



Ma
Dame

Situé à quelques pas de la plus belle avenue du monde, le restaurant Ma Dame enrichit l'offre culinaire du Triangle d'Or par sa cuisine prônant le bien-manger et son cadre végétal. Tel un voyage sensoriel à mille lieux de l'effervescence, Ma Dame nous invite à explorer, découvrir, toucher, sentir, entendre et partager. Une parenthèse onirique, à savourer du petit-déjeuner au dîner, en passant par le Tea Time.





Ma Dame s'amuse

Nul besoin d'être client de l'Hôtel Marignan pour s'adonner aux plaisirs de Ma Dame. Il suffit de franchir la porte d'entrée donnant sur rue, et de se laisser happer, surtout frapper, par l'atmosphère qui y règne et nous transporte aux portes d'un sous-bois.

Que ce soit pour un petit-déjeuner en amoureux, un déjeuner d'affaires, un dîner entre amis ou même une pause sucrée en solitaire, Ma Dame reçoit à toute heure de la journée. Un rendez-vous de toutes les occasions qui enchante les papilles en continu. Un poisson en croûte d'herbes à 16h ? Un baba à 22h ? Et pourquoi pas.

C'est aussi ça qui fait le charme de Ma Dame, cette capacité à faire plaisir sans retenu et générosité, quel que soit l'instant. Nathalie Richard, la maîtresse des lieux, n'est jamais loin pour offrir à ses hôtes une expérience à part. De l'ambiance chaleureuse au service décontracté, tout est fait pour donner envie de s'évader toujours un peu plus longtemps.



Ma Dame savoure



Le temps d'un repas, le chef japonais Makoto Nakada (passé par le Grand Véfour à Paris) propose un savoureux voyage. Il revisite à sa manière, tout en poésie, la gastronomie française en composant une cuisine de marché inspirée et raffinée, qui évolue au gré des saisons. Il suffit d'un jus intensément parfumé, d'une association vibrante, pour se laisser surprendre. Comme quand la châtaigne (en velouté) rencontre le café, travaillé ici en bouillon et accompagné de guanciale et de ricotta ; ou quand le filet de pintade se mitonne à la façon d'un pot-au-feu avec ses poireaux fondants parfumés à la sauge. Les saveurs sont singulières, les dressages sont précis. Avec lui, ce sont tous les sens qui sont en éveil.





Chaque semaine, deux nouvelles entrées et plats viennent s'ajouter au menu. Les habitués ne se lassent pas en découvrant ces recettes d'un jour improvisées au rythme des arrivages des producteurs et des inspirations de ce chef qui travaille uniquement en circuits courts.



La balade s'achève en douceur(s) avec les desserts de la cheffe pâtissière Eri Hazama qui confectionne des créations délicates et équilibrées. Le sculptural Mont-Blanc enchante par sa légèreté quand la tarte tatin elle surprend le palais avec sa crème infusée au thé Earl Grey. Les amateurs de chocolat ne sont pas en reste avec le moelleux servi tiède, accompagné d'une glace au yuzu.



Pour accompagner ces mets, direction la cave qui révèle un panorama complet des différents cépages français en allant puiser les meilleurs flacons de l'Alsace à la Vallée du Rhône en passant par le Sud-Ouest. À découvrir également, la carte des cocktails réalisés à partir de spiritueux essentiellement français (gin, rhum, whisky, liqueurs).

Ma Dame n'en n'oublie pas le repas le plus important de la journée, le petit-déjeuner, avec un généreux buffet en place dès 7h30 et exposé sur l'imposant monolithe réalisé en bois brulé du Japon. Une pièce maîtresse qui embaume le lieu par son aura et devient un point de chute convoité avec vue imprenable sur la cuisine.



Ma Dame *voyage*

À la fois architecte d'intérieur et scénographe, Carole Pfeiffer (D'un Jardin à l'Autre à Vincennes) a imaginé et conçu le lieu dans ses moindres détails pour placer l'intuition, la curiosité et l'imaginaire au centre de l'expérience. Avec sa sensibilité artistique et sa créativité sans limite, elle a donné vie à une nature immersive et protectrice qui suscite l'émotion et l'émerveillement.

À l'élégance qui transparait dès le premier coup d'œil, se mêle la nature avec un choix porté sur des matériaux bruts. Des paysages se dessinent alors, en or, cuivre et laiton. Le bois est réhaussé de touches dorées.

Pour le mobilier et la décoration, Carole Pfeiffer a fait appel à la fine fleur des artisans français. Des créations façonnées main et des pièces uniques faites sur mesure pour Ma Dame, apportant cette singularité et cette puissance qui caractérisent son identité.





Pierre angulaire de ce projet, le végétal est omniprésent, y compris en extérieur avec la terrasse qui se déploie dès le printemps et devient le poumon de verdure de la rue de Marignan. À l'intérieur, chaque table reçoit une composition florale, parfois plusieurs, chacune étant différente. Un travail minutieux qui expose une infinie palette de couleurs et de volumes. Des totems représentant la puissance de la forêt parcourent le restaurant et créent le cheminement d'une nature expressive qui sillonne ce lieu magique dans sa globalité.



Ma Dame s'inspire

Ma Dame fait référence à Madame Claude de France, la première épouse de François 1er. Cette femme douce et charitable était très appréciée des Français qu'elle rencontrait à l'occasion de ses nombreux voyages avec le Roi. C'est ainsi en clin d'œil à l'hôtel qui l'héberge (Hôtel Marignan Champs-Élysées*****) et aux nombreux périples qui ont alimenté sa vie, que Ma Dame a vu le jour.



Informations pratiques

Restaurant Ma Dame
14 rue de Marignan,
75008 Paris

Tel. : 01 40 76 34 56

Ouvert tous les jours en continu

Entrée + plat ou plat + dessert : 39€

Entrée + plat + dessert : 49€

50 couverts