

E L L E

VÉCU:
"JE NE M'EXCUSE PLUS
D'ÊTRE GROSSE"

PHÉNO FOOD
FAUT-IL REMPLACER
LE SUCRE?

**PEAU
CORPS
CHEVEUX**
PRÉPAREZ-VOUS
AU SOLEIL!

#METOOCINÉMA
ACCUSÉE PUIS
INNOCENTÉE,
JULIETTE FAVREUL
TÉMOIGNE

JENNIFER LAWRENCE
LA STAR LA PLUS FUN
D'HOLLYWOOD

ASTRO D'ÉTÉ

PASSION, SEXE ET SENTIMENTS

VOTRE GUIDE SIGNE PAR SIGNE

CMI FRANCE

L 14149 - 4044 - F: 2,80 €



HEBDOMADAIRE 22 JUIN 2023 FRANCE METROPOLITAINE : 2,80 € - AND : 4,50 € - D : 5,80 € - BEL : 3,30 € - ESP : 4,50 € - GR : 5,60 € - IT : 4,50 € - LUX : 3,30 €
PORT CONT : 4,50 € - DOM A : 7,50 € - DOM S : 5,90 € - TOM A : 2300 XPF - TOM S : 810 XPF - CAN : 7,49 CAD - CHF : 5,20 CHF - MAR : 50 MAD - TUN : 11 TND

PARIS

Bons plans **TOUT LE MONDE DEHORS !**

*Rooftops très chics, terrasses
désirables, guinguettes, buvettes
et jardins, on prend **LE FRAIS**
CET ÉTÉ !*

PAR SABINE ROCHE



Perchoir **PLANANT**

Ouvert ce printemps, le **Hangar Y**, à Meudon, est le nouveau lieu d'art contemporain installé dans un ancien hangar à... zeppelins ! Côté restauration, on a le choix entre le **Perchoir Y**, spot gastro au bord de l'étang, orchestré par le chef étoilé Guillaume Sanchez, et la **Guinguette Y**, plus festive, où cocktails, barbecue et hot dogs sont de la partie. ●●●

Perchoir Y, 50 € environ. Guinguette Y, cocktail, 11 €, hot dog, 6 €.

9, avenue de Trivaux, Meudon (92).
hangar-y.com



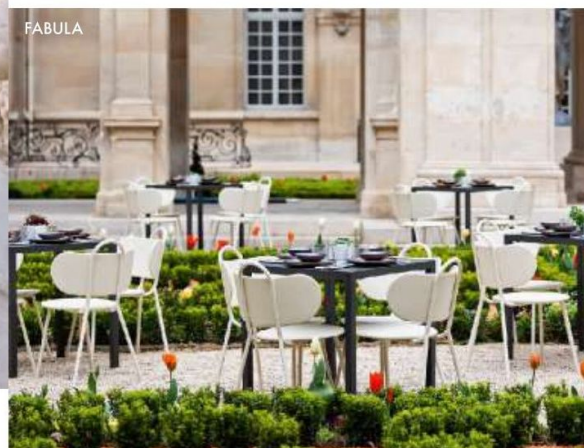
ELLE PARIS

LES PETITES
MAINS

Jeux de MAIN

Le palais Galliera remet le couvert (140 places) dans ses jardins. Nouveauté cette année, le restaurant éphémère **Les Petites Mains** est ouvert aussi en soirée et réunit trois chefs : Geoffrey Lengagne pour le salé, François Daubinet à la pâtisserie et Sébastien Foulard aux cocktails. Au menu, poulpe et bœuf grillés au barbecue, gâteau de fleurs et de fruits... et la tour Eiffel en ligne de mire.

Formule deux plats, 26 €. 10, avenue Pierre-1^{er}-de-Serbie (16^e). lespetitesmains.paris



FABULA

Jardin D'EDEN

Bis repetita, **Fabula** revient pour l'été dans la cour jardin du musée Carnavalet, avec, cette saison, l'étoilé Julien Dumas, accompagné de Remy Savage pour étancher la soif. L'environnement bucolique a inspiré ce duo de chefs qui imaginent des plats tout en touches végétales et des cocktails épicés et herbacés.

