



MIDO
Paris



LE 20 AOÛt, LE VOYAGE COMMENCE à PARIS !



Après une décennie de succès sur la Côte d'Azur, le célèbre Groupe La Môme présente son concept Nikkei à deux pas des Champs-Élysées : Mido Paris. Une expérience culinaire inoubliable, des accords surprenants entre les saveurs délicates du Japon et l'audace de la gastronomie sud-américaine. Un écrin à la décoration inspirante et élégante, qui donne un sentiment de dépaysement total le temps d'un repas. Et une terrasse ensoleillée qui promet d'être le hotspot de la rentrée ! Mido Paris, c'est bien plus qu'un restaurant, c'est une invitation à l'évasion. Embarquement immédiat, laissez-vous surprendre...

UNE SUCCESS StOrY, DE LA FrENCH rIVIErA à PARIS

« *L'important ce n'est pas la destination, c'est le voyage* » : la philosophie de Mido émerveille Cannes depuis 2018 dans la petite rue Florian, derrière le tumulte des élégants établissements La Môme et Mōka du même groupe. Après avoir également conquis Monaco, les fondateurs Antoine et Ugo Lecorché poursuivent leur saga à succès avec un nouvel opus au sein du Triangle d'Or parisien. Les deux frères reprennent les classiques de Mido Cannes, qui plaisent tant aux locaux qu'aux touristes et voyageurs de passage lors des nombreux événements cannois. La clientèle parisienne qui connaît déjà les établissements du Groupe La Môme sera ravie de découvrir leur adresse Nikkei au sein du VIII^{ème} arrondissement : l'ouverture de Mido Paris a un goût de retrouvailles tant attendues.



Grande nouveauté, Mido Paris sera ouvert au petit déjeuner et déjeuner en offrant des bentos et d'autres options rapides et rafraîchissantes, devenant ainsi un rendez-vous du quartier. Ce restaurant fait la part belle aux mariages inattendus des influences nipponnes et péruviennes, tous les jours de l'année. Passer la porte de Mido Paris, c'est vivre une expérience inoubliable.



MIDO PARIS, UN ÉCrIN UNIQUE Et ÉLÉgANT

Mido trouve ses origines dans le terme « *Midori* », qui représente la couleur verte en japonais. Avec le voyage comme thème fondateur, Mido Paris ne laisse personne indifférent : le temps d'un déjeuner ou d'un dîner, on navigue du Japon en Amérique du Sud. Un dépaysement total qui transporte les sens au bout du monde, dans le cadre le plus sophistiqué qui soit. Un repas à Mido Paris est une véritable expérience de table, ce restaurant a une âme singulière.

La décoration élégante vient parfaire cette expérience intime et dépaysante. Niché au cœur de l'InterContinental Champs-Élysées-Étoile, Mido Paris se démarque par son allure. Au-delà de la cuisine, le cadre lui-même est une invitation au voyage entre plusieurs continents. Des matières nobles nous entourent de toutes parts : les tables en marbre vert Ming rappellent l'inspiration nippone, tandis que la végétation fait écho à la pampa sud-américaine. La terrasse sur la petite cour a des airs de jardin privé, avec la lumière chaleureuse des photophores et les baies ouvertes sur l'extérieur qui agrandissent l'espace : le restaurant prend vie. Située dans le patio de l'hôtel, c'est l'endroit idéal pour savourer un bento lors d'un déjeuner ensoleillé, ou pour un dîner en toute intimité. Les beaux jours, sa verdure luxuriante s'apprécie à ciel ouvert, mais on a le plaisir d'en profiter toute l'année lorsqu'elle est couverte et chauffée.



Le service est jeune, exclusif et personnalisé, afin de partager avec chaque table l'énergie unique qui émane de ce lieu. Comme toutes les autres célèbres adresses du groupe La Môme, Mido Paris possède une atmosphère hors du commun. « *Mido, c'est la mixité, c'est une découverte, ce sont des saveurs qui viennent se mélanger pour créer ce moment unique* » expliquent Ugo et Antoine Lecorché,

les deux frères fondateurs. Les maîtres mots sont élégance et bienveillance : le service est irréprochable mais décomplexé, répondant aux standards internationaux tout en gardant une proximité chaleureuse. Si l'excellence culinaire est une évidence, Ugo et Antoine Lecorché ont longtemps travaillé en salle et rappellent que pour eux, c'est « *la qualité de service et l'accueil avant tout* ».



