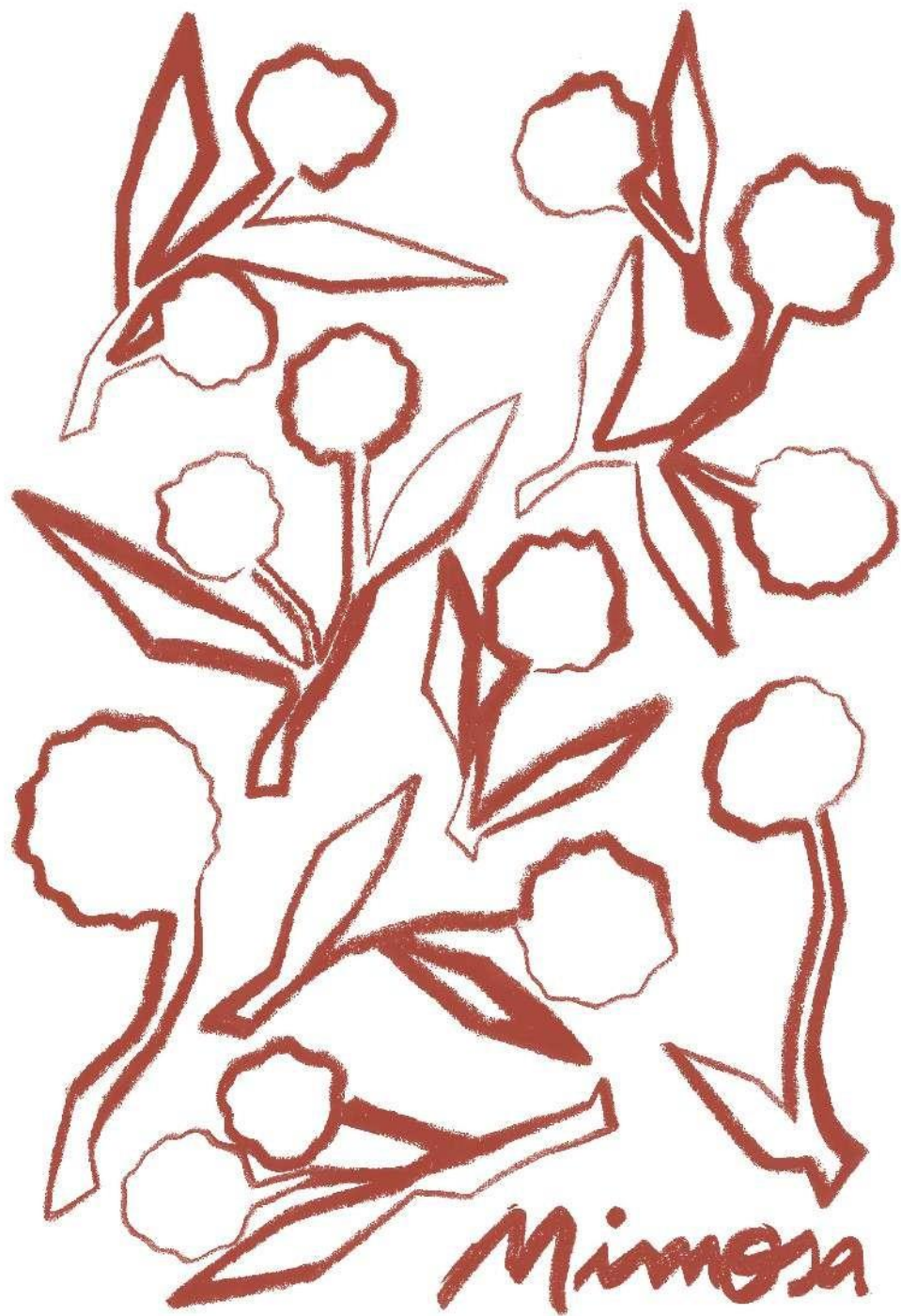


Mimesa
RUE ROYALE



MIMOSA

Trois syllabes qui claquent,
parfumées, dorées, infiniment gaies,
évoquant irrésistiblement le soleil,
le Sud et la Méditerranée...

