

PARISWORLDWIDE

PATRIMOINE
UNE PASSION
FRANÇAISE

*ARCHITECTURAL HERITAGE:
A FRENCH PASSION*

20 COUPS
DE CŒUR
FAVOURITES
estivaux
for summer

20 COUPS DE CŒUR FAVORITES

ESTIVAUX
FOR SUMMER

Nouvelles terrasses, bars d'exception, bulades inédites et meilleures tables de la capitale, découvrez notre sélection des hauts lieux parisiens pour profiter de la belle saison.

New terraces, exceptional bars, unexpected strolls, and the best dining experiences in the capital: here is our selection of the best spots for enjoying the summer months.

Plaisirs en série

Jacques Genin, 133, rue de Turègne, Paris 3^e (01 45 71 29 01, jacquesgenin.fr).

Le maître chocolatier-pâtissier vient de transformer la partie salon de thé de sa boutique en comptoir où les délices défilent au fil des saisons. On commence avec les glaces.

1 Sur un cornet maison, la mangue donne l'impression de croquer dans un fruit mûr. La pistache se révèle d'une exquise intensité tandis que la vanille se mêle au jasmin. Le secret ? Un turbinage minuté et des matières premières d'exception. À partir de 4,90 €.

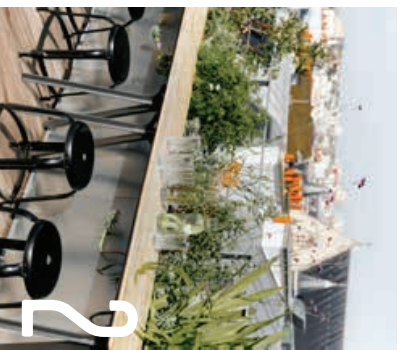
Serial pleasures. This master chocolatier and pastry chef has transformed the tearoom of his Marais boutique into a showcase for seasonal goodies. He's starting by featuring ice creams, with a mango sorbet that's like biting into ripe fruit, an intense pistachio, and a vanilla mingled with jasmine. The secret? Super-freshness, only the best ingredients, and homemade cones. From €4.90.



La tête dans les nuages

Hôtel national des Arts et Métiers, 243, rue Saint-Martin, Paris 3^e (01 80 91 22 80, hotele-national.paris).

A 600 mètres du Centre Pompidou, le toit du très chic Hôtel national des Arts et Métiers offre une vue à 360° sur la capitale. La petite capacité (25 places assises) du lieu en fait une des terrasses les plus prisées pour admirer le coucher du soleil, un spritz ou plus original, un Yellow Rose (réalisé avec du vermouth blanc, de la liqueur de rose et du palmierroussé) à la main. Cocktails à partir de 15 €. **Head in the clouds**. The cosy 25-seat rooftop bar of the chic Hôtel Nationale des Arts et Métiers, only 600 metres from the Centre Pompidou, offers 360° views over the city, ideal for enjoying the sunset with a summer spritz or a Yellow Rose cocktail (white vermouth, rose liquor and grapefruit) in hand. Cocktails from €15.



© THOMAS DUVAL - JÉRÔME GALLAND



NORMANDIE CHÉRIE AT GALERIES LAFAYETTE PARIS HAUSSMANN

40, BOULEVARD HAUSSMANN PARIS 9 - METRO 7 AND 9: CHAUSSÉE D'ANTIN-LA FAYETTE - OPEN EVERY DAY⁽¹⁾

HAUSSMANN.GALERIESLAFAYETTE.COM/EN

NORMANDIE
ATTRACTIVE

⁽¹⁾ OUVERT TOUTS LES JOURS - 14, 40, 52, 116, 329 ROS PARIS - PHOTO RETOUCHÉE - ©KOURTNEY MOY

TOUT
FRANCE
France.fr

Gourmandises sur le pouce

Delicacies on the run

1 **Granime**, 96, rue des Archives, Paris 3^e (09 50 92 20 23)

La star de cette nouvelle cantine du Haut-Marnais, c'est le *banh mi-dog*, un sandwich inspiré de la baguette vietnamienne et du pain américain. À l'intérieur ? Effiloché de cochon, pickles, carottes en saumure et mayonnaise verte (10 €). The star of this new refectory in the Upper Marais is the *banh mi-dog*, a sandwich inspired by the Vietnamese baguette and American bread, filled with pork, pickles, brined carrots, and green mayonnaise (€10).

2 **Miznon Canal**, 37, quai de Valmy, Paris 10^e (01 48 03 47 22)

Dans ce temple de la cuisine israélienne, désormais installé le long du canal Saint-Martin, les pitas sont généreusement garnies de falafels, d'herbes fraîches et de tahini (9 €). Dommage que la tête de chou-fleur grillé, un des accompagnements stars de Miznon, ne puisse pas s'emporter aussi facilement ! At this temple to Israeli cuisine on the Canal Saint-Martin, the pita sandwiches are generously stuffed with falafel, fresh herbs, and tahini (€9). It's a shame Miznon's signature grilled head of cauliflower is too fragile to bring home!



