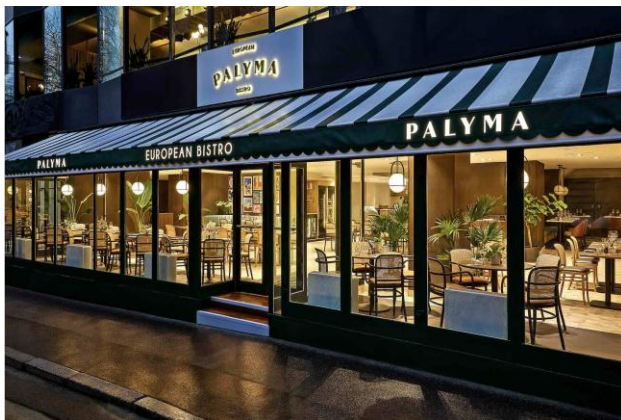


EUROPEAN
PALYMA
BISTRO

Palyma, le nouveau bistro du quartier Saint-Jacques, rend hommage à la tradition parisienne

Paris, le 10 mars 2026 – L’art de vivre parisien se réinvente avec gourmandise sur la rive gauche. Le Paris Marriott Rive Gauche Hotel & Conference Center annonce l’ouverture de son nouveau bistro, Palyma. Hommage épicurien à l’héritage du 17 boulevard Saint-Jacques et à son ancien occupant, le mythique PLM Saint-Jacques, il s’annonce d’ores et déjà comme l’adresse incontournable du quartier. Une expérience à la fois moderne, typiquement parisienne et pleine de convivialité, qui a ouvert ses portes le 23 février. Idéale pour un déjeuner rapide ou un dîner plus raffiné le soir.



Palyma, l’histoire en héritage

Le nom **Palyma** s’ancre dans l’histoire de cette adresse emblématique. Dans les années 70, le 17 boulevard Saint-Jacques accueillait le PLM Saint-Jacques ; le nec plus ultra de l’hôtellerie moderne à Paris. Aux commandes de cet établissement précurseur de l’hôtellerie d’affaires, on trouvait La Compagnie des chemins de fer PLM ; soit l’une des plus importantes compagnies ferroviaires privées françaises qui reliait notamment Paris, Lyon et Marseille. En associant les premières lettres de **Paris**, **Lyon** et **Marseille**, le bistro Palyma s’inscrit comme un hommage à cette mémoire urbaine et pérennise un lieu de rendez-vous mythique, naguère plébiscité par les artistes et les personnalités de l’époque.

Non content de faire perdurer cet héritage, Palyma y ajoute un positionnement convivial et généreux. Sa feuille de route ? Réinterpréter les codes des grands cafés-bistrot parisiens, à la fois lieux de vie, de partage et d’effervescence. Ici, on vient pour se retrouver, savourer un moment hors du temps, dans une ambiance chaleureuse et ouverte. Le menu promet de

délicieuses compositions, résolument inspirées de la tradition bistrotière mais sublimées par une vision contemporaine.

La décoration et l'atmosphère du bistro incarnent ce double parti-pris : boiseries élégantes, assises confortables, camaïeu de gris et de vert et belle luminosité composent un décor stylé. Imaginé par le studio de design d'intérieur Twenty2 Degrees, Palyma conjugue habilement authenticité parisienne et esthétique contemporaine. Service chaleureux et cuisine réconfortante viennent compléter cette recette gagnante.

Djayi Tounkara : partager la richesse du patrimoine culinaire français

Aux commandes du bistro Palyma, le chef Djayi Tounkara apporte à l'établissement une expérience avérée et toute l'étendue de sa créativité. Passé par des maisons d'exception telles que le restaurant La Bauhinia du Shangri-La Paris aux côtés du chef doublement étoilé Christophe Moret, puis chef exécutif au SO/ Paris lors de son ouverture, il signe son grand retour au Paris Marriott Rive Gauche Hotel & Conference Center ! Djayi Tounkara y a en effet débuté sa carrière en tant qu'apprenti, il y a une vingtaine d'années.

Soutenue par une brigade aussi jeune que dynamique, sa vision épicurienne de la cuisine se traduit par une approche sincère et généreuse : privilégier les produits de saison, sublimer les saveurs simples, inviter à la dégustation dans un cadre convivial. Pour lui, la cuisine est autant une histoire de plaisir partagé qu'une expression de saveurs raffinées.

