



TOM MEYER
CHEZ MADAME RÊVE

The photograph shows a sophisticated restaurant interior. The walls are covered in dark wood paneling. On the left, a two-bulb sconce provides warm light. A built-in bookshelf is filled with books and decorative objects. A framed painting of a woman in a red dress hangs on the wall. In the foreground, a round table is set with plates and glasses, surrounded by ornate wooden chairs. A large, curved sofa with a red and gold patterned backrest is visible in the background.

MADAME RÊVE... DE VOUS !

Sûrement parce qu'il porte ce nom inattendu, ce nom comme une promesse, l'hôtel Madame Rêve se plait à ne rien faire comme les autres. Pour cette rentrée, son restaurant éponyme ouvre une nouvelle page. Le voilà, dès l'entrée, dans l'audace de prolonger le lobby et de réinventer la vie qui avec. Son désir comme son ambition ? Une table qui vous appartienne, vous prend sous l'aile de son décor, pose un climat serein, accorde un service disponible et ce sentiment d'être hors Paris et pourtant tout à son cœur. Si loin, si proche. On dit des hôtels de luxe qu'on y rêve les yeux ouverts. Matin, midi, minuit, le restaurant Madame Rêve est ce songe éveillé. Une parenthèse que l'on n'a pas envie de fermer, le plus chic des refuges de la ville. Il fallait bien sûr une cuisine souple et singulière pour l'accompagner, un sacré chef pour le comprendre et à l'instant de la quitter (avant d'y revenir), ce goût déjà de revenez-y que les belles maisons savent laisser.

MADAME RÊVE... D'INATTENDU

Depuis ses débuts en 2021, du côté de sa rue du Louvre et de son cœur battant parisien, on dit de cet hôtel qu'il ne fait rien comme les autres. Hôtel majuscule qui brille par la séduction et la singularité. Peut-être parce qu'il s'appelle Madame Rêve, sûrement parce qu'il s'est fait de l'inattendu une signature. En septembre, comme on tournerait la page d'un roman, le voilà qui ouvre un nouveau chapitre de son restaurant éponyme. Nouvelle histoire née d'une rencontre entre Laurent Taïeb, l'iconoclaste fondateur propriétaire du Madame Rêve, et Tom Meyer, talent brut de chef double étoilé qui rêvait de revenir s'exprimer en ville. L'un et l'autre réunis dans l'envie commune de réenchanter un genre un peu perdu de vue ces dernières saisons : la table de grand hôtel parisien.



A portrait of chef Tom Meyer, a man with short brown hair and a light beard, wearing a white chef's jacket with a red, white, and blue striped collar. He is standing with his arms crossed in front of a dark background featuring a large, curved sign that reads "MADAME RÊVE" and "HÔTEL" below it. The main title of the article is overlaid on the right side of the image.

MADAME RÊVE... DE TOM MEYER

Faut-il encore le présenter ? Jeune chef, grand chef et surtout parmi les chefs de file de la nouvelle scène culinaire française. Le parcours est net, presque insolent. Formation aux tables d'élite, bras droit d'Anne-Sophie Pic et, en 2021, la révélation à Paris, aux commandes du Granite. Le style graphique, précis, puissant, s'installe, s'impose, Michelin distingue aussitôt. L'année suivante, un précoce col tricolore de Meilleur Ouvrier de France puis le retour dans le Sud, en 2024, aux fourneaux de La Chèvre d'Or, à Èze, mythique table accrochée à son rocher qui ne tarde pas à décrocher les deux étoiles. Restait à renouer avec Paris sans quitter Èze : c'est chose faite cette rentrée au Madame Réve.

