

ARBORÉ





ARBORÉ

LE RESTAURANT DU
ROYAL MADELEINE HÔTEL & SPA,
ACCUEILLE LA CHEFFE PAULINE SÉNÉ

29, rue de l'Arcade – 75008 Paris

Entièrement rénové en 2018, Le Royal Madeleine**** crée une nouvelle expérience au sein de l'hôtel en 2022. L'établissement ouvre les portes de son restaurant Arboré. Imaginé par l'architecte d'intérieur et décoratrice Marie-Paule Clout, le lieu s'impose comme un havre de paix au cœur du quartier très urbanisé de la Madeleine. La propriétaire de l'hôtel, Coralie Legrand, invite la talentueuse cheffe Pauline Séné (ex. Fripon) à signer la carte d'Arboré. Elle y dévoile une bistronomie personnelle et généreuse, aussi pointue que populaire. Une nouvelle page culinaire s'écrit à la Madeleine où il fait bon s'attabler à nouveau...

PAULINE SÉNÉ RÉVEILLE LA MADELEINE

A tout juste 30 ans, Pauline Séné est une cheffe qui compte. Remarquée dans l'émission Top Chef en 2021, elle a récemment démontré tout son talent à la tête des cuisines du restaurant Fripon. Mais avant cela, c'est son parcours remarquable, entre gastronomie étoilée (Laurent, L'Auberge Basque, Cobéa) et bistrots d'auteur (Sémilla, Le 52) qui a forgé son identité culinaire. Forte de ces expériences et riche de ses voyages, elle développe un caractère marqué dans sa cuisine qu'elle veut généreuse et teintée de découvertes. Elle aime s'inspirer des grands classiques français tout en imposant son style impertinent et instinctif qui invite les saveurs du monde. Elle parle volontiers d'une cuisine du cœur qui met en valeur les produits de saison simples. Pour les sublimer, elle propose des jeux de textures maîtrisés, des sauces très travaillées et des condiments qui donnent du relief aux plats.





C'est tout cela qu'elle a souhaité proposer au restaurant Arboré. Séduite par le charme de l'hôtel et ses équipes, l'idée d'un challenge qui sort des sentiers battus l'a convaincue. En effet, loin des 9^{ème}, 10^{ème} ou 11^{ème} arrondissements de Paris, le quartier de la Madeleine n'est pas réputé pour ses tables bistronomiques. Qu'à cela ne tienne, Pauline Séné offre une cuisine accessible, contemporaine et gourmande dans un quartier inattendu...

UNE CARTE ENTRE AUDACE ET RÉCONFORT

Moderne et décontractée, la carte d'Arboré intronise le style « assiettes à partager » en préambule. Ainsi, au comptoir du bar et sur les tables le long du passage Puteaux, on peut découvrir la cuisine de Pauline Séné au travers de créations canailles telles que des *Panisses* croustillantes accompagnées d'une mayonnaise maison au soja et miso, une *Foccacia* au houmous et anchois, des *Huîtres* pimpées par un jus à la betterave, coriandre et kumquat ou encore les *Choux de Bruxelles* signature accompagnés de tarama fumé maison.





En salle, Arboré conserve le charme du rituel entrée – plat – dessert. Les entrées expriment à la perfection la cuisine de la cheffe qui s’inspire des classiques et les revisite avec audace. Parmi elles, l’*Œuf mimosa* à l’harissa et aux petites crevettes frites, les *Poireaux vinaigrette* au lait ribot, œufs de truite et pomélo, ou encore le *Tartare de veau* au hareng fumé, moutarde et parmesan. Le *Ceviche de maigre* accompagné de coriandre, concombre et myrtille, envoie quant à lui une belle fraîcheur, tandis que l’*Œuf parfait* se niche dans une émulsion raifort et sous une raviolle fondante.



