

## SORTIR

Par Sandra Serpero

### LE RALPH'S À L'HEURE D'ÉTÉ

La terrasse la plus américaine de Paris fait désormais profiter des fins de journées ensoleillées en ouvrant aussi ses portes de 17h à 19h. Alcôve apaisante lovée dans la cour d'un hôtel particulier, cette terrasse intime vibre tout en douceur sur des airs de jazz et régale de snacks to share. Au menu : avocado toast, croquettes de crabes, lobster roll, saumon sur pancake de pomme de terre, et autres mets venus d'Outre-Atlantique. Et pour la soif, une jolie palette de cocktails reprenant les classiques de la scène américaine comme le Manhattan ou le traditionnel Old Fashioned. Great !

#### BACK IN THE USA

*The most American terrace in Paris now enables clients to make the most of late sunny afternoons by opening also its doors from 5 to 7 p.m. A soothing alcove nestling in the courtyard of a private mansion, this intimate terrace serves snacks to share with discreet jazz in the background. On the menu : avocado toast, crab cakes, lobster roll, salmon on potato pancakes, and other delicacies from across the Atlantic. To quench your thirst, an enticing array of cocktails including US classics such as Manhattans and the traditional Old Fashioned. Cool ! **Ralph's, 173 boulevard Saint-Germain, Paris 6 (01 44 77 76 00).***



# C'EST DANS LE VENT !

Restaurants étoilés, lieux branchés, boutiques chics, designers à la mode...

Tous les incontournables du moment se partagent la vedette dans nos pages.



## River Café : le bonheur en Seine

Façon maison de famille entourée d'eau et de verdure, le River Café invite jusqu'à la fin de l'été ses hôtes à partager chaque soir un barbecue d'exception. Régalade assurée avec les côtes de bœuf d'Aubrac, les gambas sauvages et l'échine de cochon d'Auvergne mariné au rhum. Et dès le 30 août jusqu'à fin septembre, rendez-vous du lundi au dimanche pour les « apéros parisiens » réunissant la crème des produits 100% made in Paris (pains de Benoit Castel, jambon de Gilles Vérot...) et les vins de la Winerie Parisienne dont le pétillant blanc de blanc Don Paris.

**SUMMER ON THE SEINE** *Every evening, like a family home surrounded by water and greenery, the River Café invites its guests to share an exceptional barbecue until the end of summer. Deliciousness guaranteed, with prime rib of Aubrac beef, wild gambas, and loin of Auvergne pork marinated in rum. And from August 30th to the end of September, get-togethers from Mondays to Sundays for "Parisian apéros" with the cream of products 100% made in Paris (bread from Benoit Castel, ham from Gilles Vérot...) and wines from the Winerie Parisienne, including the sparkling Don Paris "blanc de blanc". **River Café, 146 Quai de Stalingrad, 92130 Issy-les-Moulineaux. (01 40 93 50 20).***





## DÉJEUNER ÉTOILÉ AU NIKKI BEACH

**STAR-RATED LUNCH**

La célèbre plage tropézienne refermera sa parenthèse de haute gastronomie le 21 août prochain. Après avoir accueilli les chefs multi étoilés Gilles Goujon, Jean-François Piège et Régis Marcon, c'est Emmanuel Renaut, chef trois étoiles, qui clôturera cette expérience gourmande. Le temps d'un déjeuner, il se postera avec sa prestigieuse brigade derrière les fourneaux du Nikki Beach pour faire partager sa passion des produits du terroir et de la montagne. Grisant. **Nikki Beach, 1093 route de l'Epi, 83 350 Ramatuelle (04 94 79 82 04).**

*The high-gastronomy interlude at the famous Nikki Beach in Saint-Tropez will come to an end on August 21st. After welcoming star-rated chefs Gilles Goujon, Jean-François Piège and Régis Marcon, 3-star Chef Emmanuel Renaut will put the final touch to this gourmet experience. For a special lunch, he will officiate with his prestigious kitchen brigade behind the ovens to share his passion for locally-grown and mountain produce. ■*

## DÉLICIES GLACÉS

Niché au cœur de l'Officine Universelle Buly du Marais, le Grand Café Tortoni fait savourer l'été avec sa carte de glaces et sorbets. On y retrouve les parfums incontournables de la crème glacée artisanale et les saveurs rafraîchissantes de sorbets aux fruits de saison. Et quelques pépites originales comme la groseille ou le surprenant pistache-bergamote. Le tout se déguste dans de belles coupes en verre sur le comptoir en marbre rouge de ce café délicieusement suranné.

### ICY TREATS

*In the Officine Universelle Buly du Marais, the Grand Café Tortoni adds more enjoyment to summer with its ice-creams and sorbets. An array of essential flavours for artisanal ice-cream, refreshing flavours for sorbets with seasonal fruits. Plus a few original gems such as redcurrant and a surprising pistachio-bergamot. All relished in lovely glass bowls at the red marble counter of this delightfully old-fashioned café. **Grand Café Tortoni, 45 rue de Saintonge, Paris 3 (01 42 72 28 92).***



## TOUS CHEZ ROBERT !

La fine équipe d'Au Passage, Loïc Martin et Edouard Bergeon et le chef australien Peter Orr, poursuit sa quête gourmande avec l'ouverture de son premier restaurant de chef. Le voilà le beau Robert assumant le chic et le raffiné dans le décor comme dans l'assiette. Un plat ? L'agneau accompagné d'artichauts, pommes de terre rate et purée de courgettes basilic. Une cuisine subtile et d'une grande précision accompagnée d'un service délicat et d'une carte de vins naturels.

**HEAD FOR ROBERT !** *The excellent team from Au Passage, Loïc Martin, Edouard Bergeon and Australian chef Peter Orr, is pursuing its gourmet path by opening its first "chef" restaurant : welcome to Robert, advocating elegance and refinement in both its decor and dishes. For example ? Lamb served with artichokes, Rate potatoes and a purée of courgettes with basil. Subtle cuisine of high precision, accompanied by delicate service and a list of natural wines.*

**Robert, 32 rue de la Fontaine au Roi, Paris 11 (01 43 57 20 29).**