



TV RESTAURANTS

Hôtel Warwick

Terrasse éphémère au « 8^e ciel »

Coup double au Warwick avec l'arrivée d'un nouveau chef et l'amélioration de sa terrasse éphémère, au 8^e étage de l'hôtel. Une suite a été condamnée afin qu'y soit aménagée une cuisine pour « le froid » et les préparations de grillades. Sur le balcon, les tables bien espacées accueillent une douzaine de convives. Un peu plus loin, la terrasse carrée est plus grande (environ vingt 20 places). À l'angle de ces deux espaces, protégés par des parasols blancs, le jeune chef Dorian Wicart, devenu grillardin le temps d'un été, s'active devant le magistral fourneau/barbecue.

Divine côte de bœuf

Au gril : bar entier au fenouil, demi-homard, brochette de lotte, côtes d'agneau aux aromates, divine côte de bœuf, brochette de fraises... Suivent d'estivales entrées : tartare de saumon et citron vert, tarte fine de sardine au pistou. Hormis la carte réservée aux horaires des repas, quelques « snackings » sont servis de midi à 22 heures, au même titre que les cocktails qui ont fait la réputation du bar du Warwick et de son responsable, Yves le Pezron. Il grimpe lui aussi jusqu'à ce 8^e huitième étage pour vous accueillir tout l'été. Une musique de fond (standards de la musique américaine *old style*) anime les repas et, durant la Coupe du monde, il faudra compter avec les « *after work football* » : diffusion des matchs sur la terrasse. ○



FRANÇOIS GUENET POUR TV MAGAZINE

► 5, rue de Berri Paris VIII^e
Tél. . 01 45 61 82 08 Fermé le samedi
et le dimanche Ouvert en juillet/août

Au déjeuner, formules à 19 € et 29 €, menu à 35 €. Carte 42 € (hors boissons)