

PAUMIER, AU SERVICE DU JEU DE PAUME

Les Éditions Délicieuses reprennent le café du Jeu de Paume,
à partir du 26 octobre 2026



© Alexis Mauhourat

Le terme PAUMIER revient à son adresse originelle, plus de sept siècles après ses premières mentions parisiennes. Ainsi, le « Paumier » désignait autrefois celui qui gérât le jeu de paume et y fournissait les balles, les raquettes, la nourriture et les boissons. Le 26 octobre, le café PAUMIER ouvre ses portes au Jeu de Paume et perpétue le service d'un menu simple, frais et de saison, pensé pour accompagner la visite du centre d'art.

Servir le jeu, hier et aujourd'hui

En 1292, le Livre de la Taille de Paris recense treize paumiers dans la capitale, réputés pour leurs balles au rebond exceptionnel. Leur rôle tenait en peu de choses : équiper les joueurs, les nourrir et les désaltérer. C'est ce sens du service que les Éditions Délicieuses ont souhaité faire revivre : PAUMIER accompagne les journées du Jeu de Paume, en prolongeant son accueil auprès des visiteurs autour d'une carte de saison, élaborée avec soin. Cet héritage se prolonge jusque dans son identité visuelle.

Le logo de PAUMIER joue avec les images, comme le fait le Jeu de Paume. Composé de ronds comme des balles en mouvement, celui-ci représente une pomme qui signale un lieu de restauration et s'amuse de la confusion toujours présente entre « paume » et « pomme ». Ce nom rappelle ainsi le passé du bâtiment, tandis que sa trame constituée d'une multitude de points raconte ce qu'il est devenu : un centre d'art dédié à l'image sous toutes ses formes.

Au cœur du bâtiment blanc et épuré du Jeu de Paume, PAUMIER est pensé comme une parenthèse chaleureuse et conviviale. La couleur orange, des murs au plafond, favorise les échanges, la bonne humeur et ouvre l'appétit tandis que les miroirs laissent entrer la lumière et la verdure du jardin des Tuileries.

Le café PAUMIER devient ainsi le lieu de sociabilité du musée avec, en son sein, un espace d'exposition pour les photographies des Amis du Jeu de Paume et l'organisation de vernissages dédiés.

Une carte courte, locavore et de saison

PAUMIER propose une offre de restauration légère en adéquation avec la pause déjeuner contemporaine : service rapide, cuisine saine et gourmande, respectueuse de l'environnement, majoritairement végétarienne. La carte évolue au fil des saisons mais son emblème, la pomme, s'y invite souvent.

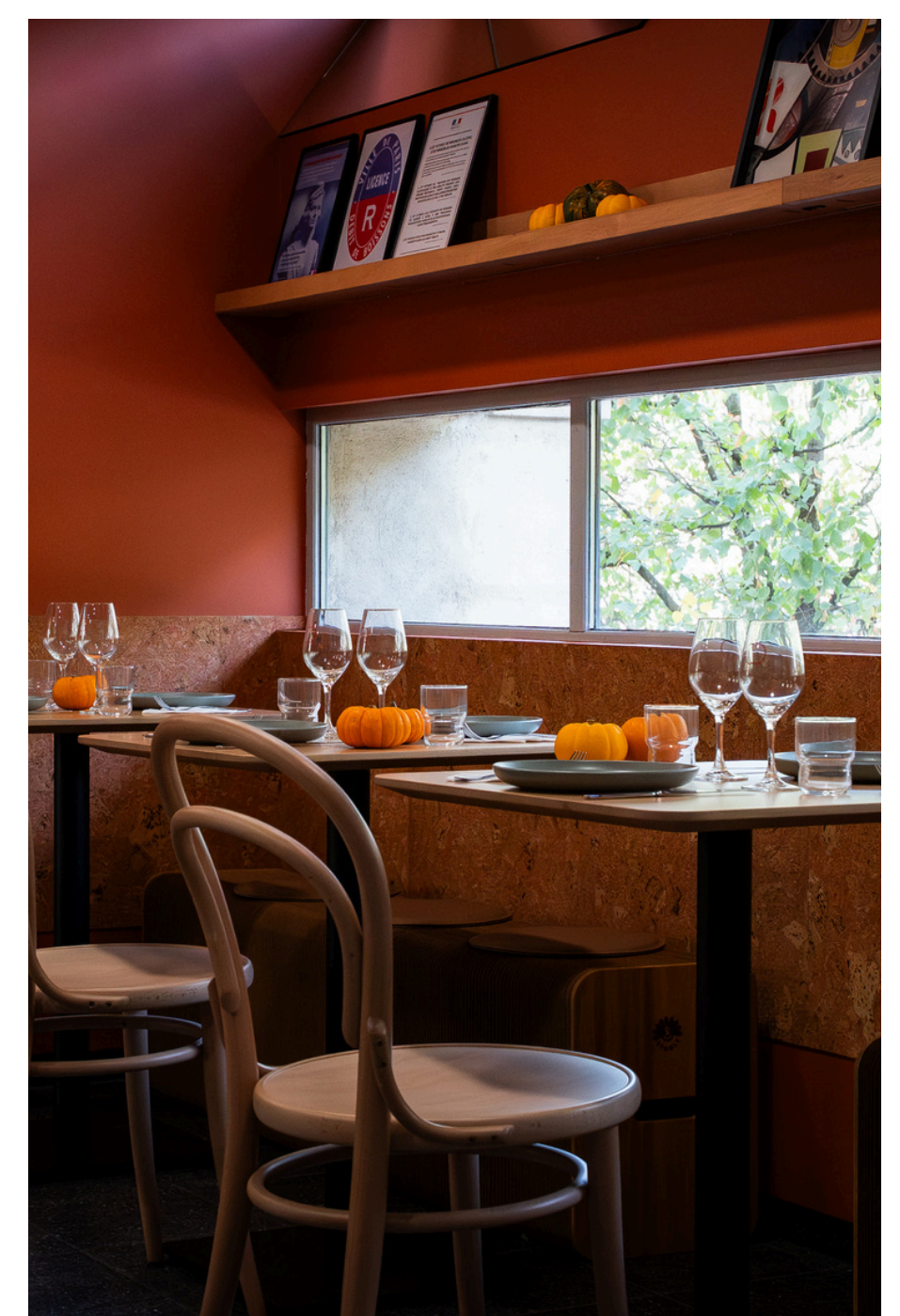
Les noms des plats jouent sur les variétés de pomme. Reinette, pour les petites faims, est un pain aux graines, concombre, jambon de Paris, comté, beurre salé d'Isigny, rougette (6,5€ et 5,5€ en version végétarienne). Gala réconforte avec son velouté de carotte, potimarron, gingembre, noix de muscade, chips de pomme, crème fraîche d'Isigny (10€). Elstar revisite la classique tarte aux poireaux, carotte, fromage de chèvre, sarrasin, mesclun (13€) tandis que Richelieu, plus copieux, se compose de boulettes de bœuf et de porc bio, concombre mariné, purée de pomme de terre maison, sauce crémeuse, salade (17€).

