



## RENDEZ-VOUSRESTO

### délices éphémères

Rien de plus doux qu'un déjeuner en plein air dans l'un de ces restaurants d'été qui ne durent que le temps des beaux jours. v. a.

#### ANTIBES : LE CAP PLAGE GOURMANDE



Ouvert d'avril à fin octobre, sur les 200 mètres de plage (privée) de sable fin, Le Cap est le restaurant d'été du Cap d'Antibes Beach Hotel.

**ATMOSPHÈRE** chic, avec son immense terrasse de teck, ses grands parasols blancs et ses larges fauteuil d'osier. On s'y retrouve entre amis ou en amoureux pour dîner ou déjeuner face aux îles de Lérins.

**L'ASSIETTE** : concoctée par Nicolas Sale (ci-contre), le chef du restaurant

gastronomique Les Pêcheurs, elle joue la simplicité à l'heure du déjeuner, avec salade niçoise (18 €) ou planche de charcuterie (23 €), et plus de sophistication le soir, avec un excellent dos de lieu jaune (25 €) ou un loup grillé au thym (28 €). Au dessert, si l'on est raisonnable, on choisit la minestrone aux fruits, sinon on craque pour le tiramisu (9 €).

**LE PLUS** : poissons entiers, langoustes et homards cuits simplement à la façon des pêcheurs, en fonction de la pêche du jour (poisson entier : 12 € les 100 g ; langouste et homard : 16 € les 100 g).

Le Cap, 10, bd du Maréchal-Juin, 06160 Antibes.  
Tél. : 04.92.93.13.30.



#### PARIS : LE W L'ASSIETTE DANS LES NUAGES

Sur une idée de son chef, Dorian Wicart (ci-dessous), le W, le restaurant gastronomique de l'hôtel Warwick, prend ses quartiers d'été au 8<sup>e</sup> étage de l'hôtel, pour la plus grande joie de tous ceux qui restent à Paris durant l'été.

**ATMOSPHÈRE** : ce restaurant éphémère s'est posé sur la terrasse d'une des suites de l'hôtel, exercice périlleux pour la brigade qui y concocte surtout des grillades.

**L'ASSIETTE** : un snacking en service continu avec Caesar salad (15 €), hamburger tapenade-chèvre (14 €) ou club sandwich (18 €), et, comme spécialité, des grillades juste comme il faut : saumon, turbot ou brochettes au menu (29 €).

**LE PLUS** : une vue époustouflante sur la tour Eiffel, une terrasse dans les airs, loin du bruit et des pots d'échappement. Attention, il y a peu de tables, mieux vaut réserver.

La Terrasse du Warwick, 5, rue de Berri, 75008 Paris.  
Tél. : 01.45.63.14.11.



#### LA BAULE : LE RÉCIF FACE AUX EMBRUNS

Cette petite maison de bois plantée sur la plage de Bonne-Source à La Baule n'est ouverte que durant l'été.



**ATMOSPHÈRE** conviviale et décontractée, chemin en caillebotis, tables et bancs en bois, transats, le tout posé sur le sable fin et juste à quelques mètres de l'Océan.

**L'ASSIETTE** simple et généreuse met en valeur les produits frais de saison : carpaccio de bœuf, de jambon italien ou de courgettes (9 €), clubs sandwiches (11 €), salade composée (12 €). Côté plats, on aime le dos de cabillaud en papillote et l'onglet aux deux échalotes (21 €), et, pour le dessert, on choisit la tarte fine aux pommes avec sa glace caramel au beurre salé (8 €).

**LE PLUS** : des menus à prix doux (14 € au déjeuner, 35 € au dîner), un accueil chaleureux et le plaisir de déjeuner les pieds dans le sable.  
Le Récif, plage de Bonne-Source, 44380 Pornichet. Tél. : 02.40.61.61.20.



#### BON ANNIVERSAIRE

Du 5 au 11 juillet 2010, pour les 50 ans du Géant Vert, un restaurant éphémère sera installé au 6, cité de la Roquette, dans le XI<sup>e</sup> à Paris. Au menu, des démonstrations-dégustations gratuites (réalisées à partir des légumes Géant Vert), un repas orchestré par des chefs de renom (David Zuddas, Alberto Herráiz, Christian Etchebest...) et des ateliers pour les enfants.  
Rens. sur [www.les50ansdegeantvert.fr](http://www.les50ansdegeantvert.fr)

#### RÉDACTION RENDEZ-VOUS

CITY GUIDE : PEGGY FREY. DÉCO : LÉTTITIA RENEVIER. GOLF : ALYETTE DEBRAY-MAUDUY.  
VOYAGE : CHRISTIAN-LUC PARISON. RESTO : VÉRONIQUE ANDRÉ.