



Notre top 10 des terrasses et jardins d'hôtel à Paris

Styles / Food / Par Gilbert Pytel, publié le 12/07/2018 à 17:30 , mis à jour le 26/07/2016 à 20:29



Pour s'extraire du bruit de la ville, rien ne vaut les terrasses et jardins cachés des hôtels parisiens.

Juillet est bien entamé, les parisiens ont commencé leur transhumance. Voilà le moment idéal pour prendre son temps et se poser à l'abri du bruit, des voitures et des regards. Et si vous en avez assez des restaurants dont les terrasses donnent sur des rues passantes, voici notre top dix 2018 plus belles terrasses et jardins d'hôtels de Paris dûment testées, approuvées et classées - sans aucun ordre particulier. Alliant le chic, le luxe et la discrétion, voici le genre d'endroit où l'on peut vraiment se laisser aller. Des havres de paix où, certes, le prix est au-dessus du troquet parisien, mais où au moins l'on ne vous obligera pas à renouveler vos consommations toutes les demi-heures.

Hôtel Prince de Galles



Le patio du Prince de Galles Courtesy Le Prince de Galles

L'offre gastronomique du Prince de Galles brille sous l'impulsion de la cheffe étoilée Stéphanie Le Quellec. Le patio est situé à l'ombre de la célèbre mosaïque (restaurée par Bruno Borrione) et des colonnes Art déco. Composé de teck, marbre, palmiers et fauteuils bohèmes, le lieu offre une parenthèse estivale et rafraîchissante bienvenue.

Offre pause gourmande- Cafés, thés, boissons froides, sélections de fines pâtisseries du chef pâtissier Nicolas Paciello, en-cas salés.

Croque-monsieur ou madame, pommes allumettes, mesclun : 36 euros. Café américain : 9 euros.

Restauration- Entre Paris et Beyrouth, la cheffe Stéphanie Le Quellec reçoit le célèbre cuisinier libanais Hussein Hadid pour une offre culinaire franco-libanaise à quatre mains. L'occasion de déguster un fatouch de légumes de saison, un carré d'agneau rôti au zaatar, une barbe à papa libanaise et croquant pistache ou simplement siroter un cocktail à la fleur d'oranger (de 12h à 14h30 et de 18h à 20h).

Le plus- Les gourmandises du chef pâtissier Nicolas Paciello



Fatouch de legumes de saison Photo Caspar Minski

33 Avenue George V, VIII^e www.hotelprincedegalles.fr