

Les Jardins d'

**OL
YMP
PE**

Promesse de nouveaux plaisirs citadins

Pour la première fois, le Musée Carnavalet - Histoire de Paris accueille les Parisiens, Parisiennes et amoureux de la ville pour une pause gustative et naturelle dans cadre architectural unique : les Jardins d'Olympe.

L'expérience réinvente l'idée d'un pique-nique bucolique avec service au comptoir dans des boites empilables, renfermant chacune un spectacle végétal salé ou sucré. L'équipe des Jardins d'Olympe manie la nature et sa palette gustative pour créer des recettes plaisirs et équilibrées, comme des bouchées de liberté.

L'esprit engagé de 5 femmes

Les Jardins d'Olympe offre une nouvelle expérience de pique-nique au coeur de Paris, entre nature, arts et histoire, menée par 5 femmes déterminées.

CHLOÉ CHARLES

La cheffe amoureuse de la gastronomie zéro déchet, réalise 9 plats surprenants de fraîcheur et naturellement divins, à associer librement. Avec ses recettes généreuses et instinctives, Chloé Charles contribue à élever la cuisine végétale au rang de gastronomie française.

❧ L'été on a envie de fraîcheur, de couleurs et des saveurs du soleil. Cette saison est une énorme gourmandise naturelle. ❧

ANDREA SHAM

Scénographe culinaire et cheffe sucré des Jardins d'Olympe, elle exprime son talent et sa sensibilité dans un décor foisonnant et cinq desserts totem à consommer avec merveille.

❧ Souviens-toi, cette vie est un rêve. ❧

CAMILLE VIDAL

La mixologue, créatrice des Mindful Cocktails™ et reconnue pour son approche bien-être, réalise la prouesse de ré-équilibrer les goûts et les degrés d'alcool tout en décuplant les plaisirs. Ses cocktails bien-être s'associent à la sélection de vins nature choisis avec les distributrices engagées Vins & Volailles.

❧ Bien-être rime aussi avec bon vivant. ❧

LESLIE DAVID

La Directrice Artistique parisienne capte l'air du temps comme personne et signe ici une création visuelle mêlant classicisme et pop avec des couleurs vitaminées.

❧ L'univers des Jardins d'Olympe reflète la démarche moderne d'un haut lieu historique. ❧

MARINE SERRE

La créatrice engagée, connue pour ses conceptions éco-durables, s'associe aux Jardins d'Olympe pour des créations uniques aux matériaux régénérés et aux designs fonctionnels.

❧ L'imagination au service de la transformation. ❧

Produits de saison et cultures d'avenir

Les Jardins d'Olympe travaille main dans la main avec des producteurs français, sélectionnés pour leur engagement dans une culture raisonnée et respectueuse de leurs terres. L'ensemble de la carte est réalisé avec des produits frais et de saison, dans une démarche de réduction des déchets. La majorité des plats est végétarienne, seules quelques recettes ont un assaisonnement carné indiqué sur la carte, tout comme les plats vegan et sans gluten.

L'architecte d'une nature classée

Les 250 places assises du restaurant sont réparties dans les deux cours du Musée Carnavalet - Histoire de Paris. Une première pour ce monument classé au Patrimoine Historique de France. L'architecte et designer Francois Champsaur a su y créer un lieu ouvert à tous, propice aux pauses naturelles et contemplatives, en marge de la frénésie urbaine. Pour réaliser ce projet d'envergure, il s'est entouré d'une nouvelle génération de designers-artisans engagés dans une approche respectueuse de l'environnement: Samy Rio avec son mobilier aux matériaux naturels et expérimentaux, et Damien Roger pour la création de paysages architecturaux fous. Les installations des Jardins d'Olympe sont ainsi conçues avec des matières naturelles, issues de cultures et de forêts gérées durablement, pensées pour être entièrement démontables et réutilisables.

❧ *J'aime imaginer qu'ici tout peut retourner à la terre.* ❧

FRANCOIS CHAMPSAUR

Naturellement divin, forcément parisien

Les jardins d'Olympe est la nouvelle adresse du groupe Assembly, fondé par Arnaud Frisch. Depuis 2008, ce Parisien fait vivre ses différentes facettes et cultures en mêlant art, mode et musique dans leurs différents lieux iconiques (Silencio, Wanderlust, Beau Regard, Edo...). Les Jardins d'Olympe sont les premiers pas de leur nouveau concept de restaurant Olympe, qui ouvrira à l'intérieur du Musée Carnavalet - Histoire de Paris au printemps 2022.

❧ *Les Jardins d'Olympe offrent une pause dans le cœur de Paris.* ❧

ARNAUD FRISCH

Une adresse à partager

Les Jardins d'Olympe vous donnent rendez-vous au 16 rue des Francs-Bourgeois à Paris, dès le 15 juin 2021 de 12 heures à 1 heure.

Suivez notre compte Instagram @lesjardinsdolymppe et publiez votre expérience avec #jardinsdolymppe.

Pour toutes demandes d'informations complémentaires, contactez l'agence La Relève au 06 50 78 14 28 ou envoyez un message à l'adresse anahita@agencelareleve.com

Comment pique-niquer

AU DÉJEUNER, DE 12H À 18H

- 1.** Venez sans réservation.
- 2.** Rendez-vous au comptoir des plats divins et choisissez vos plats selon l'une des formules :
 - 1, 2, 3 ou plusieurs plats à 9€ l'unité
 - Menu déjeuner à 19€
 - Menu enfant à 12€
- 3.** Commandez au bar une de nos boissons célestes.
- 4.** Installez-vous à la table de votre choix et profitez de cette pause naturelle dans les cours du Musée Carnavalet.



AU DÎNER, À PARTIR DE 19H

- 1.** Réservez pour garantir votre place.
- 2.** Réglez votre formule à la réception :
 - Menu soir composé de 3 plats à 27€

Des tickets vous seront remis pour récupérer vos plats et une table de pique-nique vous sera attribuée.
- 3.** Commandez au bar une de nos boissons célestes.
- 4.** Profitez de cette pause dédiée à l'art du goût, du bon et du beau.