3 **Fermentation générale**, 37, rue de la Folie-Mercuriel, Paris 11^e

La fermentation, c'est le parti pris monomaniaque de cette boutique-atelier. Sur le comptoir, les pains aux farines anciennes tiennent la dragée haute et, parmi eux, la focaccia au romarin (10 € le kilo). Ce pain italien au levain naturel est tous les soirs en rupture de stock ! This boutique-workshop is crazy about fermented foods in every form. On the counter, natural-yeast breads baked with heirloom flours hold pride of place, including a sublime rosemary focaccia (€10 per kilo). This Italian bread with natural leavening sells out every day.

4



Jardin étoilé

Restaurant Akrame, 7, rue Frochot, Paris 8^e (01 40 67 1116, akrame.com)

Une cour pavée, des sculptures grandeur nature, des tables joliment dressées et le chant des oiseaux. C'est dans ce havre de paix à deux pas de la place de la Madeleine que le chef doublement étoilé Akrame Benallal a dressé le couvert pour l'été. Un cadre idyllique où savourer ses nouvelles associations, la sole « rayée » de quatre vinaigrettes façon Jackson Pollock ou le cabillaud à la betterave. Menus : à partir de 65 € au déjeuner, 130 € au dîner. **Two-star garden**. A paved courtyard, life-sized sculptures, elegant tables and the twitter of birds... Two-Michelin-star chef Akrame Benallal has opened his idyllic haven near Place de la Madeleine just in time for summer in a setting perfect for savouring his latest delicacies: sole "striped," Jackson Pollock-style, with four vinaigrettes or cod with beetroot. Menus: lunch from €65, dinner €130.

© HANS MEIJER - DR - VALÉRY CUÉDES

Nature perchée

Les jardins Bellini, Ile Seguin, Boulogne-Billancourt (92)

Ce curieux jardin suspendu de 7000 m², qui surplombe l'Ile Seguin à Boulogne-Billancourt, offre un magnifique panorama sur les alentours. Il s'agit en fait d'un toit végétal coiffant la salle principale de La Seine musicale : un bel exemple de préservation de la biodiversité en zone urbaine, accueillant uniquement des essences venues d'Ile-de-France. Le lieu se visite du mercredi au dimanche, jusqu'à la tombée de la nuit.

Nature on high. This superb 7,000-sq-m (75,000-sq-ft) rooftop garden offers a magnificent panorama from the Ile Seguin, an island on the Seine between Paris and Boulogne-Billancourt. This green roof sheltering the main hall of La Seine Musical is reserved for species native to the Ile-de-France, providing an excellent primer in how to preserve urban biodiversity.



5

Soirées fleuves

La Demeure sur Seine, 69, pont de la Rapée, Paris 12^e (09 86 14 90 23, lademeuresurseine.net)

Cette guinguette arimée au port de la Rapée joue la carte de l'ambiance festive en accueillant un dj chaque soir, à partir de 17 h. L'assistance s'rote des cocktails, tel l'incontournable Jules & Gin (gin Bombay, basilic frais, jus de pomme, citron vert et ginger ale, 12 €) ou profite du barbecue géant. Mention spéciale à la saucisse au couteau (17 €) et aux brochettes de gambas (18 €).

Riverside evenings. A festive atmosphere reigns at this guinguette tavern moored at Port de La Rapée, with live DJs every evening starting at 5 pm. Enjoy signature cocktails, like the refreshing Jules & Gin (Bombay gin, fresh basil, apple juice, lime, ginger ale, €12) and a giant outdoor barbecue. A special call out for the grilled sausages (€17) and kebabs (€18).



Cocktails avec vue

The Shed, 17, rue Poissonnière, Paris 2^e (01 85 73 33 33, grandsboulevardshotel.com)

Sur les toits de l'Hotel des Grands Boulevards, ce bar à cocktails habillé de verdure et de banquettes colorées offre une vue sur les toits parisiens. L'équipe de l'Experimental Cocktail Club prépare, depuis un cabanon-bar, de délicieux cocktails, comme le Old Cuban (rum 3 ans, jus de citron vert, gingembre et champagne). Parfait pour échapper à l'agitation de la rue. Cocktails à partir de 10 €. **Cocktails with a view**. A panorama of Paris is in full view among the plants and colourful banquettes of the Hotel des Grands Boulevards' rooftop bar, where the team behind the Experimental Cocktail Club concocts drinks, like the Old Cuban (aged rum, fresh lime juice, ginger, champagne) in a cabanon-style bar. Cocktails from €10.