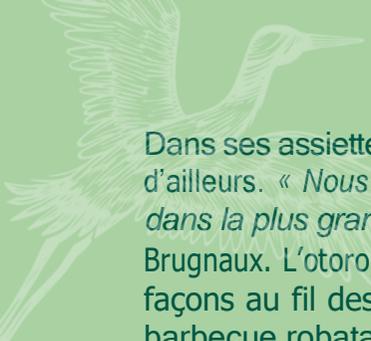


CUISINE NIKKEI, FUSION JAPO-PÉRUVIENNE

Déjeuner ou dîner à Mido Paris, c'est faire l'expérience d'une excursion unique entre l'Amérique Latine et le Pays du Soleil Levant. Le Chef Christopher Brugnaux signe une carte raffinée aux inspirations Nikkei, une cuisine explosive nippo-péruvienne. Son interprétation moderne s'exprime sous forme de partage, par une succession de mets élaborés avec créativité, entre terre et mer.

Si le sushi counter et le robotayaki (gril emblématique au charbon végétal et bois de cerisier) célèbrent la tradition japonaise, la force de Mido est dans la mixité et la diversité. Des salades fraîches, mais aussi des grillades et des ceviches : tous les souhaits sont satisfaits, dans une approche très personnalisée et sur mesure du service. « *Entre entrées à partager en toute convivialité, plats végétariens, belles pièces de viandes et poissons grillés, ou encore sushis signatures, il y en a pour tous les goûts* » explique le Chef. Avant de rejoindre le Groupe La Môme, il a multiplié les expériences dans des palaces réputés, à Saint-Barthélemy ou à Cannes sa ville natale.





Dans ses assiettes délicatement dressées, que des produits d'exception et des goûts d'ailleurs. « *Nous choisissons exclusivement des ingrédients de haute qualité, travaillés dans la plus grande simplicité pour en tirer le meilleur résultat* » raconte Christopher Brugnaux. L'otono, la ventrèche de thon ou le bœuf wagyu sont sublimés de différentes façons au fil des saisons : cru en tartare façon nakauchi, en ceviche, ou cuit au barbecue robata. Les plats iconiques sont la salade d'épinards, les tempuras de crevettes avec un aioli épicé et le tiradito saumon Mido style. Mais la botte secrète de Christopher Brugnaux, ce sont les pickles tsukemono et les sauces : des accords simples mais étonnants qui donnent envie de revenir encore et encore, pour goûter des nouveautés et ne jamais s'en lasser. Sur la carte de Mido Paris, pas moins de vingt sauces qui viennent sublimer tous les plats : Den miso yuzu, gomachang, black bean, teriyaki, ponzu, zuke, den miso truffe, ou encore spicy garlic. Un éventail de saveurs pour personnaliser chaque assiette à la perfection, et multiplier les occasions de s'offrir un repas sur mesure.





Les influences sud-américaines sont célébrées avec de magnifiques plats de pimientos de padrón, guacamole Mido style, ceviches, tiraditos de homard ou de sériole. Côté poisson cru, Mido Paris poursuit l'émerveillement avec une sélection de sashimis, nigiris, gunkans, makis et rolls. Ils sont réalisés avec la délicate dextérité de Clément Krajenska, médaillé de bronze au championnat de France de sushis 2023. Ce maître sushi passionné s'est formé chez le célèbre Nobu à Tokyo, puis au Royal Monceau et Brach à Paris. Tous les plats sont sublimement dressés dans des céramiques faites à la main, spécialement conçues pour Mido Paris. L'artisan céramiste Tino Aiello, septième génération de potiers à Vallauris et champion de France de tournage 2022, a réalisé tout le service de table de Mido Paris afin que chaque bouchée soit unique.

BOISSONS Et DESSERTS D'EXCEPTION

Pour terminer ce périple culinaire par une note sucrée, le célèbre Chef pâtissier Jeffrey Cagnes signe la carte des desserts de Mido Paris. Des classiques réinventés avec un souffle Nikkei, comme la tartelette yuzu citron vert et huile d'olive, ou encore un baba au saké. « *J'ai aimé imaginer des desserts pour Mido Paris, en réinventant des classiques avec une dimension Nikkei, et en jouant sur les marqueurs japonais de manière ludique* » raconte Jeffrey Cagnes. Sans oublier les desserts signatures de Mido, comme les mochis glacés ou l'ananas vanille-cardamome rôti et laqué au miso.

