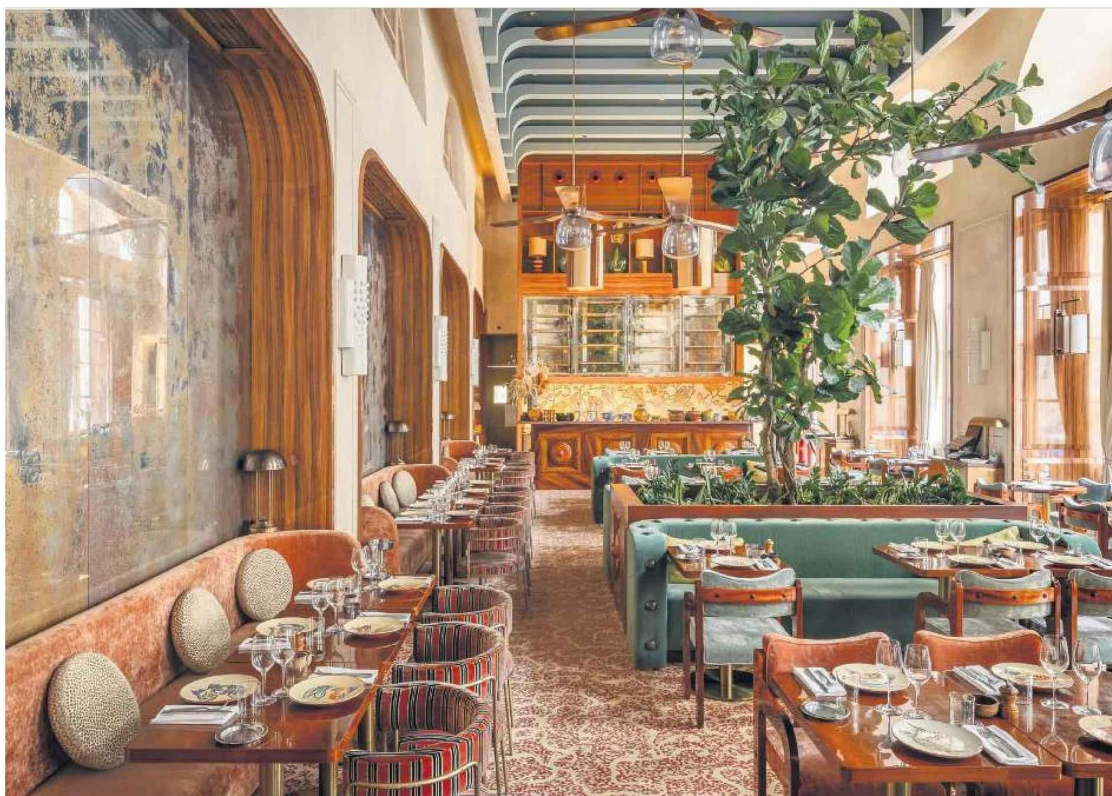




Plaisirs Gastronomie

PLEINS FEUX SUR MIMOSA

Haut de dix mètres, le plafond du restaurant a été travaillé par l'architecte d'intérieur Dorothée Delaye comme une coque de bateau retournée.



ADRIEN OZOUF

SOLAIRE Voilà deux ans que la table de Jean-François Piège s'est imposée dans la cour de l'hôtel de la Marine

Avec dix mètres de hauteur sous plafond, cet espace exceptionnel s'ouvre sur la cour grâce à de gigantesques baies vitrées qui laissent entrer la lumière. Cette table que l'on adore, de Jean-François Piège pour le Moma Group, apporte un peu de soleil et l'esprit Riviera place de la Concorde. On doit la transformation de ce lieu magnifique, créé au XVIII^e siècle par l'architecte du roi Ange-Jacques Gabriel, à l'architecte d'intérieur Dorothée Delaye. Cela remonte à deux semaines : Mimosa s'est rafraîchi avec une nouvelle moquette, de nouveaux rideaux et de nouvelles assises.

Rappelons que la proposition sur la carte des œufs mimosa est spectaculaire, variée et généreuse : traditionnels, aux anchois de Collioure, à la poutargue, aux œufs de saumon et raifort. On peut se croire ici à Capri ou à San Remo, devant une table éclairée par des luminaires qui semblent diffuser des rayons du soleil. Dans l'assiette, la simplicité avant tout : des œufs mimosa, des hors-d'œuvre à partager (pissaladière, salades, terrines ou thon rouge mariné), des poissons et viandes cuits au grill, une spécialité chère au chef Jean-François Piège : filet de loup (44 euros), langoustines sous le grill sauce vierge (72 euros), estouffade d'agneau (27 euros) ou tagliani gratinées (32 euros). Les desserts : gâteau de crêpes (16 euros), agrumes givrés à partager (48 euros) ou beignets chouchou caramel glace vanille (12 euros).

Une décoration solaire, des volumes de folie, une carte généreuse et superbe-

ment interprétée, des produits parfaits de fraîcheur, un chef dont l'estampille garantit l'excellence : Mimosa nous transporte dans le Sud, sur la Riviera, pour un bonheur non dissimulé. Dans les nouveautés 2024, il sera proposé un brunch pantagruélique le dimanche, à 110 euros, comprenant seize plats en formule buffet pour les entrées et les desserts, et un plat chaud à choisir parmi cinq propositions. Une courte carte est proposée au bar pour se restaurer avant d'aller au théâtre ou après, tout en écoutant de la musique. ●

ÉMILIE LAURIER

Les prix à la carte : œufs mimosa entre 6 et 12 euros, hors-d'œuvre à partager entre 14 et 42 euros, plats sous le grill à partager entre 24 et 72 euros, desserts entre 12 et 48 euros.

Mimosa, hôtel de la Marine, 2 rue Royale 75008 Paris. Tél : 01 53 93 65 52.