Les plats jouent une partition résolument gourmande et réconfortante mais nous invitent également au voyage des saveurs, du Levant au Japon, en passant par l'Italie. *L'Épaule d'agneau* au citron et à l'harissa, ultra fondante, s'accompagne de carottes rôties, menthe et grenade. Le *Lieu jaune* se déguste avec un savoureux beurre blanc au miso, pak choi et shiitake. Les *Gnocchi* aux herbes sont, quant à eux, relevés de soubise et ail noir. On retrouve également des plats qui expriment la tradition française tel qu'un indécant *Ris de veau* au jus de viande, pomme de terre en siphon et sauce vierge aux câpres.





Enfin, les desserts oscillent entre fraîcheur et douceur. Parmi eux, un *Lemon curd* maison accompagné de mascarpone, meringue, sablé breton et surtout un envoûtant sorbet à la coriandre, une *Figue rôtie* à l'hibiscus cachée sous une délicate crème au foin, ou une *Mousse au chocolat* loin d'être simpliste avec son crémeux cacahuète, une gelée de lait ribot, un caramel maison et des cacahuètes craquantes.



LIQUIDES SUR-MESURE

Avec son bar majestueux qui trône à l'entrée, Arboré a choisi de proposer une véritable carte de cocktails en accord avec la cuisine de Pauline Séné. L'hôtel Royal Madeleine a fait appel à l'équipe du bar à cocktails parisien Jeffrey's, renommé pour ses créations pointues. Ils ont accompagné les mixologues d'Arboré, Fayçal Mokhchane et Manon Andresz, qui se sont inspirés des produits de saison, des infusions affirmées et des épices des quatre coins du monde utilisés par la cheffe. Dans une démarche « zéro déchet », Fayçal et Manon travaillent les végétaux de la tête à la queue. Une carte de douze cocktails et deux créations sans alcool délivre des compositions liquides et culinaires telles que le *Bloody Beetroot* (tequila, betterave, framboise, tomate, raifort, pickles d'oignon), le *Blooming Sunset* (spiced rum, Rinquiquin, carotte, fleur d'oranger), le *Popopopom* (Blanche de Normandie, pomme, céleri, miel, CO2), le *Tou Coco* (ron, pisco, falernum et ananas, le tout clarifié au lait de coco), ou le *Zhïma* (vodka, sésame, sauce soja).







La carte des vins a été élaborée par le sommelier Biagio Cicchelli. A travers 35 références, il propose une sélection de vins propres, identitaires du terroir français. En accord avec la cuisine pointue et décomplexée de Pauline Séné, il a choisi des vigneronnes intimes qui travaillent des vins Bio, Demeter et sans soufre. Par exemple, un *Vouvray* « *Le Peu Morier* » du Domaine Vincent Carême (AB), un *Muscadet SM sur lie* « *Contre-courant* » du Domaine Ménard-Gaborit (AB sans sulfites), un *Fleurie* « *Gamay Originel* » du Domaine des Grands Fers (sans sulfites), un *Terrasse du Larzac* « *Les Maros* » du Domaine Le Clos du Serres (AB), ou encore un *Vin Orange* « *Chenin Orange* » du Domaine Le Rocher des Violettes (AB). La sélection s'étend également aux vins plus classiques de belles appellations comme un *Sancerre* du Domaine Serge Laloue, un *Meursault 1^{er} Cru* « *Charmes* » du Château de Meursault, un *Gevrey Chambertin* du Domaine d'Ardhui, un Côte-rôtie « Collet » du Domaine Martin Clerc, ou un *Haut Médoc* « *Moulin de La Lagune* » du Château La Lagune.

UN ÉCRIN BUCOLIQUE

Arboré tire son nom du citronnier et de l'oranger au cœur de l'hôtel, sous un puits de lumière. L'architecte d'intérieur et décoratrice Marie-Paule Clout (Agence Noir Nuance), déjà à l'origine de la rénovation du Royal Madeleine en 2018, a alors imaginé toute la décoration du restaurant comme une pause végétale en plein Paris. Entre romantisme et esprit « maison de campagne chic », elle propose un parcours enchanteur entre les différents espaces d'Arboré, avec la douceur pour fil conducteur.