Et tout au long du repas, les mixologues de Mido Paris proposent des créations originales aussi spectaculaires que les plats de Christopher Brugnax. Exit les traditionnels mojito, gin tonic et margarita, ici la créativité, l'inspiration et la passion des barmen sont de mise. Des ingrédients méticuleusement sélectionnés, des épices, des herbes, de nombreuses références de liqueurs, d'alcools et de sakés permettent également aux équipes de composer des breuvages éphémères et sur mesure selon les envies de chaque client.





Les cocktails signatures de Mido Paris ?
Le Coco Pandan (rhum Dynastie, liqueur de vanille, sirop de lait de coco, yuzu, ananas, cardamome, pandan maison), mais aussi le Mido Spritz (saké Heaven, liqueur Saint-Germain, saké pétillant Mio, soda pamplemousse) ou encore le Roku Smash (gin Roku, citron, sirop d'edamame infusé au thé vert, basilic frais). Un feu d'artifice de créativité, avec des ingrédients venus d'ailleurs et une technique irremplaçable. La carte est également riche en mocktails, sakés, vins, champagnes, et liqueurs de prune umeshu ou de yuzu, pour satisfaire toutes les envies 365 jours par an.





LE GROUPE LA MÔME

Le Groupe La Môme a connu une évolution spectaculaire en moins de dix ans, jusqu'à devenir un acteur incontournable de l'hospitalité azurée. Pourquoi le nom La Môme ? L'hommage n'est pas à Édith Piaf mais à La Môme Moineau, surnom de Lucienne Suzanne Vreurick. Cette vendeuse de fleurs dans les boîtes de nuit parisiennes des Années Folles était devenue chanteuse puis milliardaire en épousant un homme d'affaires portoricain. Habitée de la French Riviera, elle était propriétaire de la villa Bagatelle à Cannes, donnait des réceptions somptueuses et adorait faire la fête : une icône de l'âge d'or de la Riviera.

Antoine et Ugo Lecorché sont frères jumeaux, et les fondateurs du Groupe La Môme. Originaires de Lyon où ils font leurs premières armes dans la restauration, ils décident de faire une saison à Cannes en 2004 : « *On devait y rester deux mois et on y est resté vingt ans* ». Ils commencent en tant que serveurs, puis chefs de rang et directeurs de restaurants et plages privées de renom. L'année 2015 marque l'ouverture de leur premier restaurant : La Môme, rue Florian à Cannes, avec l'aide de partenaires financiers, eux aussi deux frères. « *Nous avons toujours eu pour ambition d'acquies notre propre restaurant. On imaginait un lieu où l'on aimerait sortir avec nos amis – un accueil et un service irréprochables, des mets de qualité, le tout dans une ambiance élégante et décontractée* ». Très rapidement, La Môme devient un repaire incontournable des soirées cannoises, avec ce supplément d'âme propre à l'infaillible motivation des maîtres des lieux.



Viennent ensuite tour à tour le restaurant de plage éponyme, puis Mido et Môka. Grâce au Groupe La Môme, la petite rue Florian s'impose comme le centre gastronomique de Cannes. En 2022, les frères mettent le cap vers un nouvel horizon : c'est l'ouverture de La Môme Monte-Carlo, sur le port de Monaco. Près d'une décennie plus tard, le Groupe La Môme est devenu une réelle institution avec des restaurants d'atmosphère qui ont une âme, une identité incomparable et un service d'exception.

Paris signe une nouvelle étape dans cette expansion à la cadence raisonnable et contrôlée. Pas de rythme effréné d'ouvertures, pas de reprise d'association, pas de franchise, mais une gestion humaine dont le succès est indéniable. Car si la renommée du Groupe La Môme est internationale, sa gestion reste fidèle et familiale. Un développement ambitieux, mais avec des fondations solides : « *On a attendu la maturité cannoise pour commencer à voyager* » expliquent Antoine et Ugo Lecorché. Un succès pérenne depuis près de dix ans, une réussite qu'ils ont à cœur de maintenir avec constance et justesse tous les jours de l'année. Mido Paris est une étape importante dans l'expansion nationale du groupe La Môme. De nouveaux projets de développement à l'échelle internationale sont à suivre.



M LA
MÔME
GROUPE

MIDO

MIDO PARIS

InterContinental Champs-Élysées-Étoile,
64 avenue Marceau 75008 Paris
Ouverture le 20 août 2024

