Gala
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 202978

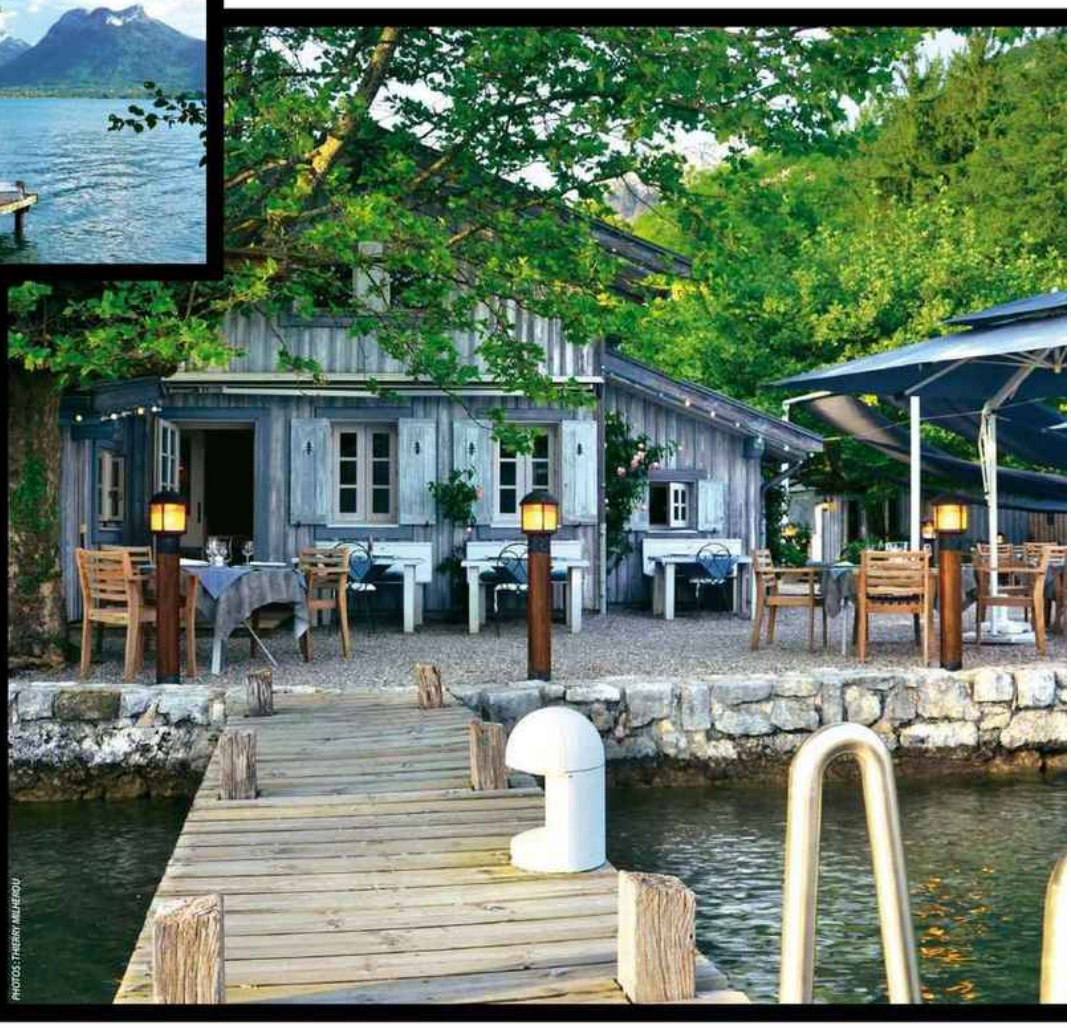
Date : 20 mai 2021
Page de l'article : p.78-81

ENFIN !

TEXTES : **ISABELLE DE PEUFEILHOUX** ET **MARIE-CAROLINE MALBEC**

PARADIS SUR LE LAC D'ANNECY

La grand-mère de Vincent, le maître des lieux, s'appelait Paradis. En souvenir d'elle, il a appelé son restaurant *Petit Paradis*. Et il a doublement raison ! Ce petit bijou de bois posé sur les eaux vertes du lac dont il a même dessiné les meubles est un lieu de rêve abrité du vent et hors du temps. Entre clapotis et chants d'oiseaux, offrez-vous une parenthèse enchantée. La table la plus féerique ? Celle au bout du ponton. Dans l'assiette : uniquement du fait maison. Poissons, crudités à partager, œuf parfait... Entrée 12 €, plat 25 € env. Un endroit charmant et convivial (petitparadisdici.fr).



