



BORDEAUX

LE ROOFTOP DU MAMA SHELTER

Où ? Au cœur de l'hyper-centre de Bordeaux, près de la place de Saint-Christolly.

C'est quoi ? Le rooftop du Mama Shelter est la preuve que la ville autrefois trop ennuyeuse est en pleine révolution. Sans doute le lieu le plus décalé à Bordeaux.

Pourquoi on aime ? On peut y jouer au baby-foot et jouir de la vue époustouflante sur la ville.

On y boit quoi ? Des cocktails, comme le Mama Rocks You, la formule géante à quatre pour 40 euros.

On y mange ? Un poke bowl, une aubergine grillée ou une salade César, avec la french touch du trois étoilé Guy Savoy.

Le meilleur moment ? L'été, en début de soirée, quand la lumière rase les toits.

19, rue Poquelin Molière, 33000 Bordeaux. mamashelter.com

MARSEILLE DANS LES ARBRES

Où ? C'est en principe un des secrets les mieux gardés de Marseille et la marque de fabrique de l'endroit. Il est « clandestin ». Pour obtenir l'adresse, il faut d'abord prendre contact sur le site Web. Mais comme Internet est l'endroit le moins discret sur terre, le secret est vite éventé.

C'est quoi ? Ouvert jusqu'à la mi-septembre, un bar ouvert, des pelouses et une terrasse perchée dans les arbres.

Pourquoi on aime ? Un endroit où l'on respire ! L'ambiance est chaleureuse et le service avec l'accent, très sympathique.

On y boit quoi ? Des cocktails « arboricoles » et des « spiritueux estivaux ». À partir de 12 euros, quand même.

On y mange ? Pas de restauration.

Le meilleur moment ? Quand il fait nuit, et que la chaleur provençale s'estompe et que les cigales font entendre leur chant.

carrynation.fr



UN APÉRO PERCHÉ, AVÉ L'ACCENT, AU CHANT DES CIGALES...

NANTES

Où ? Un peu à l'écart, juste à quelques pâtés de maison de la place Saint-Pierre ou de la très en vogue rue du Général-Buat.

C'est quoi ? Un ancien bistrot de quartier encore dans son jus avec deux terrasses, dont une installée pour la belle saison.

Pourquoi on aime ? Le calme du quartier, la convivialité naturelle de l'endroit, l'équipe adorable et les prix plus que sages.

On y boit quoi ? Bières locales et vins naturels (Marc Pesnot et sa Bohème, par exemple), à partir de 3,50 euros le verre.

On y mange ? Des planches de charcuteries (de Didier Damiet, le meilleur charcutier en ville), des plats ménagers, des assiettes végétariennes et de généreuses portions de frites maison.

Le meilleur moment ? En milieu d'après-midi, avant que les terrasses ne se remplissent, ou en semaine, vers 22 heures, après le coup de feu, pour goûter la douceur de la nuit naissante.

40, rue Préfet Bonnefoy, 44000 Nantes. lebroceliande.com