Lorsque l'on entre chez Arboré, on découvre tout d'abord la salle du bar et sa majestueuse hauteur sous plafond. Le treillis vert insuffle l'idée d'un jardin comme un endroit préservé. Les luminaires qui surplombent la salle évoquent des cages à oiseaux, tandis que le ciel de bar accueille de belles compositions végétales entremêlées d'objets chinés. Le bar en zelliges est un îlot de fraîcheur faisant face à une structure en bois qui interprète la cabane de jardin.

On passe ensuite dans la première salle où les voilages lumineux au plafond diffusent la douceur d'une soirée estivale. On imagine l'intérieur chaleureux d'une maison de campagne avec son élégant buffet à vaisselle et son atmosphère feutrée par les rideaux en velours ocre et le grand tapis en sisal. La seconde salle est le cœur d'Arboré où tout le décor a été créé autour du citronnier et de l'oranger. Bienvenue ici dans un jardin d'hiver provençal où la verrière offre un jeu de lumière unique qui rayonne jusqu'au sol en tomettes. Les deux banquettes monumentales en velours safran rappellent les rideaux de la salle précédente et accueillent les tables face aux chaises en rotin. A l'étage, une petite salle plus intimiste invite au confort d'un salon cosu avec ses fauteuils bas en velours vert foncé et son papier peint au charme désuet, tout en offrant une vue plongeante sur l'effervescence du bar.





A PROPOS DU ROYAL MADELEINE HÔTEL & SPA

Situé entre la rue de l'Arcade et la rue Pasquier, traversé par le charmant passage Puteaux, l'Hôtel Royal Madeleine**** a tout le charme d'une grande demeure familiale et la sérénité accueillante d'une maison bourgeoise au cœur de Paris. Véritable histoire de famille depuis 1976, l'hôtel a vu grandir sa propriétaire Coralie Legrand qui a repris les rênes du lieu et a dirigé sa rénovation avec l'architecte d'intérieur et décoratrice Marie-Paule Clout. Tout en conservant l'histoire du bâtiment qui témoigne de l'effervescence du Paris du XIXème siècle, elle imagine un hôtel moderne, chic et chaleureux, ouvert sur la ville, abritant 59 chambres à la décoration élégante et intemporelle, et un spa qui évoque la douceur des jardins bucoliques.

A PROPOS DE FOODIES CONSULTING

Afin de piloter tout le projet Arboré au sein de son hôtel, Coralie Legrand s'est accompagnée de Foodies Consulting, cabinet de conseil qui accompagne les dirigeants de l'hôtellerie-restauration, en France et à l'international, dans leurs enjeux de création de concepts, gestion, restructuration et développement. Le cabinet apporte un soutien à 360° aux professionnels du secteur en leur fournissant un accompagnement crucial au niveau opérationnel, managérial, administratif, juridique et financier.



INFORMATIONS PRATIQUES

ARBORÉ

Royal Madeleine Hôtel & Spa
29, rue de l'Arcade – 75008 Paris

Restaurant ouvert du mardi au samedi

Midi : de 12h à 14h30

Soir : de 19h à 23h

Bar ouvert tous les soirs

De 17h à minuit

Assiettes à partager : à partir de 9 €

Entrées : à partir de 12 €

Plats : à partir de 22 €

Cocktails : à partir de 11 €

 [arboreparis](https://www.instagram.com/arboreparis)

[arborerestaurant.com](https://www.arborerestaurant.com)

CONTACTS PRESSE

Woki Toki

Amandine Thouin

amandine.thouin@wokitokiparis.com

Camille Barthomeuf

camille.barthomeuf@wokitokiparis.com