sous les étoiles.

www.700000heures.com

Demain, nos 5 terrasses à (absolument) réserver à Nice

Retrouvez nos précédentes sélections de terrasse dans l'Hexagone :

1/7 Nos 5 terrasses à (absolument) réserver à Lyon



2/7 Nos 5 terrasses à (absolument) réserver à Marseille

