

Nos huit guinguettes et restaurants au bord de l'eau pour profiter des beaux jours à Paris et alentour

LA SÉLECTION DU FIGARO - Nos adresses de guinguettes, barges et péniches les pieds dans la Seine, la Marne ou le canal de l'Ourcq.

Le long de la Seine, la Marne, le canal de l'Ourcq ou Saint-Martin, voici huit tables pour célébrer l'été en fraîcheur, à l'écart de l'agitation citadine.

La plus inattendue: Maison Maison

Le lieu. Il faut emprunter un petit escalier niché le long de la voie Georges-Pompidou pour y accéder. La salle d'une trentaine de couverts tout en longueur, construite à même le quai, est réchauffée par des panneaux en bois et des banquettes en cuir. La vaste terrasse bordant la Seine, en contrebas du Pont-Neuf, bordée de palettes habillées de basilic odorant, est propice à la contemplation du ballet des bateaux-mouches et des touristes en balade.

L'assiette. Adriana Seghetta (ex-Les Deux Amis) concocte une cuisine fraîche et haute en couleur, inattendue dans ce quartier touristique. Au déjeuner, dans une carte courte et efficace, la chef originaire d'Argentine revisite classiques de bistrot (œufs mayo et anchois, terrine de cochon fermier aux épices et coriandre, saucisse artisanale et purée de patate douce) et recettes transalpines goûteuses (panzanella, fregolotta). Le soir, assiettes aux influences d'ici et de là-bas (arancini au safran et sauce andalouse ; sashimi de truite

» **LIRE AUSSI - Les 100 terrasses où s'attabler au moins une fois dans sa vie à Paris**

de Banka, sauce soja, piment et framboise), à partager, ou pas!

Bravo. Le «budin de pan» argentin au caramel salé et chantilly aérienne, star de la maison.

Domage. L'effet légèrement décevant de la parmigiana non gratinée, rattrapé dès la première bouchée de cette interprétation estivale à la sauce tomate confite et burrata crémeuse.

Maison Maison. 63, voie Georges Pompidou (1er). Tél.: 09 67 82 07 32. Tlj sflun. (dép.), d'avril à oct. Carte: 40-50€.

La plus «carte postale»: Francette

Le lieu. La dame de fer d'un côté, les jardins du Trocadéro de l'autre: c'est peu dire que le bateau de la Fuga Family (également à la tête de Riviera Fuga et Laïa) amarré port de Suffren bénéficie d'une vue idyllique depuis sa grande terrasse sur le pont. Les nombreux touristes au rendez-vous l'ont bien compris, et la carte signée Marie Pacotte, quart-de-finaliste du dernier «Top Chef», finit de remplir les tables serrées sous le soleil comme les deux autres niveaux intérieurs de la barge.

L'assiette. Pour contenter tout ce monde, la carte joue sur le partage d'assiettes bistrotières (œuf mayo, terrine de cochon) et gourmandes (polenta croustillante au magret fumée, tempura de crevettes), correctement exécutées. Plat signature de la maison, le généreux magret de canard à partager, servi rosé et tendre avec son escorte de frites et béarnaise vanillée, entre dans un menu pour deux à prix tenu (70 €), avec trio d'entrées et mousse chocolat madeleines honnêtes.

Bravo. La sélection de bières, jus de fruits et café artisanaux.

Domage. L'odeur de friture prégnante depuis les tables proches de la cuisine ouverte, l'attente entre les plats.

Francette. 1, port de Suffren (7e). Tél.: 06 68 94 26 82. Tlj. Menus: 50 € et 70 € (pour deux). 60 € le menu dégustation de Marie Pacotte (lun. au ven. soir). Carte: 30-50 €.

La plus inspirée: Ventrus avec vue

Le lieu. Avec son air de cabane gonflée comme un ventre repu dans le parc de la Villette, à la croisée du canal de l'Ourcq et de celui de Saint-Denis, Ventrus est une adresse insatiable de chefs en tout genre, puisqu'elle en accueille en résidence tous les trois mois environ. Jusqu'au 21 juillet, c'est au tour de Timothée Deseine d'y prendre ses quartiers d'été, après un parcours étoilé (sept années à l'Arpège) et un goût pour la cuisine sans doute entretenu par sa mère, l'auteur Trish Deseine.

