



RENDEZ-VOUS RESTO



terrasses confidentielles

Pour vivre heureux, vivons cachés. Et dînons un soir d'été dans une atmosphère cosy, à l'air libre et à l'abri des regards indiscrets. V. A.

M64

UN PATIO AU VERT

Un des nouveaux restaurants de la capitale, dans l'enceinte de l'hôtel InterContinental, à deux pas des Champs-Élysées.

LA DÉCO : cuisine ouverte sur une salle cosy, avec fauteuils de cuir devant de jolies tables nappées. Un patio terrasse à l'abri du bruit de la rue pour déjeuner dehors l'été, sous de grands parasols beiges.

LE CHEF : ancien second du George V, le jeune Romain Marzet concocte une cuisine du marché.

LA CUISINE : élaborée avec des produits de saison, elle va de la salade bien-être (24 €) à la barigoule d'artichaut au chorizo (18 €) en passant par une lasagne de langoustines (33 €) ou une entrecôte d'Argentine angus (36 €).

LE PLUS : le menu Patio au déjeuner (37 €) pour une entrée et un plat du jour ou la formule entrée-plat-dessert (44 €). Le soir, menus M64 (41 € et 49 €). La carte des vins est préparée par les caves Taillevent.

ON CROISE : les hommes et femmes d'affaires du quartier, et aussi Yannick Noah ou Frédéric Michalak.

M64, 64, avenue Marceau, 75008 Paris.
Tél. : 01.44.43.36.50.



LE RALPH'S LE SPOT DE L'ÉTÉ

La table courue du Tout-Paris depuis son ouverture en mai, au sein de la superbe boutique Ralph Lauren rive gauche. Installé dans un ancien hôtel particulier, le Ralph's, c'est l'Amérique à Saint-Germain-des-Prés.

LA DÉCO : mélange de tissus vintage et contemporains, juxtaposition de teck patiné et de fer forgé, larges banquettes et coussins bleu et blanc. Une fontaine et de la verdure aux murs : un vrai paysage de campagne. Des plaids vintage créent l'atmosphère hamptonnienne.

LE CHEF : Nicolas Castelet est passé par de belles adresses, dont l'Arpège.

LA CUISINE : 100% style américain.

Le menu est le choix personnel de Ralph Lauren. Homard du Maine, crabe du Maryland, hot dogs et bœuf Black Angus bio élevé aux États-Unis... Les steaks dans le filet et l'aloyau proviennent du Ranch RRL du créateur, dans le Colorado, et sont servis en exclusivité. 60 € environ le repas.

LE PLUS : on part avec son doggy bag si l'assiette était trop copieuse, et on aime l'ambiance musicale made in USA, le soir.

ON CROISE : Arielle Dombasle, Mélanie Laurent, Thomas Dutronc, Isabelle Huppert... entre autres !

Ralph's, 173, bd Saint-Germain, 75006 Paris.
Tél. : 01.44.77.76.00.

LA VILLA UN NOUVEAU CHEF

La Villa vient de rouvrir ses portes dans un décor signé Gilles & Boissier, mari et femme, décorateurs plutôt habitués aux chantiers étrangers.

LA DÉCO : une ampleur dans les volumes, des matériaux de belle qualité pour trois espaces bien distincts, le bar, les salles à manger et la terrasse abritée.

LE CHEF : le nouveau chef, Bruno Lenoble, est un Robuchon pur souche, et cela se ressent dans l'assiette.

LA CUISINE : généreuse et de caractère, elle passe par un tartare de daurade (18 €), des sushis, du gaspacho andaloux (12 €), du saumon bio.

LE PLUS : l'idée du plat du jour (21 €) ou encore du baby burger au foie gras (20 €). De bons desserts (9 €) et une jolie carte des vins dont quelques belles étiquettes au verre à des prix défiant toute concurrence.

ON CROISE : Édouard Baer, Pascal Elbé, Michel Jonasz.

La Villa, 37, avenue de Friedland, 75008 Paris.
Tél. : 01.82.28.75.08.

