

## Dix terrasses de luxe à tester cet été.

Où se poser cet été à Paris pour prendre une collation ou se restaurer ? Voici notre sélection des plus belles terrasses parisiennes pour vivre une expérience gastronomique singulière, qui mixera savamment beau et bon.

### Le Jardin Intérieur du Mandarin Oriental Paris

Cette terrasse accueille les clients du restaurant Camélia par Thierry Marx d'un côté et de l'autre, ceux du Bar 8. Niché au coeur du Mandarin Oriental, le Jardin Intérieur constitue un véritable havre de paix luxuriant dans le quartier vibrant du 1er arrondissement. Il sera possible de profiter d'une gastronomie cosmopolite, avec une nouvelle carte composée de produits de saison, où se mélangent saveurs méditerranéennes et influences asiatiques, ou du Goûter d'Adrien, nouveau tea time inspiré des madeleines de Proust du Chef Pâtissier Adrien Bozzolo et où il est aussi possible de découvrir les nouvelles créations glacées, les Bubble Waffles, des gaufres aux alvéoles garnies de glace, réalisées sous la forme d'un Saint-Honoré. Côté Bar 8, une nouvelle carte a également été dévoilée récemment, inspirée des escapades du Chef Thierry Marx à travers le monde, se présentant comme un carnet de voyage.

**Adresse :** 251, rue Saint-Honoré - 75001 Paris.



©Mandarin Oriental Paris

### La terrasse Kléber de The Peninsula Paris

The Peninsula propose plusieurs terrasses, allant du rooftop à une terrasse privative pour une table de deux personnes. Coup de coeur pour la terrasse Kléber, où souffle comme un air de provence. Située au rez-de chaussée de l'établissement et surplombant l'avenue éponyme, elle accueille du petit-déjeuner au dîner, sans oublier l'heure du thé ! L'environnement se veut paisible, propice à la détente, que ce soit pour déguster un des plats à la carte du restaurant le Lobby ou pour goûter à la gastronomie cantonaise du Lili.

**Adresse :** 19 avenue Kléber, 75116 Paris.



©The Peninsula Paris

#### La Cour Jardin de l'Hôtel Plaza Athénée

Au programme du restaurant d'été, dans la cour jardin : escapade verte et cuisine du soleil avec Jean Imbert. Ici aussi, l'invitation est au calme, à la respiration et à l'inspiration au milieu de l'agitation urbaine. Recouvert entièrement de vigne vierge et de géraniums rouges, ce lieu est un véritable cocon où l'on peut vivre un moment hors du temps lors d'un déjeuner ou d'un dîner. Côté menu, le Chef joue la carte du soleil et de la légèreté, en s'inspirant de ce que la nature fait de mieux, en mettant le végétal à l'honneur. Enfin, le sucré n'est pas en reste avec Elisabeth Hot, Cheffe Pâtissière de l'hôtel, en travaillant les produits d'été de la même manière que l'ensemble du repas.

**Adresse :** 25, Avenue Montaigne - 75008 Paris.





©Plaza Athénée

#### Le Jardin Français de l'Hôtel Le Bristol

L'hôtel le Bristol dispose d'un jardin de 1200 m2... le plus grand d'hôtel à Paris semble-t-il, et qui a été repensé en 2020 avec l'aide de Lady Arabella Lenox Boyd, paysagiste anglaise, afin d'optimiser la biodiversité du lieu (plus de 4000 plantations ont été plantées afin que le jardin puisse vivre seul tout au long de l'année). De mai à octobre, le Café Antonia y a son extension, Le Jardin Français, ouvert tous les jours de beau temps à partir de 12h00 avec une carte proposée par le Chef des cuisines du Bristol depuis 24 ans, Eric Frechon.

