

**TROC,
VISITES PRIVÉES,
BONS PLANS**
10 NOUVELLES
FAÇONS DE
PARTIR EN
VACANCES

UN MONDE PLUS **BIO**
MAQUILLAGE, CRÈMES, HUILES...
ET SI ÇA MARCHAIT ENFIN ?
LA SÉLECTION DE LA RÉDACTION

AVEC LA TOP
ERIN WASSON
EN CALIFORNIE

MODE
ROBES BLANCHES
TUNIKES LÉGÈRES
BIJOUX TURQUOISES

NOS LOOKS DE L'ÉTÉ

L'INTERVIEW DE
STELLA McCARTNEY

« L'INDUSTRIE DU LUXE DOIT
S'ENGAGER POUR LA PLANÈTE »

PLUS ÉROTIQUE
QUE "50 SHADES"
QUAND ANNA TODD FAIT
MONTER LA TEMPÉRATURE

PARIS
MODE, BEAUTÉ, RESTO...
NOTRE BIO PARIS

SEXE ET POUVOIR
MAIS COMMENT
FONT CEUX
QUI NOUS
GOVERNENT ?

IRRÉSISTIBLES
LES BEAUX GOSSES
DU HIP-HOP
VONT NOUS
FAIRE DANSER !

FRANÇOISE HARDY
SES AMOURS, SES DOULEURS
CONFESSIONS D'UNE
GRANDE AMOUREUSE

M 01648 - 3626 - F: 2,20 €



HEBDOMADAIRE 26 JUIN 2015 FRANCE MÉTROPOLITAINE 2,20 €

PLEIN CIEL!

AVEC LES BEAUX JOURS, CAP SUR LES TERRASSES CHICS DES HÔTELS PARISIENS POUR BOIRE UN VERRE OU GRIGNOTER.

PAR ISABELLE CANAVESI



LA PLUS BELLE VUE TERRASS" HÔTEL

Fondé en 1911, le Terrass" Hôtel rouvre en fanfare après six mois de travaux et une rénovation complète. Entièrement repensée, l'adresse rend hommage à Montmartre, en s'inspirant de l'univers artistique du quartier. On monte au septième étage où le bar et le restaurant panoramiques, le Terrass" en Haut, offrent un très bel espace de 140 m² à l'esprit atelier d'artiste, avec une vue époustouflante à 360 degrés sur tout Paris. Un must !

Dans l'assiette : une carte bistrornique, revisitée elle aussi. En entrée, une langoustine en kadaïf et crème de petits pois aux agrumes, suivie d'un saumon confit à l'huile d'olive et artichauts en barigoule ou d'un filet de bœuf, pommes savonnettes parfumées à la truffe et pousses de salade. Pour finir, on hésite entre le crumble framboises-pistaches ou le moelleux chocolat-framboises-basilic.

Menu déjeuner à partir de 30 €. 12-14, rue Joseph-de-Maistre, 18°. Tél. : 01 46 06 72 85. terrass-hotel.com



LE PLUS PALACE THE PENINSULA

La plus belle terrasse de cet hôtel d'exception se situe au restaurant gastronomique, L'Oiseau blanc, au dernier étage. Seul hic, il n'est pas simple d'obtenir une des tables avec vue sur la tour Eiffel...

Nul besoin cependant de se compliquer la vie, montez l'escalier entre les deux majestueux lions de pierre blanche, avenue Kléber, et installez-vous à la terrasse du même nom, où de profonds fauteuils aux coussins gris vous attendent. Le petit plus ? En cas d'orage, le toit de verre vous abritera. Et, ici aussi, vous jouirez du service palace...

Dans l'assiette : on se régale d'une salade Peninsula (crevettes, avocat et agrumes), idéale pour faire le plein de vitamines et d'antioxydants, ou d'une dorade à la plancha. On termine le repas par un vacherin revisité, mix savoureux de biscuits, de sorbets framboise, mangue, passion, et de meringue croquante. ■

Plats à partir de 30 €. 19, av. Kléber, 16°. Tél. : 01 58 12 28 88. paris.peninsula.com

LA PLUS INTIME LE CINQ CODET

A deux pas des Invalides, dans le 7^e arrondissement, l'hôtel Le Cinq Codet abrite un patio intimiste ultra design.

A l'origine, ce beau bâtiment blanc Art déco aux airs de paquebot abritait un central téléphonique. Entièrement repensé par le designer Jean-Philippe Nuel, il mixe bois clair, touches de noir et de couleur, le tout ponctué de tableaux et de photographies. Le résultat ? Un lieu contemporain, trendy et chaleureux.

Pour atteindre le patio, véritable havre de paix, et se lover dans l'une de ses banquettes circulaires, on franchit le lobby et son étonnant plafond de « lustres » en bois.

Dans l'assiette : une cuisine de bistro simple et savoureuse. Au déjeuner, on hésite entre un bar de ligne ou un risotto. Le soir, la formule est plus élaborée avec un onglet de bœuf au saté ou un filet de bar meunière et légumes orangés, suivis d'un financier au chocolat fève tonka et crémeux à l'orange. Beau succès en perspective !

Plats à partir de 16 €. 5, rue Louis-Codet, 7°.

Tél. : 01 53 85 15 60. le5codet.com

