

riviera

PARIS

Il est des lieux où le temps semble se suspendre, laissant l’imagination s’évader. RIVIERA PARIS, le tout dernier restaurant du chef Mathieu Pacaud en association avec Laurent de Gourcuff et Paris Society s’implante en plein coeur du 8^e arrondissement, partageant ses jardins avec ceux de son établissement étoilé Apicius.



Dès le portail franchi, la végétation luxuriante nous transporte bien loin de la capitale parisienne. Au point de nous emmener en bord de Méditerranée flâner entre la Riviera ensoleillée et les saveurs marines. L’ambiance y est « chill and chic » avec ce vent de dolce vita amenant élégance, sourire et un élan festif.

Cette ambiance si particulière, on la doit aussi à l’architecte d’intérieur Hugo Toro (Gigi Paris, Hôtel de la Minerve à Rome pour Orient Express...). Il imagine ici un jardin clos unique alliant le romantisme de Paris et la chaleur solaire de la Méditerranée. Cette vision s’exprime à travers des teintes chaleureuses d’ocre et de vert olive qui se retrouve à la fois dans l’architecture environnante et dans les tissus exclusifs dessinés par Hugo Toro. Cet alliage confère au lieu une atmosphère accueillante, conviviale.

La gloriette, conçue de manière contemporaine, se distingue par ses magnifiques lustres en verre de Murano martelés dans des tons ocre, ainsi que par sa structure métallique ornée de feuilles d’olivier. La sensation de profondeur dans le jardin émerveille, en jouant sur les perspectives avec des miroirs astucieusement disposés et des treillis recouverts de jasmin étoilé. Cet hôtel particulier parisien se transforme ainsi en un véritable paradis verdoyant et romantique. Dans les heures chaudes de l’été, la décoration pousse à l’ambiance d’une garden party joyeuse. Et lorsque pointe le crépuscule, au son des musiciens et à la lumière des bougies scintillantes, c’est dans les ruelles de Portofino que nous avons l’impression de déambuler.

Côté carte, chez Riviera Paris le chef Mathieu Pacaud et ses équipes proposent une cuisine d’influence méditerranéenne. Fraîcheur et convivialité sont les maître-mots. Le premier se retrouve évidemment dans la qualité des produits mais aussi dans les assaisonnements, comme pour cette « Pastèque, salade grecque et feta givrée » d’imagination hellénique ou ce « Gaspacho, sorbet tomate » dont on peut souligner la superbe présentation.

Quant à la convivialité et au partage, on y est invité tout au long de la carte. Celui de visiter le jardin autour de la « cueillette potagère, aïoli soufflé » ou encore de succomber aux délicieux plaisirs transgressifs de l’enfance avec la « Mousse aux deux chocolats » (pour 8, à partager). Les parfums méditerranéens et son empreinte se font ressentir aussi dans la préparation des viandes, que ce soit sur le « Cochon noir, harissa verveine », ou l’« Agneau, côtelettes saisies à la sarriette ». Les embruns marins, le fantasme de l’air iodé vous amèneront sans aucun doute faire un détour vers la pêche où quatre plats sont proposés, avec notamment les « Gambas flambées au cognac » ou le classique « Homard bleu grillé ».

Cette parenthèse enchanteresse chez Riviera Paris n’est pas qu’une expérience culinaire. C’est pénétrer les arcanes de la Méditerranée avec un zeste d’année-folle, où l’élégance côtoie le rire et d’où l’on ne veut définitivement pas sortir. Cette ambiance hors du temps en fait assurément l’une des plus belles créations parisiennes de l’année, à découvrir sans faute.

PHOTOS

Riviera Paris
20 rue d’Artois, Paris 8^e
Service voiturier

Ouvert du mardi au samedi
Déjeuner et dîner
12h - 15h
19h - 2h

Entièrement privatisable
avec possibilité de moduler l’espace
en banquet de 50 pers.

Contacts & réservations
07 72 43 83 92
contact@rivieraparis.fr
rivieraparis.fr
@restaurant_rivieraparis

