



# DAR MIMIA

ZIRYAB



Paris Society est fier de dévoiler son nouveau lieu parisien,  
sur le toit de l'IMA (Institut du Monde Arabe).

Un restaurant d'exception créé par Laurent de Gourcuff et Jamel Debbouze  
en hommage à la mère de ce dernier, Fatima.

*« Mima. Tout me ramène à toi, à l'amour que tu distilles depuis toujours  
dans le moindre de tes gestes, le moindre de tes plats. »*

## Quand les rêves se réalisent

### Dar Mima

Dar Mima, chez Mima, un nom qui coule en bouche comme une ritournelle d'enfance au goût de miel.

Mima, c'est le diminutif tendre de Fatima, la mère de Jamel Debbouze. Une femme exceptionnelle, charismatique, qui a toujours tenu table ouverte avec sa cuisine de partage, simple et solaire.

*« Si un jour je devais faire un cadeau à ma mère, ce serait lui offrir un restaurant. Et si je devais choisir un écrin, ce serait l'Institut du Monde Arabe ».* Jamel Debbouze.

### Une histoire de rencontre

Ce rêve d'un restaurant en hommage à sa mère, Jamel le porte en lui depuis longtemps, sans savoir quand ni comment il pourrait le réaliser. Sa rencontre avec Laurent de Gourcuff, fondateur de Paris Society, en 2018, est un premier signe. Les deux hommes s'apprécient et partagent de nombreuses valeurs. L'envie de travailler ensemble est là, il ne manque que le projet.





## L'IMA de Mima

Le parfait alignement des planètes intervient lorsqu'un lieu rêvé se présente à eux. L'Institut du Monde Arabe : un monument parisien mythique, symbolique à plus d'un titre, célébrant en beauté les cultures arabes.

Jamel, pour qui le pont entre ses deux cultures marocaine et française est primordial, a tissé des liens particuliers avec l'endroit. C'est là qu'il a entraîné Fatima lorsqu'elle a visité la capitale pour la toute première fois, là aussi qu'il a donné sa première interview.

Un lieu de cœur donc, pour l'artiste et sa mère.  
Une évidence pour le restaurant de leurs rêves.

## Un Rêve d'orient entre ciel et terre

*Là encore, il s'agit de rencontre et d'alignement des planètes.*

Entre Laura Gonzalez et Paris Society les liens étaient là, faits de respect mutuel et d'une profonde envie de travailler ensemble.

Dar Mima a enflammé l'imagination de l'alchimiste du glam'chic et parlé à ses racines méditerranéennes. Elle a créé pour Dar Mima un paradis oriental sur les toits de Paris, un lieu infusé de l'hospitalité arabe, un pont entre l'orient et l'occident, à l'image de l'IMA.







## Admirer les étoiles

Derrière la lourde porte en bois clouté commence le voyage au sein d'un univers enveloppant tout en clair-obscur. Marbres, zelliges, marqueterie de bois, fresques peintes à la main sur feuille d'or, plafonds gravés en staff blanc, tentures, tapis et moquettes opulentes, les matériaux et décors précieux rivalisent de sensations pour une expérience hors du commun.

Comme une réponse à la grammaire architecturale de l'IMA et les iconiques moucharabiehs métalliques de sa façade, Laura Gonzalez a conçu les siens en bois, dans les règles de l'art, pour mieux jouer avec la lumière inondant l'espace.

Quant à la terrasse, joyau du lieu, elle est conçue comme un jardin méditerranéen suspendu, peuplé d'amandiers et de jasmin, de citronniers et de palmiers, embrassant Paris dans le chant cristallin de ses fontaines. « Dans une des anciennes langues perses, le mot jardin « pairi - daeza » a donné son origine au mot paradis », rappelle Laura Gonzalez.

## Assiettes solaires

Pour Dar Mima, Fatima partage ses recettes secrètes, comme celle de son pain, sa salade Zaalouk, ses pâtisseries et, bien sûr, son inimitable couscous.

Les plats de Mima écrivent une partition gourmande et inspirée, celle d'une cuisine de partage. Du man'ouché au fattouche, de la pastilla au tajine, les influences culinaires orientales se mélangent dans cette cuisine métissée où la quête du goût et l'ouverture sont les maîtres mots, servie par des cuissons savoureuses au feu de bois.

La cuisine de Mima sait aussi fusionner tradition et modernité, saveurs et légèreté, raffinement et générosité, pour accompagner ses hôtes dans leur quotidien avec les meilleurs produits.

Quant aux boissons, accompagnées d'un rituel de service unique, elles font la part belle aux accents herbacés et floraux. L'incontournable thé à la menthe bien sûr, mais aussi des cocktails signatures où les épices viennent mettre leur grain de sel dans des recettes de haute volée.





## Mille et une nuits sous le ciel de Paris

Lieu de nourritures terrestres, Dar Mima est aussi un rendez-vous festif. À la douce animation de la journée succède, au fil de la soirée, une ambiance orientale rythmée et enjouée.

Une bande son mêlant accents rétro et modernité éveille l'imagination au fil des classiques du cinéma. Puis, 3 à 4 fois par semaine, la musique live fait son entrée, portée par les percussions et la guitare et ponctuée d'une playlist bien choisie, pour ancrer l'esprit de la fête dans le cœur des hôtes jusque tard dans la nuit.





## La famille Dar Mima

Laurent de Gourcuff & Jamel Debbouze

Antoine Ménard - Créateur de la marque

Laura Gonzalez - Architecte, décoratrice d'intérieur

Julien Chicoisne - Chef exécutif

Olivier Salem - Directeur musique et animation

Cordelia de Castellane - Identité visuelle et graphique

Society Room - Stylistes

Maison Vessel - Arts de la table

# DAR MIMA

ZIRYAB

Mardi - Dimanche

Déjeuner & Diner

12h - 15h

19h - 2h

-

Institut du Monde Arabe

1 rue des Fossés Saint-Bernard, Paris 5<sup>e</sup>

-

+33 (0)1 85 14 79 25

contact@darmina-restaurant.com 

darmina\_restaurant



PHOTOS

Une table Paris Society  
Retrouvez l'ensemble de nos restaurants sur :

**PARIS SOCIETY**