PHOTOS : THIERRY MILLERIOU

ENVIE D'AIR

Nos plus belles terrasses

Cela fait plus d'un an qu'on en rêve. Du rooftop trendy aux jardins secrets, petit tour de France de celles qui vont vous faire craquer. Oxygène en prime...

LA BELLE DES CHAMPS-ÉLYSÉES

Ouvert par Laurent de Gourcuff, déjà à la tête d'une palette d'adresses qui cartonnent (*Girafe, Loulou, Monsieur Bleu, Perruche...*), le *Mun* trône sur le toit des Galeries Lafayette Champs-Elysées comme une invitation au voyage. Au cœur du restaurant au décor théâtral, un sushi bar et à la carte les grands classiques de la cuisine japonaise croisés d'influences internationales. On y trouve aussi des tartares et des carpaccios revisités... De la terrasse bucolique, une vue sur tout Paris et les desserts tout en légèreté de Yann Couvreur qui devraient vous rapprocher davantage du septième ciel. Carte 55-60 € (munparis.com).

Tous droits réservés à l'éditeur

Gala
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 202978

TOM CLAUSIN

JULIE LIMONT

L'ÉTOILÉE DISCRÈTE

Impossible de croire que nous sommes en plein cœur de la capitale quand on franchit les portes de *La Réserve*, ce bel hôtel particulier situé à quelques pas des Champs-Elysées. Sur les terrasses règne une ambiance un peu surannée du début du siècle dernier, le service est discret et charmant et la cuisine de Jérôme Banctel, doublement étoilé, absolument délicieuse. Ombre et soleil se partagent l'espace, aucun bruit citadin ne vient troubler la tranquillité et le confort de ce lieu hors du temps. Déjeuner, goûter ou early dinner, on a le choix du moment (lareserve-paris.com).

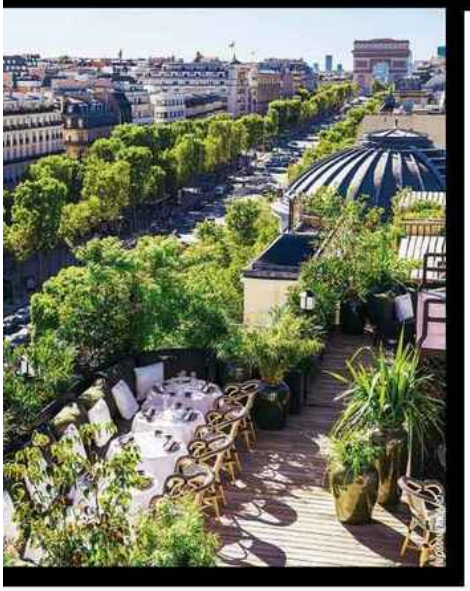
PIERRE LUCET

DR

PIERRE LUCET

PANAME VUE DU CIEL

Nous voilà sur le toit-terrasse des Galeries Lafayette Paris Haussmann où Julien Sebbag, roi de la cuisine végétarienne, a installé ses cuisines éphémères pour l'été ; un environnement marqué par le végétal ; herbes, fruits, légumes et fleurs y mènent la danse, le chef, maître de ballet, jouant une symphonie 100 % veggie ! Des salades de toutes les couleurs, pleines de vitamines, de parfums et de fraîcheur ! Un lieu qui offre le magnifique spectacle de la capitale vue du ciel. Sans réservation, ouverture juin (creatures-paris.com).



ÉPICURIENNE ET PARISIENNE

Dans le très chic 8e arrondissement parisien, dans un jardin élégant et verdoyant aux allures de guinguette, le chef Mathieu Pacaud, un macaron Michelin, propose une belle cuisine contemporaine à l'*Apicius*. Où le cru et le cuit se disputent harmonieusement l'assiette, où les parfums et textures sont judicieusement distribués et où le produit règne en maître (restaurant-apicius.com).

Tous droits réservés à l'éditeur

Gala
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 202978

PHOTOS : DAVID DUCHON-DORIS

L'ÂME DU PAYS BASQUE

A Saint-Etienne-de-Baïgorry, seul le murmure de la rivière vient troubler les repas. On rêverait d'avoir son rond de serviette dans cette maison de famille laquelle, depuis six générations, porte haut l'art de vivre au Pays basque. Sous les platanes centenaires, au pied de la terrasse, la Nive suit son cours. Pascal et Christine Arcé mettent en avant avec passion les produits régionaux : truites de Banka, cochons, agneaux ou fromages... Les recettes familiales de l'hôtel restaurant *Arcé* sont remises au goût du jour et tout est frais et délicieux. Menu à 38 € (hotel-arce.com).