« Je me suis donné pour mission de partager la richesse du patrimoine culinaire français avec nos clients en leur servant une cuisine créative et savoureuse, toujours faite maison et élaborée à partir d'ingrédients frais, nobles et raffinés. » souligne Djayi Tounkara. Une philosophie qui résume à merveille l'esprit de Palyma : un bistro d'inspiration parisienne, familial et résolument dans l'air du temps.



La gourmandise à chaque moment de la journée

Palyma décline une offre culinaire variée qui s'adapte à tous les instants. Le *menu de saison*, composé de cinq hors-d'œuvre (*velouté de champignons, pâté en croûte, œuf meurette, poireaux vinaigrette et avocat-crevettes*), cinq plats principaux (*risotto à l'armoricaine, bœuf braisé, pilaf de petit-épeautre, dos de cabillaud nacré en croûte végétale et vol-au-vent*) et d'un chariot de desserts, met en lumière la richesse des produits locaux et frais. Pour un déjeuner sur le pouce sans compromis sur la qualité, le *menu du jour* propose quant à lui une sélection inspirée du marché.

Retravaillée deux fois par an, la carte célèbre la diversité de la cuisine française. Déclinées pour une ou deux personnes, les entrées (escargots de Bourgogne, œufs bio mayonnaise...) ouvrent l'appétit. Les salades (cœur de sucrine, Caesar nature...) comblent les amateurs de fraîcheur. Les plats principaux rivalisent de saveurs avec les cocottes maisons (moules de Bouchot marinières, côte de veau du Limousin...), véritables plats signatures du chef Djayi Tounkara. Pour finir sur une bonne note, la carte des douceurs fait la part belle au chariot des desserts et à la cocotte pâtissière.

Informations pratiques :

Palyma

Menu de saison : entrée/plat ou plat/dessert : 34 € ; entrée / plat / dessert : 43 €

Menu quotidien (12h à 14h30) : entrée/plat ou plat/dessert : 26 € ; entrée / plat / dessert : 30€

Paris Marriott Rive Gauche Hotel & Conference Center
17 boulevard Saint-Jacques - 75014 Paris, France
01 40 78 79 30

A propos de Marriott Bonvoy®

Marriott Bonvoy, le portefeuille de Marriott International comprenant plus de 30 marques d'hôtels et 10 000 destinations dans le monde, offre une hospitalité renommée dans les lieux les plus mémorables à travers le monde. Le programme de voyage primé donnent aux membres accès à des expériences transformatrices et révélatrices, que ce soit à proximité ou à l'autre bout du monde. Pour vous inscrire gratuitement ou pour plus d'informations sur Marriott Bonvoy, visitez marriottbonvoy.com. Pour télécharger l'application Marriott, cliquez [ici](#). Les voyageurs peuvent également se connecter avec Marriott Bonvoy sur [Facebook](#), [X](#), [Instagram](#) et [TikTok](#).

A propos de Marriott Hotels®

Avec plus de 585 hôtels et resorts dans près de 70 pays et territoires à travers le monde, Marriott Hotels continue d'élever l'art de l'hospitalité – mettre les gens en premier est l'héritage vivant de la marque – en veillant à ce que les clients se sentent totalement pris en charge tout au long de leur séjour. Marriott Hotels élève la barre en offrant constamment un service chaleureux, des espaces modernes et confortables, et en proposant des expériences qui dépassent le quotidien. À mesure que les besoins et les attentes des voyageurs mondiaux évoluent, Marriott Hotels évolue également, en menant l'industrie avec des innovations telles que le lobby Greatroom et les services mobiles pour les clients qui embrassent le style,

le design et la technologie. Pour plus d'informations, veuillez visiter <http://www.marriotthotels.com/>, et restez connectés sur [Facebook](#), @marriott sur [X](#), et @marriotthotels sur [Instagram](#). Marriott Hotels est fier de participer à Marriott Bonvoy®, le programme de voyage mondial de Marriott International. Le programme offre aux membres un portefeuille extraordinaire de marques mondiales, des expériences exclusives sur [Marriott Bonvoy Moments](#), et des avantages inégalés, y compris des nuits gratuites et la reconnaissance du statut Elite. Pour vous inscrire gratuitement ou pour plus d'informations sur le programme, visitez marriottbonvoy.com.

--