



quartiers libres

## TROIS LIEUX PERCHÉS POUR DÎNERS DE RÊVE

Prendre l'ascenseur, se retrouver dans un jardin, un potager, et dîner à la belle étoile, au-dessus des toits de Paris. Voilà une soirée qui s'annonce peu banale. Tous au restaurant à choisi trois sites privilégiés pour y installer des lieux de charme éphémères. A ne pas manquer. Vraiment exceptionnel !



PH. GUICHARD/AR-IMAGES

### LE FRANK, FONDATION LOUIS-VUITTON

Une grande première. La terrasse principale de la Fondation Louis-Vuitton, vaisseau sublime construit par Frank Gehry, prouesse technologique du XXI<sup>e</sup> siècle, se transforme en restaurant, le temps d'un dîner pour 80 personnes. Avec vue sur le Jardin d'Acclimatation, le bois de Boulogne, la tour Eiffel. Et, sous les voiles aux damiers rouge et bleu de Daniel Buren. Le chef de l'endroit, Jean-Louis Nomicos, a invité Guillaume Sourrieu (L'Époussette, à Marseille) pour une cuisine du Sud à quatre mains.

**Dîner, le vendredi 23 septembre. Prix : 180 € pour 2 personnes, avec entrée, plat, fromage, dessert, vin. Bois de Boulogne, 8, avenue du Mahatma-Gandhi, 75116 Paris.**



A. BOISSAVIE &amp; SÉBASTIEN RANGÉ/STUDIO CUI CUI

### LE PERCHOIR, MÉNILMONTANT

La poésie d'un toit végétalisé et la gouaille d'un quartier populaire. Dans ce coin de Paris chanté par Maurice Chevalier, Le Perchoir proposera un étonnant bar à cocktails et une programmation musicale audacieuse. Le chef Morgane Hurbourg préparera, sous les yeux de 50 convives privilégiés, un repas à quatre mains, aidée du chef invité Denny Imbroisi.

**Dîner, le dimanche 25 septembre. Prix : 80 € pour 2 personnes, avec champagne, entrée, plat, fromage, dessert, vin. 14, rue Crespin-du-Gast, 75011 Paris.**

### LE PERCHOIR, AU BHV MARAIS

Des coussins moelleux sur des bancs en dur, des palmiers sur la terrasse du 7<sup>e</sup> étage, un potager de 1 500 m<sup>2</sup> créé par l'entreprise spécialisée Sous les fraises. Et un mur végétal, devant lequel on servira des cocktails. Face à la tour Eiffel, devant l'Hôtel de Ville illuminé. Aux commandes, les chefs Denny Imbroisi, Pierre Lambinon, Sébastien Sanjou, François Gagnaire : un dîner gastronomique à huit mains pour 50 personnes. Pour les desserts, le nouveau pâtissier du Plaza Athénée, Angelo Musa.

**Dîner, le lundi 19 septembre. Prix : 140 € pour 2 personnes, avec champagne, entrée, plat, fromage, dessert, vin. 37, rue de la Verrerie, 75004 Paris.**



DRP

### UNE BONNE NUIT APRÈS UN BON REPAS

**S**i vous décidez de dîner dans un hôtel-restaurant adhérent à Châteaux et Hôtels Collection, il suffira de quelques pas pour passer de la salle à manger à la chambre. Pratique et rassurant après un bon repas. Le groupe est partenaire de « Tous au restaurant » depuis sa première édition.