VINCENT BENGOLD

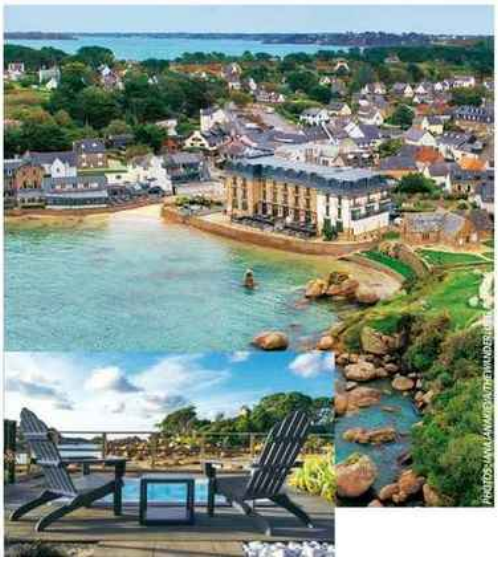
SOP

AU PILAT, ENTRE CIEL ET MER

La plus belle vue sur le bassin d'Arcachon, c'est ici et pas ailleurs ! Epoustouflant ! La terrasse panoramique surplombe l'océan à perte de vue, à droite trône la dune du Pilat, la plus haute d'Europe, en face, le banc d'Arguin, posé comme une virgule sur la mer, plus loin, la pointe du Cap Ferret vient empêcher le regard de se perdre ; dans un décor de bois et de verre « starckien » en diable pour couronner le tout. Sur la carte de *La co(o)rniche*, un large choix de plats inspirés par la terre et la mer dont un grandiose étal de fruits de mer. Sans doute l'une des plus belles terrasses de France (lacoorniche-pyla.com).

LA BRETAGNE MAGIQUE

Sur la Côte de Granit rose dans un des sites fascinants de Bretagne, surplombant la plage de Ploumanac'h, le *Castel Beau Site* offre une vue époustouflante. Sur la terrasse face à la mer, le chef Nicolas Le Luyer, un Breton pur souche, propose une carte snacking très iodée. Poke bowl réalisé avec la pêche du jour, huîtres du Trégor... et aussi de superbes burgers servis avec des frites maison. Un endroit magique ! (castelbeausite.com).



CHRISTOPHE BIELSA

Tous droits réservés à l'éditeur

Gala
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 202978

Date : 20 mai 2021
Page de l'article : p.78-81

L'ALSACE QU'ON ADORE

Pour découvrir l'Alsace authentique, mettez le cap sur cette belle maison située à Ottrott sur la route des vins. Face à l'église, dans un village de carte postale, une pimpante auberge *L'ami Fritz* aux nappes bien repassées et au cadre fleuri. Sous sa terrasse ombragée, le chef Patrick Fritz y déroule tous les classiques de la cuisine alsacienne : presskopf, joue de porc braisée à la bière et spaetzle, salade de cochon de lait... tous les gourmands épris de tradition adorent ! En prime, des desserts d'anthologie comme le soufflé à la vieille prune ou la tarte aux myrtilles. Menus à partir de 32 € (amifritz.com).

CAP SUR LE BOCAGE NORMAND

A quelques kilomètres de Deauville et de Honfleur, en plein bocage normand en lisière de forêt, une ravissante longère normande prolongée d'une maison en briques rouges à colombages abrite l'*Auberge de la source*. Un lieu charmant dans lequel il fait bon s'arrêter pour profiter du jardin fleuri, bordé de bassins. Le chef Alexis Valton met, avec talent et une simplicité de bon augure, les produits locaux et de saison à l'honneur, proposant ainsi une délicieuse promenade gastronomique de terroir. Déjeuners et dîners servis sur la terrasse au cœur du jardin. 02 31 89 25 02 (auberge-de-la-source.fr).

LA SPLENDEUR DU MÉDOC

« Je souhaite que chacun de nos hôtes se sente chez lui tout en étant ailleurs, qu'il partage un art de vivre... » Le ton est donné par Michel Reybier, le maître des lieux. Toute *La maison d'Estournel*, entourée d'une mer de vignes, invite au calme, la simplicité du décor, le potager attenant au parc habité d'arbres centenaires, la gentillesse du personnel, et surtout la majesté de la bâtisse en pierre de taille. La cuisine de saison fait la part belle aux produits du terroir avec simplicité et légèreté (lamaison-estournel.com).

Tous droits réservés à l'éditeur