L'assiette. Une cuisine d'aubergiste fringante et moderne, affichant, le jour de notre passage, terrine de lapin à l'estragon et rémoulade de poisson mêlée à des carottes multicolores. La ligne rustique et chic continue avec une volaille grassouillette de la maison basque Garat, quadrillée à la peau, fleur de sel en surface, le tout miroitant dans une sauce acidulée au vin et à la cerise, bien équilibrée. Alors, comme le chantait Jonasz, «on regardait les bateaux» et on sautait tout le porto. Même virtuosité au dessert où la tatin d'abricot en acidité est nappée d'un caramel mentholé.

Bravo. La carte resserrée mais très variée.

Domage. La pâte à tarte un peu triste.

Ventrus avec vue. 1, allée du canal (19e). tél.: 07 87 79 05 78. tjl sf dim. (dîn.), lun., mar. et mer. (dég.). Carte: 40-50 €.

La plus impériale: Chalet des Îles

Le lieu. Il faut compter une vingtaine de minutes à pied depuis La Muette (ou se fier au voiturier), mais une fois arrivé à l'embarcadère au bord du lac inférieur du bois de Boulogne, la vue du chalet suisse entouré de verdure créé pour l'impératrice Eugénie en 1854 séduit d'emblée. La traversée en canotière (facturée 2 € mais incluse dans le passe Navigo) permet d'apprécier la rénovation fraîchement opérée par Nicolas Laisné. Une fois le pied à terre sur l'île où les oies (et les moucheron) se promènent librement, le Chalet déploie ses différents espaces façon maison de campagne chic (rotin, nappes blanches)... et courue!

L'assiette. À nouveau décor, nouveau chef, avec l'arrivée de Pierre Chomet, ex-«Top Chef» désormais chez lui chez Ambos (6e). Il y propose une bistrote voyageuse et de saison aux accents thaï qu'il affectionne, pas forcément raccord avec les lieux, mais indubitablement savoureuse et impeccablement dressée: tartare de crevettes, vermicelles de riz croustillants et bouillon pad thaï parfumé, poitrine de cochon marinée fondante, pesto d'herbes et déclinaison d'artichauts printanière, tarte Tatin et chantilly au miso gourmande...

» LIRE AUSSI - Ambos par Cristina et Pierre Chomet, un bistrot bien dans son époque

Bravo. Le menu enfant de qualité (18 €), les barques à louer pour ramer sur le lac.

Domage. Le service totalement sous l'eau, ce lundi-là (férié).

Le Chalet des Îles. 14, chemin de Ceinture du Lac inférieur du bois de Boulogne (16e). Tél.: 01 42 88 04 69. Tlj. Menus: 29 € et 38 € (dég. sem.), 75 € (brunch du dim.). Carte: 50-70 €.

La plus festive: Grand Bleu

Le lieu. Sous pavillon Paris Society (Bonnie, Laurent, Le Bal de la Marine...), Grand Bleu se déploie sur deux niveaux dès 18 h, au bord du port de l'Arsenal,

à quelques encablures de la place de la Bastille. Dans une ambiance décontractée et un décor de guinguette verdoyante (grandes tables en bois et mange-debout, guirlandes lumineuses, balancelles, musique lounge), le rooftop et sa vue dégagée sur l'eau se prêtent à la détente tandis que le long des quais, la grande terrasse arborée se transforme en lieu de fête à la nuit tombée.

L'assiette. Mikuna, concept de restaurant traiteur sud-américain aux manettes, se charge de l'offre de tapas à partager, qui ratisse large: guacamole et nachos colorés, planches de charcuteries et fromages, salade de tomates estivale, croquetas ibériques ou empanadas à tremper dans une sauce chimichurri au persil et à l'ail qui décoiffe. Pour les plus grandes faims, pizzas à la pâte fine et croustillante à assortir, ou non, d'une burrata onctueuse.

Bravo. Le service attentif et efficace malgré l'affluence, le charme du coucher de soleil.

Dommage. La terrasse prise d'assaut à partir de 19 h et la carte incomplète, ce jour-là.

Grand Bleu. 67, bd de la Bastille (12e). Tél.: 06 22 74 38 25. Tlj sf lun. et mar.
Carte: 25-35€.

La plus chic: Ducasse sur Seine

Le lieu. Au pied du pont de l'Alma, l'embarcation flottante électrique d'Alain Ducasse propose des déjeuners et dîners croisière de deux heures à la découverte de Paris. Le décor feutré de la péniche fait la part belle aux nuances de gris (métal, verre, inox, argenterie) qui rappellent la tour en fer puddlé et les reflets de la Seine. Les références à la Ville Lumière sont disséminées dans chaque espace, depuis les figurines de mode en vitrine, jusqu'au plan de Paris sur la moquette fantaisiste.

