

Sur la terrasse des Ombres, le chef Alain Ducasse avec son bras droit Alexandre Sempere et la mixologue Margot Lecarpentier

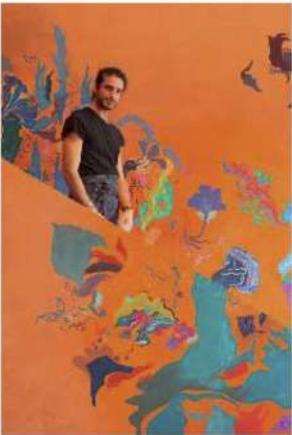


LA JUNGLE AU PIED DE LA MAJOR

Après Passy, Andia, l'adresse on ne peut plus glamour du groupe Moma, vient installer ses inspirations mexicaines dans un décor signé Alexis Mabille à Marseille. Son jardin végétalisé est l'objet de toutes les convoitises mode face à la mer pour un brunch ou un apéro qui traîne. On retrouve les codes qui ont fait le succès de sa grande sœur, à commencer par une cuisine de partage aux accents latins : ceviche classique ou à la truffe, rolls saumon gambas, tacos haute couture, riz au lait au dulce de leche et cocktails d'enfer, tels que les pisco sour.

À tester absolument La terrasse de Forest, le restaurant pépite de Julien Sebbag, le jeune chef qui fait carton plein sur les réseaux sociaux comme dans la vraie vie et vient d'ouvrir en voisin...

Andia Marseille, 2, boulevard Jacques-Saadé et Forest Marseille, 4, boulevard Jacques-Saadé, Marseille 11^e.



OÙ TRINQUER AVEC LA DAME DE FER?

Difficile de trouver une adresse avec une vue plus privilégiée sur la tour Eiffel que Les Ombres, la terrasse du musée du quai Branly-Jacques-Chirac qui devient un bar à cocktails à ciel ouvert jusqu'au mois d'octobre. Sous la houlette d'Alain Ducasse, le chef Alexandre Sempere est aux fourneaux, au shaker, la mixologue Margot Lecarpentier (bar Combat). Résultat de cette rencontre inédite, des cocktails qui chatouillent les papilles en jouant sur l'amertume et l'acidité, à savourer sur le toit du musée.

Autre adresse haut perchée pour retrouver la faune branchée, la terrasse de La Suite Girafe. Nichée au 9^e étage de la Cité de l'architecture et du patrimoine, ce secret bien gardé n'est autre que... l'ancien appartement du conservateur qui jouissait dans les années 1930 d'une vue sur tout Paris. Remise au goût du jour par l'architecte Joseph Dirand, ce rooftop extraordinaire fait désormais partie des lieux les plus élégants pour se délecter de plaisirs iodés, leurs spécialités.

À quelques pas, Les Marches, adresse canaille et mode fait le bonheur des Parisiens et Parisiennes en mal d'authenticité dans le quartier. Cet ancien routier, en témoigne son macaron rouge et bleu, affiche la couleur : nappes à carreaux, service aux petits

soins et classiques saucisson beurre, poireaux mimosa, pavé aux poivres et frites maison, île flottante et bons vins...

Le Palais de Chaillot possède aussi sa cantine chic avec vue imprenable sur la Dame de fer. À sa tête ? L'arrière-petite-fille de Gustave Eiffel, Coco Couperie-Eiffel avec Christophe Bonnat et Jean Moueix. Le Café de l'Homme et son décor façon Gatsby signé par le duo d'architectes d'intérieur Gilles & Boissier, invite à un voyage dans les années 1930. Le chef d'origine libanaise Fadi Frem réinterprète les codes de la cuisine gastronomique. Le tout à savourer avec une coupe de champagne Charles Heidsieck blanc de blanc pour les amateurs de fines bulles. ==

Par Tiphaine Menon, Clémence Pouget et Élodie Rouge



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

ADRESSES

La Suite Girafe

1, place du Trocadéro et du 11-Novembre, Paris XVI^e.

Les Marches

5, rue de la Manutention, Paris XVI^e.

Café de l'Homme,

17, place du Trocadéro, Paris XVI^e.

Les Ombres,

27, quai Jacques-Chirac, Paris VII^e.