

## Saveurs Jean-Claude Ribaut Terrasses avec vue



**O**n se fait une terrasse ? » L'été venu, c'est, à Paris, le plaisir de se nourrir comme si l'on prenait un acompte sur les vacances. Les terrasses se sont multipliées depuis la législation contre le tabagisme. Aux Champs-Élysées, on se croirait presque à Avignon, sur la place de l'Horloge. Le quartier de la Huchette, livré aux piétons, canalise difficilement la foule interpellée par de curieuses enseignes, comme « Le Menhir, spécialités de fondue et raclette ». On rêve d'une terrasse au niveau des gargouilles de l'église Saint-Severin. Pour prendre de la hauteur, la Maison blanche, édifiée sur le toit du Théâtre des Champs-Élysées, offre sur l'arrière une terrasse à ciel ouvert. Le ronronnement de la climatisation n'ajoute certes rien à son charme, mais l'assiette imaginée par les frères Pourcel (salade de tomates anciennes, foie de veau et confit d'échalotes au xeres) et le service en net progrès assurent le succès du repas (menus à 40 et 55 euros). Sur le toit du Musée des arts premiers, au restaurant Les Ombres, Sébastien Tasset, le nouveau chef, renouvelle chaque semaine le menu du déjeuner (38 euros). C'est la plus fameuse terrasse parisienne, avec vue sur la tour Eiffel comme la voyait le peintre Delaunay. Aux abords des Champs-Élysées, l'Hôtel Warwick transporte le Bar W, au 8<sup>e</sup> étage, mais seulement jusqu'au 17 juillet (avec un buffet à 40 euros). Retour sur le plancher des vaches, Aux Fins Gourmets, avec ses quelques tables en plein air : celeri remoulade, museau de bœuf, gigot, rognons à la moutarde avec frites maison au couteau, confit de canard et autres spécialités basco-bearnaises n'ont pas pris une ride depuis les débuts de la V<sup>e</sup> République.

On peut aussi, l'été venu, gagner plus aisément les abords de Paris, et joindre les plaisirs de la campagne à ceux de la table. Aux Chevaux de Marly, par exemple, la carte du chef, Jacques Ruivo, propose des saveurs de saison : tartine façon nicoise, tartare de bar, pavé de bœuf grille béarnaise et mangue caramélisée aux fruits de la passion (menus de 28 à 38 euros). À Versailles, le jeune Simone Zanoni fait porter ses efforts sur La Veranda - brasserie du Trianon-Palace, avec vue magnifique sur le parc -, où se dégustent presse de foie gras, jambonneau, marmelade d'oignons, saumon d'Écosse poelé et chou rouge braisé au vinaigre balsamique, coulant au chocolat et glace caramel au beurre salé (environ 60 euros). Autre adresse vers saillasse incontournable : Le Potager du Roy. La carte honore le souvenir de Louis XIV, et met en valeur les légumes en provenance du jardin royal (de 30 à 60 euros). On visite, puis on mange. ■

**La Maison blanche**, 15 avenue Montaigne Paris 8 Tel 01 47 23 55 99  
**Les Ombres**, 27 quai Branly Paris 7 Tel 01 47 53 68 00  
**Hôtel Warwick** 5 rue de Berry Paris 8 Tel 01 45 63 14 11  
**Aux Fins Gourmets**, 213 boulevard Saint Germain Paris 7<sup>e</sup> Tel 01 42 22 06 57 Ferme le dimanche et du 2 au 4 août  
**Les Chevaux de Marly**, 3 place de l'Abreuvoir Marly le Roi (Yvelines) Tel 01 39 58 47 61 Tous les jours  
**La Veranda**, 1 boulevard de la Reine Versailles Tel 01 30 84 50 00  
**Le Potager du Roy**, 1 rue du Maréchal Joffre Versailles Tel 01 39 50 35 34