**Adresse :** 112, Rue du Faubourg Saint-Honoré - 75008 Paris.



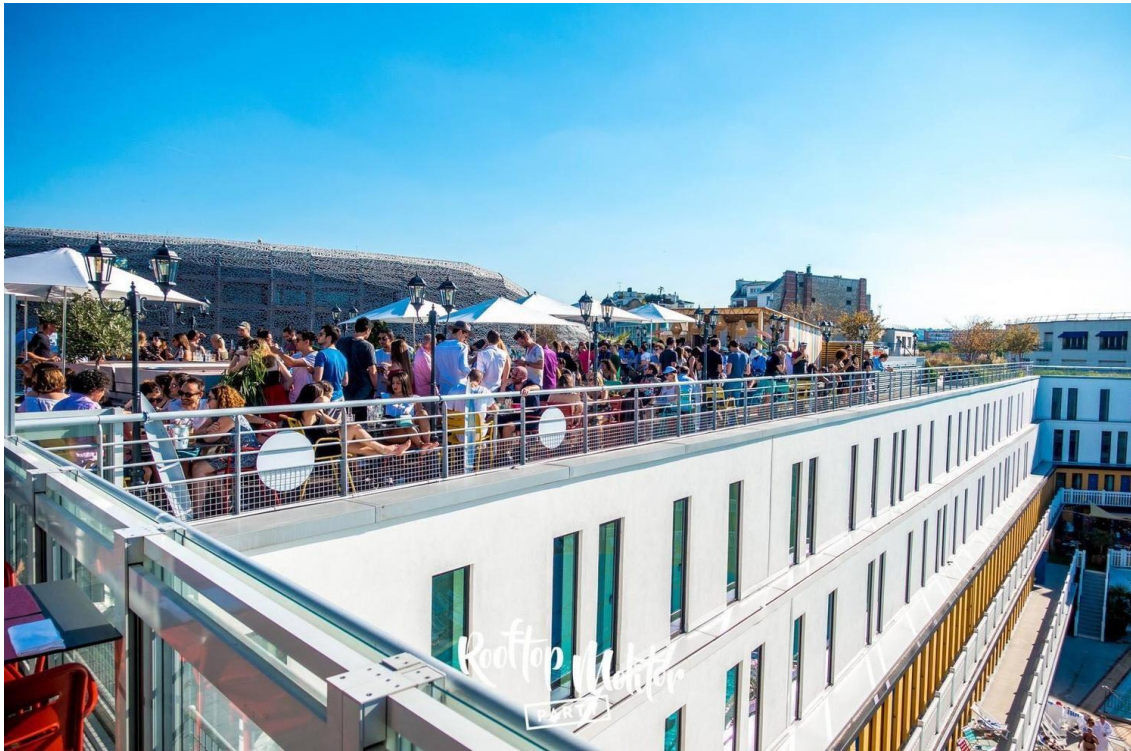
©Le Bristol

### Le Rooftop du Molitor

Ambiance festive sur ce rooftop, avec une programmation spéciale "Molitor Summer Festival" où sont prévus concerts, cours de danse et DJ sets durant tout l'été. Le restaurant ouvre ses portes pour déjeuner ou diner tous les jours, avec une carte gourmande élaborée par le Chef Gregory Gbiorczyk et sa brigade (Poulpe grillée, burratina du soleil, tataki de thon...) tandis que la Chef pâtissière, Louise Riot met à l'honneur son dessert signature, le Chouchou : du chocolat et du praliné pour un moment d'exception. Le bar solarium, quant à lui, ouvre à partir de 17h.

**Adresse :** 6 Av. de la Porte Molitor, 75016 Paris.





©Molitor

### La Terrasse du Park Hyatt Paris-Vendôme

Joliment arborée et protégée de la ville et de ses bruits car située dans la cour intérieure de l'hôtel, elle invite à un moment de calme et d'élégance en plein coeur de Paris. Au travers de la carte du Café Jeanne, le Chef Jean-François Rouquette y propose une cuisine délicate aux accents méditerranéens, un thème que l'on retrouve également dans le choix des arts de la table. A noter que le week-end, quand le temps le permet, le brunch est déplacé en terrasse, souvent accompagné d'une ambiance musicale (musiciens, chanteurs), avec une carte invitant au voyage sur le thème des saveurs du monde.

**Adresse :** 5 Rue de la Paix, 75002 Paris.



©Park Hyatt Paris-Vendôme

#### La Cour de Marbre du George V

Le Four Seasons Hotel George V a rouvert sa terrasse d'été, baignée de lumière naturelle et ornée de compositions florales réalisées par le directeur artistique Jeff Leatham. Au centre, une sculpture fontaine d'orchidée vanda réalisée par l'artiste Leatham, "le kaléidoscope", est à admirer. Le mobilier de la terrasse, quant à lui, s'est aussi renouvelé cette année, avec de nouveaux meubles de l'architecte Pierre-Yves Rochon, connu pour avoir créé les intérieurs intemporels et sophistiqués de l'hôtel. À la carte, les plats concoctés par le Chef étoilé Simone Zanoni, pour déjeuner ou dîner, avec des plats d'été rafraîchissants, sans oublier une merveilleuse crème brûlée en dessert !

**Adresse :** 31, Av. George V, 75008 Paris.





©George V

La terrasse "Summer by La Bauhinia" au Shangri-La Paris

Située au coeur du jardin de l'hôtel, avec vue sur la Tour Eiffel, cette terrasse éphémère est ouverte jusqu'à la fin du mois de septembre. Cet été marque l'arrivée du Chef Quentin Testart, qui propose une cuisine de partage et de plaisir autour de la mer. Le voyage sucré, quant à lui, est proposé par le Chef Pâtissier breton Maxence Barbot, proposant lui également à la carte, un savant mélange d'ici et d'ailleurs à explorer au dessert, au tea time ou encore au Brunch !

**Adresse :** 10, avenue d'Iéna - 75116 Paris.



©Shangri-La Paris

La terrasse du Chiquette à l'Hôtel Le Cinq codet

C'est la nouvelle table à découvrir Rive Gauche, à deux pas de la Tour Eiffel et du Dôme des Invalides. Le nouveau Chef, David Maroleau, y propose une cuisine cosmopolite, influencée par son expérience en Californie, mixant saveurs acidulées et japonisantes. L'ambiance y est design, contemporaine et chaleureuse, signée du décorateur français Jean-**Philippe Nuel**. Enfin, à noter que la carte évolue au gré des saisons, étant renouvelée toutes les six semaines.

**Adresse :** 5, Rue Louis Codet - 75007 Paris.





©Le Cinq codet

Le rooftop de l'Hôtel Madame Réve

L'Hôtel Madame Réve dévoile à nouveau son rooftop, perché au sommet de la mythique Poste du Louvre. Véritable jardin suspendu, il offre un panorama exceptionnel, où l'on peut admirer à la fois l'église Saint-Eustache, la Tour Eiffel ou encore Notre-Dame. À la carte, un style décomplexé, avec des assiettes qui se partagent et se dégustent au fil des envies, avec des saveurs inspirées du Japon.

**Adresse :** 48, rue du Louvre - 75001 Paris.



©Hôtel Madame Réve

Et pour encore plus d'inspiration, découvrez notre article : [10 plages sublimes par les Maisons de Luxe.](#)