



LA TABLE DU MANAGER

# Trois places au soleil pour **aoûtiens** à Paris

Pour les fidèles au poste, voici **TROIS BELLES TERRASSES OUVERTES TOUT LE MOIS**, et parfois même sept jours sur sept.

**PAR TERRASSES**, on veut dire de vraies adresses, élégantes, calmes et ensoleillées et pas un bout de trottoir avec quelques tables posées entre les scooters et les voitures.

Commençons par la plus sophistiquée : Laurent (le magnifique) avec sa façade italienne rose et son magnifique jardin. Ici c'est « luxe, calme et volupté » sous des arbres centenaires, le petit bruit délicieux d'une fontaine monumentale et une cuisine étoilée en totale harmonie : l'araignée de mer dans ses sucres en gelée et crème de fenouil, servie dans un verre cocktail, est raffinée et subtile, les magnifiques poissons sont cuits à la perfection et relevés d'épices qui nous emmènent du côté des palaces de la Riviera comme ce cabillaud relevé au chorizo et « paimpol » tomates, cette ventrèche de thon mi-cuit « niçoise » sauce pi-

quante ou le turbot en croûte de sel aux épices, cornet de fèves, carottes et pois chiches à l'orientale. L'équipe hyper-professionnelle de Philippe Bourguignon, spécialiste des accords mets et vins, vous fera passer un moment divin, hors du temps, qui reste abordable avec le menu à 80 euros (150 euros à la carte).

## ■ SNOB OU SYMPATHIQUE

La plus snob ensuite chez Nabulione avec une vue magique sur le dôme doré des Invalides et la tour Eiffel ; sûrement une des plus belles et design terrasses parisiennes. La cuisine fait ici moins concurrence au lieu avec une carte de « Costeries » vues et revues mais somme toute assez bonnes et qui ne gâcheront en rien la soirée romantique ou le déjeuner détendu : le king crabe rémoulade et la salade niçoise (20 euros), bon test de qualité,

soit irréprochables. Les filets de rouget, minute de courgette et tapenade (28 euros) ou l'entrecôte XL (34 euros) sont dignes de leurs intitulés et même les frites sont bonnes ! Les rosés du Château **Minuty** (23 euros) ou du domaine d'Ott (42 euros) seront de très bons compagnons.

Enfin, la plus « sympathique » dans l'îlot préservé et estival de la place du Marché-Saint-Honoré, l'Absinthe fête ici brillamment les 20 ans des « bistrotis d'à côté » de la famille Rostang. La carte brasse large avec de multiples propositions pour tous les appétits, tous les goûts et toutes les bourses : les formules (entre 30 et 40 euros) à sélectionner parmi une trentaine de propositions, les suggestions du jour sur l'ardoise, les « light » de l'été pour garder la ligne, les « crus » avec un vaste choix de poissons, soit marinés,

soit en tartare, ou encore les « Crok-Absinthe » pour picorer l'après-midi (5 à 10 euros). Quelques illustrations comme ces asperges vertes, légumes grillés et sablé parmesan, parfaitement bien condimentées et très goûteuses, le Black Cod mariné soja, rôti au four, fondant et efficace, ou le gâteau choco-beurre salé, régressif comme il faut. Avec autant de profusion dans la carte, de gentillesse dans le service et de générosité dans les prix et les portions, cela va vite devenir le QG des aoûtiens.

**SÉBASTIEN DANET**

**LAURENT**, 41, avenue Gabriel, 75008 Paris. 01.42.25.00.39.

**NABULIONE**, 40, avenue Duquesne, 75007 Paris. 01.53.86.09.09.

**L'ABSINTHE**, 24, place du Marché-Saint-Honoré, 75001 Paris. 01.42.96.90.04.