Trois syllabes comme la promesse
de joie de vivre, de saveurs et de bonheur.

MIMOSA,
la nouvelle table de Jean-François Piège
au sein de l'Hôtel de la Marine,
rend tangible l'impossible :
importer l'esprit Riviera au cœur de Paris !

UN LIEU EXCEPTIONNEL

Certains lieux touchent au mythe.

L'Hôtel de la Marine est l'un d'eux. Construit au 18^e siècle par Ange-Jacques Gabriel, afin d'abriter le Garde-Meuble de la Couronne, il a longtemps accueilli le ministère de la Marine. Ses colonnes dorées ont vu passer les révolutionnaires, Louis XVI se faire décapiter, l'Obélisque de Louxor se dresser sur la place de la Concorde, l'esclavage être abolie, les Français célébrer la Libération de Paris... Plus que bien d'autres lieux, l'Hôtel de la Marine symbolise le cœur de Paris et l'identité hexagonale. Après plusieurs années de restauration, ce complexe de bâtiments « extra-ordinaire » ouvre enfin ses portes au public.

Situé dans la cour d'honneur de l'Hôtel de la Marine, MIMOSA occupe l'emplacement des anciennes écuries. Avec dix mètres de hauteur sous plafond, cet espace exceptionnel s'ouvre, via d'immenses baies vitrées cintrées, sur la cour pavée de l'entrée principale, à l'abri des bruits de la ville...

Une oasis de calme, de beauté et d'histoire unique, rassemblant dans une architecture classique le meilleur du savoir-faire français : du beau, du bon et du vrai.



UNE AMBIANCE SOLAIRE

Chez Moma Group, tout commence par une envie : celle de proposer des expériences originales, différentes, uniques. Et pour cela, les lieux sont essentiels. Benjamin Patou, président du Moma Group, répond ainsi « à une double exigence : haute cuisine et haute ambiance, au sein d'espaces exceptionnels. Une soirée dans un de nos restaurants doit surpasser une sortie au cinéma ou le visionnage d'une bonne série. Le décor, le ballet de l'équipe en salle et les assiettes exigeantes sont les ingrédients d'un nouvel art de vivre à la française : contemporain et époustouflant ».



Pour MIMOSA, cette exigence se traduit d'abord dans le décor confié à l'architecte et décoratrice intérieure Dorothée Delaye. Le défi ? Insuffler à cet espace de 450 m² une identité particulière faite de touches de passé et d'élan vers l'avenir.

Marbre, laiton, bois, velours... Précieux et chics, les matériaux se répondent et s'allient, tandis que la gamme de couleurs, déclinant terracotta, bleus, verts, gris, acajou et teintes nacrées, invitent à un voyage sensoriel entre terre et mer. Loin de tout rivage, MIMOSA nous emmène cependant en voyage vers le Sud, met tant le cap sur la Côte d'Azur et sa douceur de vivre légendaire, incarnée mieux que tout par le menu signé Jean-François Piège.



UN CHEF RARE

S'il est un chef qui a fait de la défense de la cuisine française son ADN, c'est bien Jean-François Piège.

« La cuisine est mondiale, mais la gastronomie est française. Recettes, arts de la table, fête, pâtisserie, vins, service... Cet ensemble de savoir-faire et de savoir-être est inscrit dans nos traditions culturelles », rappelle Jean-François Piège. Pour célébrer la richesse de nos traditions, cet amoureux de l'excellence lance des projets qui, toujours, font mouche : Clover Green, repaire des fans de végétal ; Clover Grill, ode à la viande d'exception ; le Grand Restaurant, merveilleuse table gastronomique contemporaine ; La Poule au Pot, table phare de la cuisine bourgeoise ; À l'épi d'or, bistrot traditrondy ; Clover Gordes, sublime adresse provençale... Ce chef a aussi bousculer les codes avec la publication récente d'un nouveau classique. Avec près de mille recettes, « Le grand livre de la cuisine française, recettes bourgeoises et populaires » (éd. Hachette) s'affirme comme l'ouvrage référence des gastronomes actuels.



