

# PLAYBOY

ENTERTAINMENT FOR FRENCH LOVERS

NUMÉRO 7 - ÉTÉ 2018

Stanley  
Kubrick

No-Age

Axelle  
Laffont

Romain  
Gavras

Bleu  
Noir

Ali  
Michael

Ariel  
Wizman

M 04326 - 7 - F: 6,90 € - RD



FRANCE METROPOLITAINE: 6,90 € - BE: 8,50 €  
LUX: 8,50 € - SUISSE: 11,40 CHF - CA: 13,40 CA\$

# Tables aguichantes

Exciter son appétit et capter la spontanéité de l'été à la terrasse de ces adresses à fort indice de séduction qui cultivent un bel esprit d'ouverture.

TEXTE Sandra Serpero



1



2

## L'île : farm house à la française <sup>1</sup>

Bonne planque pour s'extraire de la faune urbaine que cet éden bucolique situé à seulement 30 minutes du centre de Paris. Enchanté avec son potager aromatique où les cuisines et le mixologiste viennent trouver leur bonheur, ses terrasses XL et un bar sous les arbres qui font le nôtre. Imaginée par l'architecte Laura Gonzalez, cette demeure façon maison de campagne vendique une carte gourmande avec des assiettes qui sentent les vacances : goujonnettes de merlan sauce tartare, poireaux-mimosa, planches de charcuteries et fruits de mer à partager autour d'une piscine de rosé, viandes cuites à la braise pour les carnivores et poissons nobles pour les bécasses servis comme aux plages de Méditerranée. Mood : chill out.

10 quai de Stalingrad, Parc de l'île St Germain 92130  
T. : 01 41 09 99 99  
www.restaurant-lile.com

## Baltard au Louvre : il était une fois <sup>2</sup>

Le Pavillon Baltard, ce bel endormi inanimé depuis plus de dix ans a repris vie sous l'impulsion de Vincent Sitz et Laurent Féchet (Pirouette, Zébulon) qui l'ont réveillé en façon et affublé d'un nouveau nom. Conservées les marquises Art déco de la façade flirtant désormais avec une verrière en métal vert mordoré, des carreaux de ciment et des miroirs piqués. Et joie d'une charmante terrasse côtoyant les jardins de la Canopée et offrant au regard la splendeur de l'église Saint-Eustache. Derrière les fourneaux, le jeune chef belge Ewout Vranckx passé par les grandes tables (Louis XV, George V, Meurice...), auteur d'une cuisine raffinée et légère qui se pique de jolies audaces. À la carte, des plats déjà stars comme le rafraîchissant croquant de céréales, crémeux d'avocat et vinaigrette yuzu, les gracieuses langoustines crues, eau de riz à la citronnelle et lentilles de Saint-Flour ou l'épaule d'agneau canaille confite 12 heures à partager. Et pour la soif, vins nature, grands crus et vieux millésimes viennent étourdir gentiment les cœurs.

9 rue Coquillière, Paris 1<sup>er</sup>  
T. : 09 83 32 01 29  
www.baltard.com



2



3



## Petite Plage: ardeur tropézienne <sup>3</sup>

Gros casting pour cette Petite Plage, ex-Escale, planté sur le mythique port de Saint-Tropez, qui a confié sa carte au chef étoilé et Meilleur ouvrier de France Eric Fréchet, en charge de régaler la jet-set et autres beaux gens en escale. Pari relevé haut-la-main par le chef du Bristol à l'aise dans le registre gastronomique qui a fait aller une inspiration solaire faisant honneur aux saveurs et produits de la Méditerranée. Belle pêche, bonne pioche avec le carpaccio de loup mariné, citron, piment coriandre, le gigot d'agneau de lait au feu de bois accompagné d'une vraie ratatouille et le millefeuille-tropézien si aérien. Le tout se déguste dans un décor grand confort façon cabane de plage chic où l'on plonge ses pieds dans un sol nappé de sable blanc. *What else ?*

9 quai Jean Jaurès, 83990 Saint-Tropez  
T. : 04 94 17 01 23



4



## La Chassagnette : bout du monde <sup>4</sup>

Auréolé d'une étoile, le chef Armand Arnal officie à demeure dans ce lieu magique où un potager et verger de 2 hectares sert de garde-manger vivant et dicte sa carte. Cajolées par la cueillette du jour, les assiettes épurées et parfumées de la Chassagnette dialoguent en saveurs avec des matières premières gorgées de soleil. Légumes, herbes, aromates, fleurs, fruits se taillent la part belle dans chaque plat, escortés de poissons et de viandes premium qui interviennent en garnitures. Une cuisine affective, sensuelle et spirituelle à la fois, splendide et remarquable. L'ambiance ? Romantique à souhait. bercées par le crissement des cigales et l'eau des fontaines, les tables se perdent aux beaux jours dans le jardin ou sommeillent sous la fraîcheur de la canopée. Hautement séduisant.

Route de Sambuc, 13200 Arles  
T. : 04 90 97 26 96