50 € environ. 16, rue des Francs-Bourgeois (4^e). fabula.paris



*En cas de bourrasque ou de pluie, on s'équipe du coupe-vent collector de **K-WAY**, édité avec le **CAFÉ DE LA PAIX**, estampillé du logo de la célèbre brasserie située face au palais Garnier. Attention, édition limitée.*

140 €. k-way.com



ELLE PARIS



JARDIN ORIENTAL

PARIS SOCIETY A INVESTI L'UNE DES PLUS BELLES TERRASSES DE LA CAPITALE : LE TOIT DE L'INSTITUT DU MONDE ARABE. DAR MIMA EST LE NOUVEAU REPAIRE CHIC POUR UN COUSCOUS INSPIRÉ DES RECETTES FAMILIALES DE JAMEL DEBBOUZE, ASSOCIÉ À L'AFFAIRE. Couscous à partir de 24 €. 1, rue des Fossés-Saint-Bernard (5^e). darmima-restaurant.com

Veggie is SEXY

Pas de quinoa ni de tofu dans ce restaurant végétarien d'un genre nouveau. Monté par trois ex de chez FoodChéri, **Maslow** nous change du tradi veggie. Le champignon pané ou le carpaccio de chou-rave en blufferont plus d'un. Quant à la terrasse de 70 couverts donnant sur l'île de la Cité, avec le soleil qui tourne au cours de la journée, on n'en demandait pas tant ! Assiettes de 4,50 à 12 €. 14, quai de la Mégisserie (1^{er}). maslow-group.com

Plein SOLEIL

Exit le Café de l'Alma, bienvenue à **L'Alma**, tout court, refait à neuf façon cottage anglais. Avec sa terrasse d'une soixantaine de couverts, on ne saurait résister à son emplacement ensoleillé de 11 heures jusqu'au soir. On picore le guacamole maison, le tarama blanc et sa fougasse, ou juste une assiette de cecina... Assiette à partager, de 10 à 30 €. 5, avenue Rapp (7^e). cafe-de-l-alma.com



À L'ACADÉMIE DU CLIMAT, on sait vivre ! Dans un décor végétalisé, on y sirote des boissons écolos et on y mange une cuisine **VÉGÉTARIENNE** concoctée par la Bande des chefs. Avec aussi concerts, stand-up, ateliers... ●●●

2, place Baudoyer (4^e). academieduclimat.paris

MAKI MANOUKIAN ; ROMAIN RICARD ; SIMON DETRAZ.

ELLE PARIS



VENTRUS

Les pieds dans L'EAU

Dans le parc de la Villette, **Ventrus** se pose à nouveau pour une saison au bord du canal. L'été promet d'être hot dans ce restaurant mobile avec une cinquantaine de places en terrasse, et un chef, Alberto Rebolledo, qui invite des cuistots résidents à venir travailler toute la saison avec lui.

À partir de 25 € au déjeuner, 50 € au dîner.

Croisement du canal de l'Ourcq et du canal Saint-Denis,
1, allée du Canal (19^e). ventrus.fr



LUTÉCE

LUTÉCE, c'est le **NOUVEL APÉRITIF** à base d'ingrédients naturels qui se boit sec ou en cocktail, à siroter, entre autres, aux terrasses du *Mary Celeste* et de *Candelaria*. Son inventeur n'est autre que *Josh Fontaine*, le propriétaire de ces deux lieux parisiens ●

luteceaperitif.com

Ice COOL

Avec son épicerie d'un côté et sa pâtisserie boulangerie de l'autre, **Benoît Castel** double sa terrasse sur la placette « du village Ménilmontant ». Sous les arbres, on vient goûter à sa dernière invention, une glace à l'italienne en version vanille ou fraise, surmontée d'un choix de toppings fabriqués à partir des gâteaux maison.

11, rue Sorbier (20^e). benoitcastel.com



Comme à ROME

Aglio e Olio possède une terrasse d'une vingtaine de places dans une rue bien calme. Ouverte récemment par Thomas Chapelle, cette « cantina Romana » n'a de cantine que le nom. Dans l'assiette, Andrea Maggi, Romain pur jus, sait nous surprendre avec ses recettes de la mama. Ah, l'artichaut frit à la romaine et les gnocchis aériens aux moules et au vin jaune (Thomas vient du Jura) !

Dîner en quatre plats, 45 €. 5, rue Guillaume-Bertrand (11^e).
aglioelio.fr

GERALDINE MARTENS - GUILLAUME BEVEZE - PRESSE
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX, A CONSOMMER AVEC MODERATION.

ELLE 22 JUIN 2023