« J'aime l'idée de l'indépendance et je n'ai jamais voulu multiplier les tables », affirme-t-il. Pour quoi MIMOSA ? « Par ce que la découverte du savoir-faire de Moma Group m'a donné envie d'imaginer avec eux un projet unique. Je n'avais jamais encore travaillé sur un concept de restaurant aussi festif qu'excellent. L'opportunité de l'Hôtel de la Marine est unique. Et la place de la Concorde occupe une place particulièrement dans mon cœur. C'est là que j'ai commencé à travailler à Paris en 1989 avec Christian Constant au Crillon, puis que je suis moi-même devenu chef du Crillon et que j'ai rencontré mon épouse, Élodie. MIMOSA est arrivé comme un signe du destin ! ».

Restait à donner à MIMOSA son identité. Pour Jean-François Piège, ce fut une évidence. « Très vite s'est imposée l'idée d'une table du soleil, célébrant la cuisine méditerranéenne, un registre que j'aime mais que je n'avais pas encore eu l'occasion de pratiquer », explique-t-il. Car ce chef, initialement formé au Louis XV à Monaco et au Chabichou à Saint-Tropez, voit le soleil du Sud comme une part essentielle de son identité.

« Chez MIMOSA, il y aura la cuisine que j'aime manger, celle qui, à chaque bouchée, fait pétiller le soleil et la joie de vivre, tel un été permanent ! ».

UNE TABLE PLEINE DE JOIE

MIMOSA va conjuguer trois maître-mots :
nature, plaisir et soleil.

Pour Jean-François Piège, « MIMOSA est une ode à la France, à ses produits exceptionnels, à son patrimoine et à son identité ». Et pour cela, rien d'artificiel, de compliqué ou d'écrasant !

Un bar à œufs Mimosa

Symbole de cette cuisine de cœur et de soleil, l'œuf mimosa, spécialité d'une simplicité absolue, qui ravit les gourmands depuis la Rome antique... Chez MIMOSA, l'œuf mimosa sera mis à l'honneur à travers 6 déclinaisons de recettes, tel un « tapa » niçois à picorer et partager.



Une mise en scène spectaculaire

« Présentation des œufs mimosa », magnifique banc de poissons frais et armoiries à maturité pour des pièces de viande de haute volée... Autant d'éléments qui vont faire le décor autant qu'ils contribuent à l'expression d'une cuisine juste, sincère et gourmande. Sans chichi mais élégante. Une cuisine bien dans son époque.



Une carte généreuse

De Saint-Tropez à la Riviera italienne, en passant par Nice et Menton, la Côte d'Azur est réputée pour ses spécialités et la qualité de ses produits, d'une fraîcheur absolue. Ce sont eux, entre terre et mer, qui vont dicter la carte de MIMOSA : le Homard bleu de Bretagne, aïoli, frites, Le Poulpe de roche grillé, pois chiche, coriandre ou la Pizza - painard de veau, riquette, tomate, olives - cuisinés au four à bois, sur le grill. Côté retour des jardins, les Légumes d'Île-de-France confits au feu de bois à l'huile d'olive, quinoa, herbes fraîches sont une ode à la cuisine du sud.

Entre Capri, les années 60, le revival niçois, le Sud baigné de soleil et l'esprit Riviera, MIMOSA promet d'être la table la plus désirable de Paris.

Un aller simple pour le bonheur et la lumière, le plaisir et la magie, la générosité et la fête !



INFORMATIONS PRATIQUES

Mimosa - Hôtel de la Marine

www.mimosa-rueroyale.com

Nombre de couverts restaurant : 98 places assises
Nombre de couverts terrasse : 130 extérieures pour le déjeuner
150 extérieures pour le dîner

Du lundi au dimanche,