L'assiette. Le déjeuner signé Jean-Philippe Berens, servi au fil de l'eau, comprend une entrée, un plat et un dessert à choisir parmi trois propositions. Des assiettes gastronomiques aux dressages léchés, à l'image du cookpot signature d'Alain Ducasse composé de millet au safran, fenouil et raisins ou du maigre fondant et ferme à la fois, coquillages et sucs de persil. La partition sucrée est tout aussi maîtrisée avec un «Paris tout chocolat» sous forme d'entremets qui rappelle la silhouette du bateau, constitué de chocolat 75 % des Manufactures Ducasse, pralin et feuillantine.

Bravo. La possibilité de faire durer le plaisir une fois amarré à quai autour d'un café sur le pont de la péniche, face à la tour Eiffel.

Dommage. Le goût prononcé des agrumes dans l'entrée masque la subtilité de l'artichaut enrobé dans du yaourt et parfumé à la menthe et bergamote.
Ducasse sur Seine. Menus: 110 € (déj.), 170 € et 210 € (dîn.). 19, port Debilly (16e). Tél.: 01 58 00 22 08. Tls et le WE au déj.

La plus mythique: Maison Fournaise

Le lieu. Mythique maison immortalisée par Renoir, on peut s'y installer sur la terrasse suspendue qui a servi de cadre au *Déjeuner des canotiers*. Aussi chic que le choix du chef derrière la carte depuis septembre, le 3 étoiles Christian Le Squer, dont les recettes sont exécutées au cordeau jour après jour par Hakima El Berrimi. Porte d'entrée de l'Île des impressionnistes, le restaurant accueille aussi bien les déjeuners d'affaires que d'agrément avec les promeneurs venus fouler le nouveau chemin de randonnée inauguré fin 2023.

L'assiette. Le menu emprunte les clichés canotiers mais pour notre plus grand bonheur, à commencer par une planche où se mêlent radis beurre et harengs fumés ainsi que les fritures d'éperlans, revues en persillade, à tremper dans une mayonnaise à l'oseille et à partager. Suivent un coquelet à la diable, étiré en crapaudine, et un boudin noir maison, coupé en deux et pré-

senté grillé sur la chair: de la mâche et de très bonne tenue. Commandez-les avec une petite motte de pommes paille, un plaisir à faire croustiller en bouche alors qu'elles ont pratiquement disparu des radars des bistrots.

Bravo. Un menu enfant qui épate mais on ne vous gâte pas la surprise.

Domage. L'addition qui peut vite s'envoler.

Maison Fournaise. 3, rue du bac, Île des Impressionnistes à Chatou (Yvelines).

Tél.: 01 30 09 05 30. Tlj sf dim. (dîn.) et lun. Menus: 29 € et 36 € (déj. sem.), 60 €.

Carte: 50-60€.

La plus conviviale: La Guinguette des Maquereaux

Le lieu. «*Le dimanche vivement / Qu'on file à Nogent / Alors brusquement / Tout paraît charmant*», chantait Jean Gabin que l'on prend aux mots sur le port de plaisance nogentais. Après avoir convaincu les Parisiens à coups de péniches sur les deux rives de la Seine, le groupe des Maquereaux s'est installé en 2019 sur les bords de la Marne, dans une ville symbole de la Belle Époque, sans jouer pour autant la nostalgie. Mange-debout, parasols en terrasses ou grande verrière avec un œil au fil de l'eau, l'adresse est ici plus paisible que ses jumelles intra-muros.

L'assiette. Une carte à double face, tantôt des huîtres, crevettes roses et bulots servis avec une mayo bien montée, le tout assez abordable, tantôt un poulet frit et un houmous qui rappellent que la guinguette ne veut pas faire carte postale. Si le tarama bien frais prend tout son charme sous le soleil, les moules frites restent le plat le plus commandé en terrasse, même si l'on regrette l'origine hollandaise des coquillages alors que la saison des moules de bouchot bat son plein. Le choix des desserts est limité mais bien jugé car la maison s'associe au glacier artisanal Pedone pour commander un pot bien rempli.

Bravo. Un service discret vous laissant les yeux rivés sur la rivière.

Domage. La portion de frites un peu pingre.

La Guinguette des Maquereaux. Square Tino-Rossi, port de Plaisance à

Nogent-sur-Marne (Val-de-Marne). Tél.: 01 49 76 31 86. Tlj sf lun. et mar.

(déj.). CARTE: 30-40 €.

par 1274 Bosio Alice abosio@lefigaro.fr 503358 Amat Julien 502501 Groleau Romane Bosio, Alice, Amat, Julien, Groleau, Romane

