

# mimosa

Rue Royale

Communiqué de presse

Juin 2021

## MIMOSA – Un rayon de soleil sur l’Hôtel de la Marine



*Benjamin Patou, Dorothée Delaye, Jean-François Piège*  
@James Bort - Hôtel de la Marine, Mars 2021

### UNE AMBIANCE SOLAIRE

Chez Moma Group, tout commence par une envie : celle de proposer des expériences originales, différentes, uniques. Et pour cela, les lieux sont essentiels. Benjamin Patou, président du Moma Group, répond ainsi « à une double exigence : haute cuisine et haute ambiance, au sein d’espaces exceptionnels. Une soirée dans un de nos restaurants doit surpasser une sortie au cinéma ou le visionnage d’une bonne série. Le décor, le ballet de l’équipe en salle et les assiettes exigeantes sont les ingrédients d’un nouvel art de vivre à la française : contemporain et époustouflant ».

# mimosa

Rue Royale

Communiqué de presse

Juin 2021

## UNE TABLE PLEINE DE JOIE

« Chez MIMOSA, il y aura la cuisine que j'aime manger, celle qui, à chaque bouchée, fait pétiller le soleil et la joie de vivre, tel un été permanent ! ». Jean-François Piège

Importé d'Australie au XVIIIe siècle par le navigateur et explorateur britannique James Cook, le mimosa fait partie des nombreux bienfaits du bout du monde que les marins européens ont offert à notre continent.

A l'Hôtel de la Marine, MIMOSA va conjuguer trois maître-mots : nature, plaisir et soleil. Pour Jean-François Piège, « MIMOSA est une ode à la France, à ses produits exceptionnels, à son patrimoine et à son identité ». Et pour cela, rien d'artificiel, de compliqué ou d'écrasant : juste un bar à œufs mimosa, une mise en scène spectaculaire et une carte généreuse.

Entre Capri, les années 60, le revival niçois, le Sud baigné de soleil et l'esprit Riviera, MIMOSA promet d'être la table la plus désirable de Paris. Un aller simple pour le bonheur et la lumière, le plaisir et la magie, la générosité et la fête portés par un lieu et une architecture inédite.

## CERTAINS LIEUX TOUCHENT AU MYTHE...

*L'Hôtel de la Marine est l'un d'eux.*

Construit au 18e siècle par Ange-Jacques Gabriel, afin d'abriter le Garde-Meuble de la Couronne, il a longtemps accueilli le ministère de la Marine. Ses colonnes dorées ont vu passer les révolutionnaires, Louis XVI se faire décapiter, l'Obélisque de Louxor se dresser sur la place de la Concorde, l'esclavage être aboli, les Français célébrer la Libération de Paris... Plus que bien d'autres lieux, l'Hôtel de la Marine symbolise le cœur de Paris et l'identité hexagonale. Après plusieurs années de restauration, ce complexe de bâtiments « extra-ordinaire » ouvre enfin ses portes au public.

Avec son ouverture au public en juin 2021, au terme d'une vaste campagne de restauration conduite par le Centre des monuments nationaux, un nouveau chapitre s'ouvre pour l'Hôtel de la Marine, nouveau lieu de découverte, de promenade, de gastronomie et d'art accessible à tous.

## MIMOSA – RUE ROYALE

Hôtel de la Marine - 2 rue Royale – Paris 8ème

*Ouverture le 1er septembre 2021*

### INFORMATIONS PRATIQUES - HORS PROTOCOLE SANITAIRE

120 places en terrasse au déjeuner - 190 places en terrasse pour le dîner

Restaurant intérieur : 100 places

Bar intérieur : 55 places

Ouvert du lundi au samedi, déjeuner et dîner

## A PROPOS DE JEAN-FRANCOIS PIEGE

« *La cuisine est mondiale, mais la gastronomie est française. Recettes, arts de la table, fête, pâtisserie, vins, service... Cet ensemble de savoir-faire et de savoir être est inscrit dans nos traditions culturelles* », rappelle Jean-François Piège. Pour célébrer la richesse de nos traditions, cet amoureux de l'excellence lance des projets qui, toujours, font mouche : Le Grand Restaurant, vaisseau amiral et restaurant gastronomique doublement étoilé, Clover Green, adresse intimiste qui fait la belle part aux légumes, Clover Grill, ode à la cuisson à la braise et à la rôtissoire où l'on retrouve des viandes d'exception ; La Poule au Pot, institution de la cuisine bourgeoise française ; À l'épi d'or, bistrot populaire et familial ; et enfin Clover Gordes, sublime adresse provençale...

