



Famille du média : Médias d'information

générale (hors PQN)

Périodicité : Hebdomadaire

Audience : **734000** Sujet du média :

Actualités-Infos Générales





Edition: Du 28 avril au 04 mai

2022 P.74

Journalistes: Véronique

André

Nombre de mots: 342

p. 1/1

ART DE VIVRE / GASTRONOMIE



Mimosa... la Riviera à Paris

C'est tout le soleil du Sud qui s'installe à la nouvelle table de Jean-François Piège, au cœur de la capitale.

Par Véronique André

itué dans l'hôtel de la Marine, Mimosa occupe l'emplacement des anciennes écuries; avec 10 mètres de hauteur sous plafond, cet espace exceptionnel s'ouvre sur la cour d'honneur grâce à de gigantesques baies vitrées. C'est là qu'est installée la nouvelle table de Jean-François Piège pour le Moma Group, une adresse qui rend tangible l'impossible: importer l'esprit Riviera sur la place de la Concorde. On doit la transformation de ce lieu magnifique, créé au XVIIIe siècle par l'architecte du roi Ange-Jacques Gabriel, à l'architecte d'intérieur Dorothée Delaye. Mimosa, c'est une ode à la France et à ses produits. Un bar à œufs mimosa de toutes sortes, dans une mise en scène spectaculaire, et une carte généreuse. On peut se croire ici à Capri ou à San Remo, devant une table solaire baignée de lumière.

Dans l'assiette, la simplicité avant tout, des œufs mimosa, des hors-d'œuvre à partager, des poissons et viandes

cuits au gril ou au four à bois. On se damne en entrée pour un œuf mimosa à la poutargue (17 euros) ou de sublimes beignets de légumes du jardin (17 euros). En plat, un poisson de la pêche du jour - bar entier et fenouil fondant (24 euros) ce jour-là -, une épaule d'agneau (30 euros) ou une entrecôte prime angus cuite sur la braise, sauce béarnaise (78 euros). En dessert, meringue au four à bois, fruits rouges (16 euros) ou beignets chou chou, caramel, glace vanille (15 euros). À goûter absolument, les cocktails sans alcool couleur soleil. Une décoration solaire et pétillante, des volumes de folie, une carte généreuse, des produits et des spécialités à la fraîcheur absolue, un chef de renom, sans bouger de Paris, Mimosa nous transporte dans le Sud, sur la Riviera, pour un bonheur non dissimulé. •

Mimosa, hôtel de la Marine, 2, rue Royale, Paris VIII^e. Tél.: 01.53.93.65.52.