Côté desserts ou pause sucrée, PAUMIER propose un choix de biscuits, sablés et cookies maison (autour de 2€), mais aussi un crumble aux pommes et crème anglaise (5,5€), un régressif carrot cake (6€) ou encore un granola sarrasin chocolat amande, fromage blanc d'Isigny, compote de fruits maison (8€).

Les produits IGP sont choisis chez des producteurs locaux, en circuits courts pour garantir fraîcheur et traçabilité. Les légumes et fruits sont sourcés majoritairement chez BIOALIZES, au Pavillon bio de Rungis et au carreau des producteurs. Le porc fermier vient des Cochonnailles du Haut-Bois (Perche), le beurre et la crème d'Isigny Sainte Mère (Normandie).

Côté boissons, les limonades bios maison sureau, citron, menthe (5€) ou les jus frais pressés (5,5€) ravissent petits et grands tandis que le latte maison cannelle-cardamome (5,5€) ou encore le jus de pomme chaud aux épices douces (5€) viennent réchauffer les plus frileux.

Une sélection courte de bières bio La Parisienne (7,5€), de cidres (entre 7,5€ et 11,5€) de vins bios en rouge (9€/verre), blanc (13€/verre) et même orange avec Orenji du Mas Foulaquier (8€/verre) complètent l'offre, sans oublier les vins effervescents (Vouvray et Champagne).



© Alexis Mauhourat



© Nicolas Krief

Les Éditions Délicieuses, raconter les lieux avec gourmandise

Fondées en 2006 par Caroline et Damien Nobile, les Éditions Délicieuses sont nées d'une volonté de raconter autrement les lieux et les institutions à travers la gastronomie. Traiteurs événementiels, partenaires de nombreux musées parisiens et membres du réseau Ecotable, ils développent des prestations sur mesure, pensées autour de produits frais, locaux et de saison.

Leur approche s'est déployée dans plusieurs lieux emblématiques de la capitale : Fika, le café de l'Institut Suédois dans le Marais, puis Papapa (Paris 4^e) à la Maison de Victor Hugo, auxquels s'ajoutent en 2027 les prochaines ouvertures de Cornelia, le café dans la serre du Musée de la Vie Romantique (Paris 9^e), et Honoré, le futur café de la Maison de Balzac (Paris 16^e).

À propos du Jeu de Paume

Centre d'art dédié aux images des XIX^e, XX^e et XXI^e siècles sous toutes leurs formes, le Jeu de Paume s'impose depuis 2004 comme l'un des lieux de référence de la scène artistique française et internationale, dans le jardin des Tuileries, au cœur de Paris.

INFORMATIONS PRATIQUES

Paumier, Jeu de Paume
Café PAUMIER, Jeu de Paume
1 place de la Concorde, 75001 Paris
Entré libre, PAUMIER se situe à l'entresol.
Terrasse aux beaux jours d'avril à octobre.

Horaires :
Mardi 11h-20h30
Mercredi-dimanche 11h-18h30
Fermé le lundi

 [@paumier.paris](https://www.instagram.com/paumier.paris)