Par amour et par passion pour cette cuisine qui lui est si chère, le chef a réuni les grandes recettes classiques du patrimoine culinaire français dans « *Le grand livre de la cuisine française, recettes bourgeoises et populaires* » (aux éditions Hachette). Avec plus de mille recettes, cette bible s'affirme aujourd'hui comme une référence indispensable parmi les ouvrages de cuisine française.

## A PROPOS DE DOROTHEE DELAYE

Dorothee Delaye a signé l'architecture et la décoration intérieur de plus d'une dizaine d'hôtels, celle de l'ancien appartement de Gabrielle Chanel également, entre autres projets particuliers. Aujourd'hui l'architecte et designer continue d'imposer son style au restaurant de l'Hôtel de la Marine. L'agence mixe créations et réflexions, avec une partie exclusivement dédiée au design d'objets. Le parti pris de Dorothee Delaye : signer des architectures, décors, ou mises en scènes dans des lieux exceptionnels, sans en dénaturer leur histoire. Au contraire, elle vient entisser de nouvelles à travers lesquelles les éléments contemporains frôlent et jouent des traces du passé. L'intemporel comme marque de fabrique « *il me permet de créer des décors aux influences diverses, des associations singulières dans lesquelles peuvent se côtoyer l'élégance à la française, la convivialité méditerranéenne, l'esthétique art déco... J'aime que s'écrive une histoire.* »

## A PROPOS DE MOMA GROUP

Avec une expérience reconnue dans la création de restaurants, de marques, mais aussi de lieux et stratégies événementielles, Moma Group s'est particulièrement positionné sur le secteur du « Foodtainment » et change radicalement les habitudes de sorties des parisiens autour de concepts de restaurations uniques et variés, en s'entourant de signatures de chefs et décorateurs prestigieux, mais aussi de jeunes talents.

### ***En 2021, Moma Group fait briller Paris, Lyon & Saint-Tropez***

Avec un calendrier bouleversé par la COVID depuis plus d'un an, Moma Group s'apprête enfin à dévoiler ses nouvelles maisons à Paris, Lyon et St Tropez. Entre terrasses existantes et belles nouveautés, le leader de la French Hospitality a mis à profit le confinement pour préparer l'ouverture de 11 nouveaux restaurants - offrant autant d'univers inédits - et la ré-ouverture de ses 5 terrasses et plages (Tortuga, Créatures, La Fontaine Gaillon, Noto à St Tropez, Shellona St Tropez).

Parmi les belles nouveautés de l'été, Forest et le chef Julien Sebbag au Musée d'Art Moderne de Paris, le restaurant Mimosa avec le chef Jean-François Piège à l'Hôtel de la Marine, où Moma Group installe aussi son premier Café Lapérouse - délinéation de la Maison-Mère Lapérouse du 51 quai des Grands Augustins (suivi du Café Lapérouse - Haussmann et Café Lapérouse - Saint-Tropez). Côté 16ème, un renouveau chic et ethnique pensé pendant le confinement pour le restaurant La Gare, qui reprend vie grâce à Andia (cuisine sud-américaine et des Andes) et DeepFish à l'étage (bar à sushi contemporain). Pour Paris extra-muros, Ma Cocotte se dévoile à Saint-Ouen avec le groupe Eleni de Juan Arbelaez, mais aussi le tout premier Food Society (food market) à Lyon, et de belles ouvertures tropéziennes avec l'installation Casa Amor (plage de Ramatuelle) et du Manko - St Tropez avec Gaston Acurio.

Créateur de concepts forts et de marques puissantes, Moma Group a une expertise pointue de la restauration festive et premium, tant dans l'exploitation, la communication et le marketing que dans la connaissance d'un écosystème maîtrisé qui capitalise sur un mélange parfait des différents acteurs d'un projet. C'est en 2017 que Moma Group s'impose sur le secteur en remportant ses premiers appels d'offre auprès d'acteurs institutionnels et privés tels que Paris Musées, le Centre des Monuments Nationaux, Unibail-Rodamco-Westfield ou encore les Galeries Lafayette.