

# TENTATION

6€ Trimestriel N° 86 - Printemps 2012

LE MAGAZINE DE CEUX QUI BOUGENT

La France à découvrir

Envie  
d'échappées  
belles

## Saint-James Paris : snacking chic sous les étoiles

Club privé certes, l'hôtel Saint-James Paris cache discrètement sa déco follement baroque et sa terrasse privée dans le jardin juste derrière. Aux beaux jours, les petites serres et les grandes tonnelles montgolfières habillées de fleurs et de panthère s'ouvrent comme par miracle au public extérieur. Dès 19h, option bar avec un beau choix de

Mojito et on snacke chic : tartare de bar sauvage, racine de wasabi, crumpets aux herbes (24€), carpaccio de mignon de veau mi-cuit, aubergines, tomates et verveine (36€), homard bleu grillé, avocat et chorizo (42€)... Et le dimanche, "on brunche"...

43 av. Bugeaud (16<sup>ème</sup>) Tél. 01 44 05 81 81 www.saint-james-paris.com



Étonnant jardin habillé de montgolfières et petites serres au Saint James Paris

## La Terrasse W : baisers volés

L'événement du printemps et de l'été est sur la terrasse éphémère de l'Hôtel



La Terrasse éphémère de l'Hôtel Warwick

Warwick au 8<sup>ème</sup> étage. Une terrasse imaginée autour des suites penthouses dans l'esprit d'un vrai lounge trendy chic d'une trentaine de couverts sous parasols avec une vue panoramique sur la Tour Eiffel. Ambiance vacances autour du grill mais le chef Dorian Wickart fait partie de ces chefs capables de donner du cachet à un simple gratin. Sa cuisine estivale et légère fait la place belle aux poissons : tartare de dorade à la framboise, gambas à la plancha, homard façon thermidor,

volaille grillée à l'estragon, côte de bœuf charolais... Plateau de desserts maison. Le service personnalisé et dirigé par Yves Lepeyron maintient la belle note ensoleillée. Comme les vins d'été et en particulier les rosés. Parking en sous-sol avec accès direct à l'hôtel. Apéritif et grignotage de 12h à 23h30. Menus : 29€ (plat + entrée ou dessert) et 35€.

Hôtel Warwick 5 rue de Berri (8<sup>ème</sup>)

Tél. 01 45 61 82 16

Fermé les samedi et dimanche

## Zebra Square : fréquence radio chic

Retour à la case départ avec le fils de la maison, Johan Derderian. Face à la Maison de la Radio, ambiance très contemporaine chic sur le teck et sous les parasols pour goûter les bons classiques de papa Derderian (de 8h à 23h) qui n'ont pas vieilli d'un pouce. De la tomate cœur de bœuf et mozzarella aux excellents nems de légumes ou sashimis de crevettes, des fameuses tartares maison (dont l'aller-retour aux herbes) au filet

de bar à la plancha ou aux grosses crevettes "sel et poivre" à la plancha... Et pour le snacking, salades à toutes les sauces. Ambiance assez pro au déjeuner, journalistes et têtes d'affiche, plus jeune, plus fun le soir. Voiturier. Menus : 26€ (dég. plat + entrée ou dessert avec verre de vin). Carte 40/50€.

3 place Clément Ader (16<sup>ème</sup>)

Tél. 01 44 14 91 91 Tousjours ouvert

www.zebrasquare.com



Ambiance chic sur le teck de la terrasse du Zebra Square

## Les Terrasses des Relais : du nouveau à l'Ouest

À un quart d'heure de l'Étoile, le Relais de La Malmaison niché dans un parc de 2 hectares, joue plutôt a priori la carte séminaires business dans son hôtel 3 étoiles très chic (avec 57 chambres et 3 suites, spa, piscine couverte, hammam...)



La terrasse des Relais de La Malmaison dans un parc de 2 hectares

Et pourtant, son resto les Terrasses du Relais marque bien la différence. Atmosphère très zen et élégante qui se prolonge miraculeusement sur une terrasse en teck. Mais la grande nouveauté est l'arrivée du jeune chef David Fricot qui a redonné de belles saveurs à la table. Demi-finaliste à l'émission Top Chef en 2010 et formé chez des grands, il réussit à associer le concept d'une cuisine actuelle légère, revue entièrement à sa façon avec de belles présentations : tourteau en raviole de daikon, sucrine, sauce gingembre confit, délicieux légumes d'hiver et d'aujourd'hui sur une gelée de brocolis, tofu mariné au gingembre confit... excellente poitrine de veau caramélisée aux boules de Bussy confites et radis glacés (toutes les saveurs

sont respectées délicatement), paleron de bœuf braisé avec son cœur de foie gras, pressé de carotte au thym citronné, saint-jacques saisies, panais en mousseline verte... finger croustillant au chocolat et sa verveine rafraîchie au coco... Carte des vins bien choisis et service très correct. Le menu du marché à 28€ (plat + entrée ou dessert et verre de vin et café) ou à 38€ (avec verre vin et café) peut être une belle affaire dans un salon ouvert avec une bande d'amis, mais la sortie reste raisonnable (36/48€ sans le vin). Superbe brunch le dimanche à 38€ et à 28€ (enfant).

Le Relais de la Malmaison

93 bd Franklin Roosevelt

92500 Rueil Malmaison Tél. 01 47 32 01 33

www.relaismalmaison.fr