

LE JEUDI 8 JUILLET 2021

ÉTÉ 2021

La Nuit
des Chefs

à TABLE

AVEC

AMERICAN
EXPRESS



**NOS 36 TERRASSES
GASTRONOMIQUES
À UN TARIF D'EXCEPTION**

EDITO

Prendre l'air, le soleil, le large, la poudre d'escampette... Nous retrouver, se retrouver, libres, enfin à table, entre amis ou en amoureux, à la faveur d'une soirée d'été. C'est la parenthèse enchantée que l'on a voulu vous offrir, avec le soutien de nos partenaires American Express et les eaux Vals et Thonon, pour fêter la réouverture des restaurants avec cette Nuit des Chefs ELLE à table entièrement dédiée aux plus belles adresses en terrasse. Nouveautés, tables d'initiés, adresses prisées où l'on aime voir et se montrer, temples de la gastronomie en mode jardin, patios cachés, restaurants « pieds dans l'eau », étoilés au sommet, bistrots d'auteurs... Le casting est particulièrement alléchant. Rive gauche, rive droite, à Biarritz, Monaco, Annecy ou Reims, les plus belles tables en extérieur du moment vous ont réservé un couvert, et un menu à prix d'amis spécialement composé pour l'occasion, accords mets et vins compris. Grande nouveauté de cette édition estivale, la célèbre Maison de champagne Ruinart s'associe à l'effervescence de cette Nuit des Chefs en terrasse en nous donnant accès à quelques-unes de ses tables de prédilection. Retrouvez-les au sein du parcours Ruinart avant de faire votre sélection parmi les adresses qui vous inspirent le plus. Votre choix arrêté, connectez-vous sur **nuitdeschefs.elle.fr** pour réserver et rendez-vous le 8 juillet pour une soirée inoubliable !

ALEXANDRA MICHOT RÉDACTRICE EN CHEF ADJOINTE

À PARIS

- P. 6/ GRANDCŒUR
- P. 7/ LE BAUDELAIRE
AU BURGUNDY
- P. 8/ MOLITOR
BRASSERIE URBAINE
- P. 9/ LE GRAND VÉFOUR
- P. 10/ ABSTINENCE
- P. 11/ FOREST AU MUSÉE
D'ART MODERNE
- P. 12/ LE JARDIN D'HIVER
HÔTEL DE CRILLON
- P. 13/ COCO
- P. 14/ HANAMI
- P. 15/ MONSIEUR BLEU
- P. 16/ LA RÔTISSERIE
D'ARGENT
- P. 17/ LE JOY
- P. 18/ DESSIRIER
- P. 19/ MONSIEUR
AU LANCASTER
- P. 20/ LE JARDIN FRANÇAIS
DU BRISTOL
- P. 21/ LES JARDINS
DU FAUBOURG
- P. 22/ AFFINITÉ
- P. 23/ ISCHIA
- P. 24/ AUX CRUS
DE BOURGOGNE

ET AILLEURS

- P. 29/ LE MOULIN DE LÈRE
- P. 30/ LA ROTONDE À
L'HÔTEL LES TRÉSOMS
- P. 31/ LES BELLES CANAILLES
AUX ROCHES
BLANCHES
- P. 32/ CASA FUEGO
- P. 33/ LE JARDIN
DES CRAYÈRES
- P. 34/ ATMOS DOMAINE
ULTIMATE PROVENCE
- P. 35/ CAFÉ DE PARIS
- P. 36/ TÊTEDOIE
- P. 37/ L'INCOMPARABLE
- P. 38/ LES ABEILLES
AU CHÂTEAU
MALRÔME
- P. 39/ HÔTEL DU PALAIS
- P. 40/ L'HÔTEL HERMITAGE
MONTE-CARLO

PARCOURS RUINART

- P. 43/ LE SKIFF CLUB
HÔTEL HA(A)ÏTZA
- P. 44/ YOANN CONTE
VEYRIER-DU-LAC
- P. 45/ DUCASSE SUR SEINE
- P. 46/ RECH
- P. 47/ L'OUSTAU
DE BAUMANIÈRE

RÉGIONS

SOIF D'AILLEURS

Échappée belle ou échappatoire ? Au fond, peu importe la raison tant qu'on a l'ivresse de s'évader, au soleil, les pieds dans l'eau, le sable, les vignes, les pâturages, l'onde fraîche d'un lac de montagne... C'est en pensant à vous, à toutes ces envies d'ailleurs et de grands espaces que nous avons composé cette partition, cette envolée gastronomique sur les plus belles terrasses avec vue de notre pays de cocagne. Plus dur sera le choix entre le chic d'un palace monégasque ou d'un parc champenois, l'horizon éperdument azur d'une table bravant les embruns atlantiques ou méditerranéens, et l'élégante quiétude d'un panorama champêtre, alpin ou viticole. ELLE à table vous invite au voyage et à la (re)découverte de quelques-unes de ses adresses coup de cœur en régions. Pour un avant-goût de vacances en France, une Nuit des Chefs d'été qu'on retient, prélude aux beaux (et bons) souvenirs.



Le Jardin des Crayères

LE LIEU Lovée dans un parc de sept hectares vert émeraude au cœur de Reims, cette splendide demeure, membre des Relais & Châteaux, abrite un restaurant gastronomique, orné de bois et de lustres imposants, aux tables recouvertes de nappes blanches qui tombent jusqu'au sol.

LA CUISINE Exigeante et ultra-sourcée, sous les doigts d'or du Meilleur Ouvrier de France et doublement étoilé Philippe Mille. Les assiettes mettent en scène un carpaccio de langoustines rouges du Guilvinec, ou une côte de veau

accompagnée de girolles poêlées, noisettes et copeaux de rosés, ces petits champignons proches des champignons de Paris.

LA TERRASSE Elle prend place dans le parc au beau milieu des arbres, avec vue sur les bosquets artistement taillés du domaine. Une oasis de sérénité !

64, boulevard Henry-Vasnier,
51100 Reims.
03 26 24 90 00.
lescraayeres.com