

Les tables de l'été



LE CHEF ÉTOILÉ FRANCO-LIBANAIS ALAN GEAAM OUVRE UN NOUVEAU SPOT STREET-FOOD

Dans le Haut-Maraais, face à son bistro Qasti, rue Saint Martin Alan Geaam ouvre Sâj : un comptoir street-food de galettes libanaises à manger sur le pouce. Cuites sur une tôle bombée, ces authentiques galettes levantines ultra-populaires au Liban, rendent hommage aux origines du Chef. Croustillantes et parfumées, elles sont confectionnées dans cet ancien atelier du 3^e arrondissement à partir de farines de blé et de maïs, 100 % fait maison, pour un résultat plein de générosité et de gourmandise. « On ne sait pas ce que l'avenir réserve aux restaurants, alors il faut se bouger et ne surtout pas baisser les bras ! », explique Alan Geaam. « J'avais ce projet en tête depuis un moment. Vue la situation plus qu'incertaine, je me suis dit que c'était le moment de se lancer ! ». A la carte : Halloumi et mozzarella, concombre, menthe, graines de nigelle, 9,50€ Shawarma volaille (Poulet mariné aux épices, citron, et yaourt, salade, aïoli, cornichons) 12,50€ - Halloumi/Soujouk (Galette libanaise aux épices soujouk et fromage de brebis) 10,50€ - Kefta (Viande hachée d'agneau parfumée aux épices, houmous, persil, oignons rouges, sauce tahini) 12,50€. Pour accompagner les galettes : un large choix de mezzés de chez Qasti, le bistro levantin du Chef situé à deux pas. Onctueux houmous, crémeux labneh, baba ganoush, kebbeh, et bien d'autres encore, sont proposés dans les formules. Sâj - 51, rue de Montmorency, 75003 Paris - en livraison ou à emporter.



ROOFTOP DU PLEY HÔTEL

En plein cœur de la Capitale à quelques mètres des Champs-Élysées, Le Pley Hotel est un établissement unique et original. Une atmosphère vintage et vibrante inspirée par la riche histoire radiophonique du 8^{ème} arrondissement de Paris. Photographies d'archives d'Europe 1, vieux postes de radio chinés dans toute la France, affiches publicitaires d'époque viennent ainsi rendre hommage à l'histoire de la radio française dont les plus grandes pages furent écrites dans les rues de ce quartier. Lieu de vie incontournable de l'hôtel, le Playground est un espace à la fois convivial et confortable, qui vit tout au long de la journée. L'endroit idéal pour se rencontrer, se retrouver, se restaurer et s'amuser, autour d'une carte de cocktails signature signée par un meilleur ouvrier de France. C'est également le lieu idéal pour des déjeuners privés ou professionnels. La carte propose une sélection de viandes d'exception, en partenariat avec la Boucherie Polmard – éleveur boucher depuis plusieurs générations accompagnées de produits frais, locaux et de saison. Autre lieu gourmand et craquant : le Pley Mersea. Né d'une association avec l'enseigne de street food premium de poisson Mersea, un restaurant attenant à l'hôtel, pour découvrir ou re-découvrir le poisson autrement, avec l'expertise pointue du chef breton doublement étoilé Olivier Bellin. Les meilleures recettes de poisson en version street food. Au menu : créativité et savoir-faire, du poisson frais et écoresponsable pêché au bon moment, des produits gourmands de qualité, locaux et de saison, et un endroit élégant et décontracté avec un service souriant pour en profiter. Mention spéciale au rooftop de l'hôtel à la vue imprenable sur les toits de Paris et la tour Eiffel. Cet été, le rooftop prend des airs de plages tropéziennes en s'associant avec le Château de Pampelonne. Vins rosés, rillettes de poisson et autres tapas inviteront au voyage sur la mythique plage de Pampelonne sur Seine. 214 Rue du Faubourg Saint Honoré – Paris 8^{ème} +33 1 42 25 26 27



TERRASSE CHARMANTE ET INATTENDUE EN PLEIN PARIS

Pour célébrer le retour des beaux jours et la réouverture des terrasses, le chef Rémy Béreud sort de sa cuisine pour venir à la rencontre de ses clients et propose une cuisine estivale tournée vers les produits de saison. Fumée ou grillée par



touches, c'est une partition ciselée d'herbes aromatiques comme fil conducteur qui se joue sur presque chaque plat. La magie opère tout au long de la journée, dans cet écrin verdoyant, chic et décontracté, pour découvrir la nouvelle carte. Côté décor, la terrasse du Roch Hôtel est la promesse d'un havre de paix et de quiétude végétale, sertie d'oliviers et de lavandes, propice à la détente et à l'évasion. Quelques tables élégamment dressées à l'ombre des parasols vous invitent à profiter d'une parenthèse enchantée, nichée en plein cœur de Paris, entre Opéra et Tuileries. Pour accompagner harmonieusement sa cuisine, Rémy fait appel à l'expertise de la talentueuse sommelière Céline Dalbin, fondatrice de « À Vos Caves » qui connaît bien ses inspirations culinaires, afin d'élaborer une carte des vins généreuse, précise et pertinente en accord avec le menu. Poulpe au barbecue, paprika fumé, citron confit, roquette, Gambas à la braise, tomates et fruits rouges, mélisse. Côté plats : Suprême de volaille en croûte d'épices, aubergines, sésame, Rouget, palourdes fumées, grenailles, bouillon au safran, Veau de lait, artichauts, condiment ratatouille, sarriette, Déclinaison de chocolat, glace tonka... Une parenthèse enchanteresse et hors du temps. *Le Roch Hôtel - 28, rue Saint Roch - 75001 Paris - Tél : 01 70 83 00 00*



LES MEILLEURS DIM-SUM DE PARIS

Hong-Kong à Saint-Germain-des-Prés. Ouvert en 7/7, le Steam bar est un restaurant parisien aux influences hongkongaises et tokyoïtes imaginé par les soeurs Vaconsin. Il est dédié à l'art des Dim Sum. Le décor s'inspire à la fois de l'univers du vieux Hong Kong du film *In the Mood for Love* de Wong Kar Wai, où l'on flotte comme dans une bulle intemporelle. Il allie matières nobles et vintage (bois, pierre, métal travaillé) et déco pop (néons, lampions, design asiatique contemporain). Le chef hongkongais Monsieur WONG (ex Shangri-La Palace) dirige la cuisine du Steam Bar. Il est spécialiste de la cuisine vapeur hongkongaise. Sa carte revisite des spécialités traditionnelles : dim sum (ravioli, siu mai, ha kao, wonton, bouchées vapeur), bao (brioche vapeur farcie), gyoza, rouleaux de printemps, aubergine au miso, bouillon citronnelle, salade de papaye fondante, panier de légumes vapeur et sauce au sésame noir... Chaque création inspire poésie, fraîcheur, voyage : Ha Kao aubergine, fenouil, edamame, coriandre, yuzu, pesto de basilic thaï, Siu Mai langouste et truffe, Bao scamorza, comté, stilton, truffe, matj, Ha Kao gambas, gingembre, basilic thaï, Wonton porc, poulet, vanille, piment. *2 rue du Sabot - 75006 Paris - Tél : 01 45 48 96 65.*

