

Terrasses. discrétion assurée

► Va-t-on bientôt pouvoir dîner dehors? Lorsque reviendront les beaux jours, autant être prêt à dégainer ses bonnes adresses de terrasses. Pour vous, nous avons sélectionné des petits coins bonheur à l'abri des regards. Cours, jardins, patios... A Paris, les terrasses cachées ne manquent pas. Nous les avons testées.

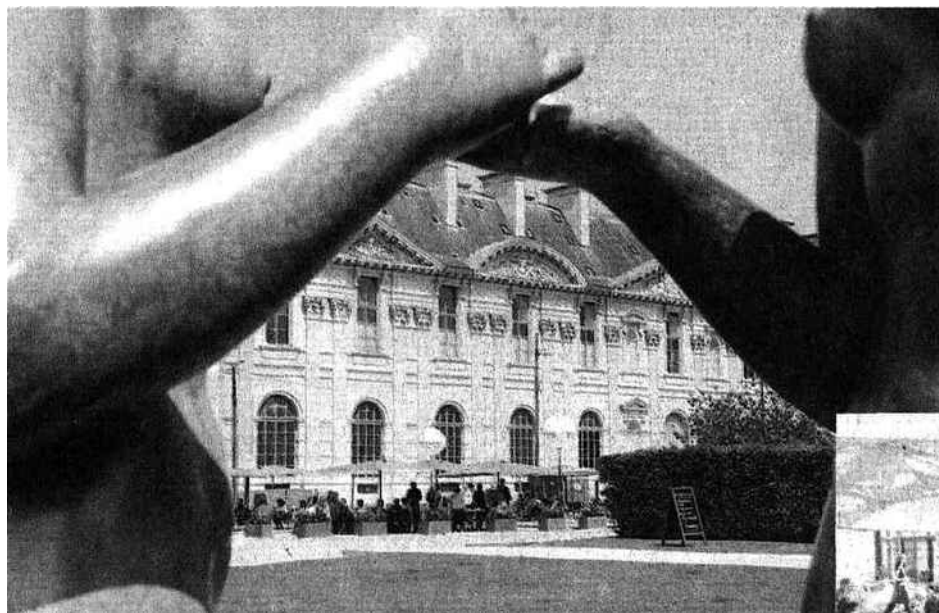
Le Saut du Loup, unique

Le saut du loup, dans le jargon de l'art du jardin, c'est une frontière invisible qui permet la continuité visuelle, l'harmonie, entre deux paysages. Voilà pour les explications. Vous ne verrez pas cette somptueuse terrasse de l'allée centrale du jardin des Tuileries. Il faudra s'approcher un peu du Musée des arts décoratifs. Un moment unique en plein cœur de Paris, dans un de ses plus beaux jardins. On s'amuse avec l'assiette de Pascal Bernier (bocal de légumes oubliés aux truffes, tartare de bœuf accompagné de son cornet de frites ou encore le filet de dorade royale, jus de romarin, coulis de poivrons et légumes au wok). On se détend avec un verre à l'heure de l'apéro. Idéal pour un délicieux tête-à-tête au milieu de la foule.

Le Saut du Loup du Musée des Arts décoratifs, 107, rue de Rivoli, 1^{er}. 01 42 25 49 55. Ouvert 7j/7.

Bistro des Dames, cadre enchanteur

De la rue étroite, on ne voit rien. Juste une devanture de bistrot comme il y en a tant à Paris. Entrons. Et demandons la terrasse. Un escalier exigu, une véranda au sol en vieilles pierres. Choisissez votre table. Au fond à droite dans le coin ou alors dans la cour principale. A l'ombre d'arbres centenaires ou à la lumière colorée des loupiotes, le jardin du Bistro des Dames est magique. On ne vient pas franchement pour l'assiette mais plutôt pour parta-



A vous de choisir, la sérénité au Saut du Loup (1^{er}), près du Musée des arts déco (à gauche), la magie du Bistro des dames (17^e), le charme du Moulin de la Galette (18^e) ou l'humour acidulé du Délicabar (7^e) (photos à droite, de haut en bas).



ger, autour d'un verre, un plateau de fromages ou de charcuterie. Le lieu se prête aux éclats de rire entre copains aussi bien qu'à la confiance. On aime. Non, on adore et, cet été, on viendra ici se planquer. Au milieu des habitants du quartier et des costumes-cravates qui ont fait tomber la veste. *Bistro des Dames, 18, rue des Dames, 17^e. 01 45 22 13 42. Ouvert 7j/7.*

