



71

71

**THALIE**  
**LE GOÛT DE LA COMÉDIE**  
**OPENING**

**Thalie ouvre ses portes au cœur du Théâtre du Palais-Royal. Imaginé par l'architecte-ensemblier Régis Botta et incarné par la Maison Mavrommatis, ce nouveau restaurant invite spectateurs et promeneurs à vivre l'expérience d'une cuisine grecque contemporaine dans un décor qui célèbre l'esprit de la comédie.**

**Thalie s'inscrit comme la nouvelle scène gastronomique du Théâtre du Palais-Royal. Imaginé par l'architecte-ensemblier Régis Botta, le restaurant fait dialoguer le monument classique parisien avec la culture grecque, incarnée par la Maison Maison Mavrommatis.**

**Baptisé du nom de la muse mythologique de la comédie, l'adresse s'ouvre tant aux spectateurs qu'aux promeneurs en quête de poésie. Adeptes de l'épure fonctionnelle, l'architecte propose une vision moderne, presque surréaliste, d'un théâtre de la Grèce antique, suspendu à l'heure du coucher du soleil.**

**Le damier, figure majeure des décors antiques, a guidé l'architecture du lieu. Sa projection en miroir au plafond crée des perspectives inattendues et renforce l'effet de théâtralité. Le mobilier, dessiné sur mesure prolonge cette écriture : les banquettes, habillées de tissus chinés aux reflets cuivrés, se déploient en gradins ; les chaises en métal bronze évoquent le forgé antique ; le bois de loupe apporte du relief au bar. Tandis que les rideaux de velours aux allures de toges dessinent les espaces, les murs accueillent des portraits miniatures de la muse, réalisés en collaboration avec une école de design grecque.**

**Signature majeure du travail de Régis Botta, la lumière se fait matière à part entière, accompagnant les temps forts de la journée : teintes rosées à l'heure du déjeuner, nuances orangées à l'approche du dîner, elle rythme l'expérience comme autant de représentations successives.**

**Thalie**  
maison mavrommatis





Côté table, le **Chef Andreas Mavrommatis** signe son ultime projet. Ici, son héritage culinaire continue de se déployer, transmis avec fidélité par les équipes de la maison éponyme. La **cuisine hellénique** se révèle **généreuse et moderne**. Grands classiques (Moussaka traditionnelle, Melitzana confite ou Salade crétoise), **mézédès chauds et froids à partager** ou encore **créations audacieuses** (Ravioles de Halloumi, Maigre rôti au thym...) se succèdent dans les assiettes.



L'espace intérieur, jouant entre **intimité et grandiose**, peut accueillir 40 convives, tandis que la **terrasse, ouverte sur les allées du Jardin du Palais-Royal**, prolonge l'expérience aux beaux jours.

Thalie incarne un lieu où **gastronomie et spectacle se rencontrent**, un hommage à la comédie et à l'art de vivre, où chaque détail, de la lumière au mobilier, célèbre une **cuisine pensée comme un acte de partage**.

« **C'est dans cette atmosphère, ces odeurs de lavande et d'épices, ces saveurs de poivre et de miel, ces couleurs de fruits mûrs, gorgés de soleil, que je vous ferai partager lors de votre repas, une parenthèse ensoleillée** »  
**Chef Andreas Mavrommatis**

# A PROPOS RÉGIS BOTTA

## L'ARCHITECTE-ENSEMBLIER DE LA LUMIÈRE ET DE L'ÉPURE



« Le décor de Thalie crée un pont entre le Théâtre du Palais-Royal, la Grèce antique et la Maison Mavrommatis. Plus qu'un projet, il se révèle aujourd'hui comme la dernière scène du Chef Andreas Mavrommatis, un hommage à son Art. » Régis Botta

Régis Botta est un architecte-ensemblier dont la signature repose à la fois sur la maîtrise de la lumière et sur une esthétique épurée. Depuis quinze ans, il conçoit des espaces où volumes, matières et mobilier s'articulent dans une harmonie totale, alliant **architecture, design et projets d'hospitality**. Ses créations racontent une histoire et offrent une expérience immersive, élégante et intemporelle.

Longtemps sollicité par les grandes Maisons parisiennes, il déploie son savoir-faire dans **des univers variés** : **marques et boutiques emblématiques** (flagship Mauboussin rue de la Paix) ; **restaurants** (Baobar, Super Bao, Mr Chow ou encore le restaurant étoilé Mavrommatis) ; **adresses lifestyles** (coffee shop Carlota à Notre-Dame-de-Lorette) sans oublier l'**univers résidentiel**. Des espaces très différents par leur fonction, mais tous marqués par une écriture précise, durable et maîtrisée. **Quatre projets de restaurants parisiens en développement** illustrent cette maîtrise, tandis que deux futurs hôtels viennent élargir le champ d'expression de l'agence Régis Botta Architectures, signant l'amorce d'un nouveau chapitre.



33  
THIRTY THREE