



## Saveurs Jean-Claude Ribaut Les chefs tiennent table ouverte tout l'été



C'est la météo qui règle désormais, en été, la fréquentation des restaurants parisiens, entre ceux qui disposent d'une terrasse et ceux qui n'ont qu'une climatisation. De telle sorte qu'ils semblent être de plus en plus nombreux à rester ouverts en août.

Certes, il y a terrasse et terrasse : celles où l'on peut dîner à la fraîche en prenant ses aises ; d'autres, masquées par trois fusains étiés qui disputent le bitume aux piétons. D'autres, enfin, plus rares et dispendieuses, noyées dans la verdure, ou cachées dans les patios des grands hôtels : le Laurent (41, avenue Gabriel, Paris 8<sup>e</sup>), dans le carré des Champs-Élysées, reste la référence absolue. Au Plaza Athénée, Alain Ducasse a invité la grande prêtresse de la graine ger-

**L'usage s'est répandu  
— hélas ! — d'employer  
hors de propos  
« carpaccio »  
à la place d'émincé**

mée, Lawrence Aboucaya, à dévoiler les charmes de la cuisine « haute vitalité », aux côtés de plats plus classiques, telles ces « fines tranches de maigre assaisonnées aux agrumes ». Savourons l'expression « fines tranches », là où l'usage s'est répandu — hélas ! — d'employer hors de propos « carpaccio » à la place d'émincé, dans le galimatias des cuisines !

Et encore un pavé de bar grillé, giroldes et courgettes mijotées, condimenté d'un pissalat (anchois en saumure) très savoureux. Une fringale de haute mer (coquillages, huîtres, poissons et crustacés) ? C'est l'affaire des quatre Bars à huîtres (Montparnasse, Saint-Germain, place des Vosges et Ternes), sérieusement repris en mains depuis un an, par le jeune Garry

Dorr, fils du fondateur des bistrotts « all inclusive » (Breteuil, La Muette, Saint-Ferdinand...). Les produits, le décor, la cuisine, tout a changé, jusqu'à la carte, remplacée par un iPad. Jean-Jacques Jouteux, l'ancien chef étoilé des Semailles, veille au grain, de la modeste poignée de bulots mayonnaise (maison) à la somptueuse langouste minute à la parisienne, tout juste sortie du vivier d'eau de mer. Les prix aussi ont changé, mais ils sont justifiés.

En revanche, la nouvelle terrasse de la Maison Blanche, sur le toit du Théâtre des Champs-Élysées (15, avenue Montaigne, Paris 8<sup>e</sup>), à l'emplacement même où Erik Satie et Francis Picabia tiraient au canon sur Paris dans *Relâche*, le court-métrage de René Clair (1924), était-elle vraiment nécessaire ? Reconnaissons que, même si elle pollue un peu plus l'œuvre des frères Perret, elle est très agréable et la vue y est magnifique. Il est même possible d'y déguster une fêra du lac, légèrement fumée, une lotte aux petits légumes et lait de coco au cumbawa, un vacherin glacé aux fraises pour un prix encore raisonnable (au déjeuner, formule à 48 euros ; menu à 58 euros). Une terrasse à la bonne échelle, c'est celle du Chamarré Montmartre (52, rue Lamarck, Paris 18<sup>e</sup>) pour une soirée exotique : filet de bar à la Seychelloise, carottes des sables à l'anis vert. Plusieurs parmi les grands étoilés resteront ouverts en août, tel Alain Passard à l'Arpège ou bien Guy Savoy. C'est bien heureux pour les visiteurs étrangers. Futur très grand, Jean-Louis Nomicos, en ses *Tablettes* (16, avenue Bugeaud, Paris 16<sup>e</sup>), tient table ouverte tous les jours. Son menu « tout compris » au déjeuner (pour 58 euros) est le meilleur rapport qualité-prix de l'été parisien. ■