Le Moulin de la Galette, dans les fleurs

Il y a quelques mois, Antoine Heerah et Jérôme Bodereau, toqués étoilés du Chamarré, ont repris cette affaire au sommet de la rue Lepic. Van Gogh, Renoir, Toulouse-Lautrec, Dufy, Picasso... tous sont venus peindre le beau moulin. On peut apercevoir de la porte ouverte, un peu cachée derrière la vigne, une terrasse de 12 places juste devant le restaurant. Par contre, si on ne fait pas la de-

mande, on n'aperçoit pas la ravissante petite cour pavée de l'autre côté, si charmante au pied du joli moulin. Des tables dressées au milieu des fleurs pour s'encanailler avec une persillade de cèpes et de trompettes, jambons de pays et jus de viande; un croustillant de cochon de lait ou un lapin de grenouille en royal (foie gras et truffes) et des pennes au jus. Faute de guincher, venez donc vous rassasier dans cet ancien bal populaire. *Le Moulin de la Galette, 83, rue Lepic, 18^e. 01 46 06 84 77. Ouvert 7j/7.*

Sterne, le goût de la mer

Ames de pêcheurs, amateurs de grande bleue, ce lieu est pour vous! Des portes couleur océan qui s'ouvrent largement, une devanture faite de filets de pêche. On n'y comprend d'abord pas grand-chose. Lisez le panneau: bulots, huîtres, bigorneaux, palourdes... On n'entend pas la mer,

on la sent déjà. Cette terrasse-là, cachée derrière les arbres, n'est ouverte que le midi (et à partir de mardi). Parce que déguster les fruits de mer de chez Sterne, ça fait des bruits comme « Mummh! » pendant une heure et demie. Alors on commande son plateau (entre 29 € et 72 €) et on PRO-FITE. En silence.

Sterne, 36, rue de la Condamine, 18^e. 01 42 94 17 24. Fermé dimanche et lundi.

Le Square, saveurs d'été

Une cour-jardin ravissante. Petites tables qui se font du pied, chaises rouges au coude à coude. Tout autour, des bacs à fleurs, du lierre, de la verdure et... la terrasse fleurie de la voisine. Pas de bruit de voitures, seulement les « discussions » entre oiseaux. Ra-



phaëlle, la patronne, reçoit comme chez elle. Du côté des assiettes, on déguste, pour 13 € ou 17 € (le midi) et 24 € ou 29 € (le soir), un pressé ricotta, poivrons et basilic, une crème d'asperge, radis et lard grillé, un sauté de veau aux crevettes et pak-choï, ou encore la généreuse côte de bœuf de Salers pour deux et ses frites maison. Presque comme à la maison. *Le Square, 227 bis, rue Marcadet, 18°. 0153110841. Fermé dimanche et lundi.*

Le Dêlicabar, pour les gourmands

Terrasse bubble gum façon Barbapapa. Au 1^{er} étage au-dessus de la Grande Epicerie du Bon Marché, la terrasse du Dêlicabar est, en été, une invitation à la gourmandise. Le jeune chef Sébastien Godard a inventé sa carte

autour de trois produits stars : les fruits, les légumes et le chocolat. Il vous suffit juste de passer au milieu des créateurs sans craquer. Ensuite, à vous donc de venir découvrir tout au long de la journée quelques bonnes idées sucrées-salées à grignoter sur le pouce. Prix, entre 18 € et 25 €. Une parenthèse acidulée à croquer.

Le Bon Marché, 26, rue de Sèvres, 7°. 0142221012. Fermé dimanche.

Le Diapason, vertigineux

Chaque été, on cherche LA terrasse avec vue sur quelques monuments de Paris. Cette année, nous avons craqué sur celle du Diapason, au 7^e étage du **Terrass** Hôtel. Une ambiance très chic. Des tables face à la tour Eiffel et au Grand Palais et dos au Sacré-Cœur. Des menus déjeuner à 31 € et 36 €. Que demander de plus ?

Le Diapason, 12-14, rue Joseph-de-Maistre, 18°. 0144923400. Fermé samedi midi.

Aurêlie Chaigneau

Reportage photo

Beata Komand pour le JDD