*« Je cherchais un chef inspirant qui a marqué
Paris ces dernières années et qui incarne vraiment
ce cœur de la Rive Droite »*

avoue Laurent Taïeb. Tom Meyer a l'écho :

*« Je cherchais à renouer avec Paris
sans quitter Èze dans une aventure
souple, sincère, inspirante où je
puisse signer de mon nom sans
triche ni faux-semblant. »*



MADAME RÊVE... DE CONNIVENCE

Qu'attend-on vraiment de la cuisine d'une table de grand hôtel parisien ? Justement qu'elle ressemble à Paris ! Qu'elle s'accorde à ce mouvement mêlé de mémoire et de style. Qu'elle tende ses assiettes comme un miroir à cet appétit d'élégance qui a fait le tour du monde aussi bien que sa réputation. Qu'on s'y rassure, les yeux fermés et la bouche si joliment ouverte, à ses recettes emblématiques en même temps qu'on puisse choisir d'y frissonner à l'audace légère et pétillante de plats inédits. Les uns, les autres réunis, les uns, les autres selon l'envie. Au Madame Rêve, Tom Meyer signe une rare carte de connivence. Même touche, même exigence, mais deux élans partagés entre intemporels et créatifs. Les premiers remettent en beauté pavé de saumon à l'oseille, poulet fermier sauce diable, croque-monsieur jambon de Paris et vieux comté. Les seconds annoncent l'inspiration d'un crudo de mulot mariné aux agrumes, velours de crevette et basilic, d'une crêpe soufflée au vieux comté, girolles et vin jaune, d'un omble chevalier, épeautre crémeux, genièvre et sapin, d'une figue rôtie, glace yaourt et cardamome.





De ces mets aux mots, ceux de Tom Meyer :

« Rien de cérébral dans cette cuisine mais des plats d'évidence, aussi désirables qu'immédiatement identifiables, tantôt soutenus par la tradition, tantôt par une certaine audace, toujours par la maîtrise et l'exigence des produits. »



MADAME RÊVE... DE COMPLICITÉ

Une table d'hôtel vit à toutes les heures : on y déjeune tôt, on y dîne tard, on y a faim à quatre heures. Celle-ci a été pensée pour cette vie continue, et la carte l'assume jusqu'à dans ses horaires : les intemporels se servent aussi l'après-midi, de 15 heures à 19 heures, quand le dimanche s'offre des airs de brunch. Deux publics s'y retrouvent, qu'on n'oppose plus. Les hôtes de la maison, venus du monde entier, qui veulent du goût sans cérémonie. Et le Tout-Paris d'à côté, personnalités, mode, business, en quête d'une cantine chic à la hauteur de ses exigences. L'esprit : une heure et demie à table, le plaisir sans le protocole, une carte resserrée qui bouge avec les saisons. Une table inspirante, où l'on revient en voisin, par gourmandise, ou pour conclure ce qui doit l'être.



MADAME RÊVE... DE CONFIDENTIALITÉ

C'est le petit génie des grands décors que d'évoluer sans se dénaturer. Corriger un angle, rectifier un volume sans jamais rien dénaturer. Au Madame Rêve, les boiseries auburn, l'allure années 50 soudain si contemporaines, les hauteurs de plafond, les confort d'étoffe, le trait fin de la fresque d'Olivier Masmonteil posent toujours leur chic enveloppant mais cet automne, Madame Rêve ajoute du glamour à ses atours et un supplément d'intimité. Le bar a été raccourci, quelques couverts s'y offrent et les barmen se rapprochent de leur public. Le piano y retrouve toutes ses gammes. Surtout, comme un tiroir au secret des beaux meubles, derrière ses murs amovibles, le Boudoir révèle cheminée, terrasse privative et climat ultra confidentiel d'un salon délicieusement privé.



MADAME RÊVE... DEPUIS CINQ ANS

Ouvert en 2021 dans l'ancienne Poste du Louvre, l'Hôtel Madame Rêve s'est imposé comme le plus jeune des incontournables de la haute hôtellerie parisienne. Une maison qui a imposé son style sans attendre les années. Avec sa nouvelle table signée Tom Meyer, elle continue de tenir sa promesse : surprendre.



INFORMATIONS PRATIQUES

Hôtel Madame Rêve
48 rue du Louvre 75001 Paris
madamereve.com