



CODE DE L'ÉDITEUR

SUPPLÉMENT DU PARISIEN

Le Parisien week-end

Portrait

Un chercheur de cristaux
à l'assaut des sommets

Récit

Londres rendra-t-il les frises
du Parthénon à Athènes ?

Cahier spécial été

Projets, secrets, clashes...
La famille, que d'histoires !

CETTE ANNÉE-LÀ

ÉTÉ 1985

L'affaire du Rainbow Warrior secoue l'État



6



LES TROIS PLUS BEAUX rooftops de luxe

BUCOLIQUE

Le 7^e étage de l'hôtel Cheval Blanc accueille une terrasse dans l'esprit d'un jardin suspendu, où est servie une cuisine aux prix certes très soutenus mais excellente, à l'image de sa mémorable tarte à la tomate ou d'une sublime glace à l'italienne maison. Paisible et délicieux.

8, quai du Louvre, Paris (1^{er}).

RAFRAÎCHISSANT

Avec sa vue sur la tour Eiffel, le rooftop de l'hôtel The Peninsula propose d'excellents cocktails, que le barman Julien Echasserieu a imaginé en s'inspirant de fleurs. Notre coup de cœur ? Le Dahlia, à base de tequila, mezcal, verveine, citronnelle, fraise et pamplemousse rose.

19, avenue Kléber, Paris (16^e).

FESTIF

Lauréat du prix hôtelier Villégiature 2022 du meilleur rooftop, le Grand Hôtel InterContinental Bordeaux offre, avec son Night Beach, un spectaculaire panorama, qui permet d'admirer, le soir venu, autour d'un verre et dans une ambiance festive, cette ville pas toujours si sage... R. D.

Place de la Comédie, Bordeaux (Gironde).

7

LA BOUTEILLE DE LA SEMAINE

En ouvrant certains vins, on est transporté ailleurs et parfois même au « bout du monde », comme le suggère le nom de cette cuvée. Sa couleur rubis et ses arômes de griotte, framboise et prune, relevés d'épices, nous guident vers le Sud. Puis, à la dégustation, il se révèle si structuré et riche que l'on devine un bel ensoleillement, alors qu'une pointe de fraîcheur évoque la brise sur la garrigue voisine. Et, effectivement, nous sommes dans un coin perdu entre l'Aude et l'Hérault, non loin de Béziers, au Château de Gragnos, un domaine repris en 2021 par les Limage, une famille de passionnés dont les vins donnent envie de redécouvrir la région. Rémi Dechambre

Bout du Monde, saint-chinian 2021, Château de Gragnos, 14,50 €.



8 C'EST DE SAISON LE GASPACHO, PAR ICI, LA BONNE SOUPE MAISON!

Dans les supermarchés, la version industrielle de cette soupe froide originaire d'Andalousie est l'un des best-sellers de l'été. Mais, à en écouter la cheffe Alessandra Montagne, 46 ans, rien n'est pourtant plus facile que de la faire soi-même. Le gazpacho figure d'ailleurs souvent au menu du jour de sa cave à manger Tempero, à Paris (13^e). Pour le préparer, elle utilise soit des tomates cerises, soit des tomates classiques bien mûres, et lui apporte une touche encore plus méridionale. Pour cela, elle passe quelques poivrons rouges trente minutes au four, à 230 °C, dans un papier d'aluminium. Elle en utilise uniquement la peau (environ 50 grammes), qui se détache alors toute seule, ainsi que le jus qui s'en est écoulé - la chair des poivrons servira pour un autre plat. Elle ajoute ensuite les deux à une préparation comprenant 500 grammes de tomates, une cuillère à café de Tabasco, une gousse d'ail, un trait d'huile d'olive, et une pincée de poivre et de sel. Enfin, elle mixe le tout pour obtenir un gazpacho bien lisse. La cheffe recommande toutefois de ne le servir que le lendemain, agrémenté de quelques pignons de pin et de ciboulette ciselée (photo), car il gagne en saveur après quelques heures de repos au frais. De quoi laisser le temps à cette inconditionnelle de la cuisine zéro déchet de réaliser une concassée avec la chair des poivrons passés au four, qu'elle aura épépinés avant de les écraser à la fourchette, avec un filet d'huile d'olive, une petite gousse d'ail finement hachée et un peu de fleur de sel. À l'apéritif, sur de petites tartines, c'est un prélude idéal à cette soupe maison 100 % fraîcheur. R. D.