

**UNE CUISINE SUR LE FIL**

Pirouette. Derrière l'étiquette « cuisine et vins gourmands », une carte courte (5 entrées, plats et desserts) repensée chaque mois : asperge blanche, noix de coco, sabayon ; pigeonneau, riz sauvage et agrumes ou ossau-iraty façon cheesecake et cerise noire. Si l'on ajoute un service enjoué, plus de 100 références de vins, une belle terrasse et un excellent rapport qualité-prix, Pirouette frôle la perfection. Déjeuner : à partir de 20 €, menu dégustation : 65 €.

Pirouette. In keeping with its slogan "gourmet cuisine and wines" this wildly popular bistro offers a concise menu of five starters, main courses and desserts that change monthly. A cheerful staff, over 100 wines to choose from, a beautiful terrace, and excellent value for money make Pirouette pretty much the perfect place. Lunch: from €20, tasting menu: €65.

5, rue Mondétour, Paris 1^{er} (01 40 26 47 81).

**UNE PARTIE DE PÉTANQUE AU FRAIS**

Café des Marronniers. Retiré dans le jardin des Tuileries, ce repaire chic tenu par Bertrand, le célèbre groupe bistrotier parisien, est idéal pour jouer à la pétanque et se rafraîchir à l'ombre. On sirote un jus d'orange pressée (5,90 €) ou on déguste la Coupe des marronniers (9,50 €), une glace marron-vanille.

Café des Marronniers. This chic corner of the Tuileries gardens, occupied by Parisian bistro group Bertrand, is ideal for playing pétanque and enjoying a snack in the shade: fresh orange juice (€5.90), chestnut-vanilla ice-cream (€9.50). Jardin des Tuileries, kiosque sud-ouest, Paris 1^{er} (01 85 15 27 52, cafe-des-marronniers.com).

DES GLACES « PLEIN SOLEIL »

Pierre Hermé. L'illustre pâtissier-chocolatier signe une collection de glaces aux saveurs empruntées, notamment, à ses fameuses macarons. La bien-nommée Audace acquoise pêche, rose et cumin, Jardin en Sicile marie orange et basilic, tandis que l'entêtante Montebello brasse fraise et pistache. Jardin japonais associe pour sa part griotte, zeste de citron et fève tonka (7,20 € les 180 ml).

Pierre Hermé. The illustrious pâtissier-chocolatier has designed a collection of ice creams with flavours borrowed from his acclaimed macarons. The well-named Audace combines peach, rose and cumin, Jardin en Sicile blends orange and basil, and Jardin Japonais mixes cherry, lemon zest and tonka bean (180 ml/6 fl oz €7.20).

72, rue Bonaparte, Paris 6^e (01 43 54 47 77, pierreherme.com).

