

LE MAGAZINE SUR LA CULTURE, LE LUXE ET L'ART DE VIVRE À PARIS

# PARIS

CAPITALE

## AGENDA

Les spectacles et expos  
à ne pas manquer

## JOAILLERIE

Des créations toujours  
plus glamour

## CHAMPAGNE

À l'or d'été

## GASTRONOMIE

Rencontre  
avec Pauline Séné

+ PARIS INSIDER'S  
GUIDE IN ENGLISH

# PARIS AU VERT

JARDINS, TERRASSES ET  
SPOTS TENDANCE

JOSÉPHINE JAPY  
PARÉE PAR CHOPARD

[www.pariscapitale.com](http://www.pariscapitale.com)

L 11290 - 293 - F: 4,50 € - RD



## MIMOSA 8\*

Hôtel de la Marine. 2, place de la Concorde.  
Tél. 01 53 93 65 52. [www.mimosa-rueroyale.com](http://www.mimosa-rueroyale.com)

• De 12 h à 15 h et de 19 h à 23 h

• Ouvert tous les jours • Prix moyen : 90 €.



**MÉDITERRANÉEN** Mimosa, le restaurant de Jean-François Piège et du Moma Group ouvert à l'Hôtel de la Marine, a donné à ce lieu historique, dessiné par Ange-Jacques Gabriel, une nouvelle vie sous un angle culturel et gastronomique. Dans la cour pavée, à l'emplacement des anciennes écuries face au Café Lapérouse, Mimosa tient toutes ses promesses de saveurs et de bonheur.

Pour ce voyage sensoriel sur la French Riviera entre terre et mer, l'architecte d'intérieur Dorothée Delahaye a misé sur une déco précieuse et chic avec l'utilisation de marbre, laiton, bois, velours apportant de la chaleur à cet espace de 450 m<sup>2</sup>. Autant dire que le chef multi-étoilé va devoir composer entre un flux permanent de convives et une cuisine irréprochable. Amoureux de la France et fidèle à la richesse de la gastronomie française, Jean-François Piège aime surprendre avec notamment un bar à... œufs ! Il s'agit de l'œuf mimosa bien entendu avec pas moins de six déclinaisons. Dans de jolies assiettes colorées, on pourra savourer un homard bleu de Bretagne, aioli, frites (80 €), un poulpe de roche grillé, pois chiche, coriandre, ou une pizza – paillard de veau, riquette, tomate, olives – (38 €), des plats cuisinés au four à bois, sur le gril. Que des plats alléchants qui vont faire de Mimosa le nouveau spot gastronomique de la capitale ! **PATIO**

## ★ APICIUS 8\*

20, rue d'Artois. Tél. 01 43 80 19 66.

[www.restaurant-apicius.com](http://www.restaurant-apicius.com)

• De 12 h 15 à 14 h et de 19 h 15 à 22 h

• Fermé dimanche • Voiturier • Prix moyen : 180 €.

**GASTRONOMIQUE** Nichée dans un jardin "esprit chic guinguette", se dessine la terrasse la plus discrète mais convoitée du 8<sup>e</sup> arrondissement : Apicius, le restaurant étoilé de Mathieu Pacaud et Laurent de Gourcuff. Le chef y propose des assiettes qui perpétuent la belle tradition bourgeoise et réalisent la synthèse entre classicisme et créativité avec un veau et ris de veau, raviolis d'aubergine à la flamme, poireau crayon et jus réduit au vin d'Artois ou un saint-pierre nacré en marinère de coquillages au gingembre, tandis qu'en dessert le baba au rhum pour 2 "Philippe Carle" rivalise avec la Framboise, un soufflé onctueux avec sa touche d'eau de vie. **JARDIN**



## NOUVEAU



## AGATA, LES VARIATIONS INFINIES DE LA PIZZA NAPOLITAINE

**A**mateurs de pizzas, voici Agata, une nouvelle escale germanopratine à bien retenir. Une adresse créée par Gabriel Kalinowski et Raphaël Tadres (deux associés du groupe Lovine's), avec la complicité de Bruno Ferrari qui dirige la maison et de Jean-Baptiste Mailliet expert de la déco. Baldini Architecture et Emme Studio signent un joli cadre à l'ambiance solaire grâce au choix de couleurs tendres et chatoyantes, avec, posés ici ou là, des pots en terre cuite et des têtes siciliennes en céramique. Une atmosphère vraiment agréable, avec une salle à manger qui s'ouvre largement sur l'extérieur, doublée d'une terrasse en façade pour les jours où la météo est de la partie. Contrairement à beaucoup de restaurants italiens qui essaient d'embrasser toute la cuisine transalpine, cette belle maison a intelligemment choisi un registre strictement limité aux pizzas napolitaines... aux variations infinies. Le chef John Damasco, ancien de Eataty, a d'ailleurs mis tout son talent au service de ces pizzas à la pâte moelleuse et dorée, qu'il conjugue de multiples façons, classiques comme la traditionnelle margherita à la tomate AOP de San Marzano, fior di latte, basilic et huile d'olive bio (14 €), ou la très contemporaine Cinque Sensi avec fior di latte, guanciale, champignons, straciattella, fondue de pecorino et noisettes (19 €). La carte propose également d'agréables antipastis comme le Fritto Agata aux calamars et courgettes frites (17 €), servi avec une mayonnaise parfumée au basilic citronné, ainsi que trois variations autour de la burrata (18 €) : aux copeaux de truffe noire fraîche, à la marmelade de poire maison, ou à la tomate. À l'heure du dessert, le paris-bronte s'impose (12 €) originale variation du paris-brest, autour d'une ganache à la crème de pistache et de brisures de pistache de Bronte. Bon choix de vins d'Italie pour accompagner le repas. **TERRASSE**

ITALIEN

Agata 6\*

168, boulevard Saint-Germain. Tél. 01 43 54 32 96.

[www.agata-pizzeria.com](http://www.agata-pizzeria.com)

• Midi à 14 h 30 et 19 h à 23 h • Ouvert tous les jours • Prix moyen : 45 €.

## LE FAUBOURG 8\*

Hôtel Les Jardins du Faubourg. 9, rue d'Aguesseau. Tél. 01 86 54 15 15.

[www.jardinsdufaubourg.com/fr/restaurant.html](http://www.jardinsdufaubourg.com/fr/restaurant.html)

• Midi à 14 h et 18 h 30 à 21 h 30 • Fermé dimanche midi • Prix moyen : 60 €.

**TENDANCE** Niché au cœur du luxueux hôtel 5 étoiles Les Jardins du Faubourg, ce magnifique restaurant a changé de chef et de nom pour s'appeler tout simplement Le Faubourg. Exit donc la formule copiée/collée de la Régalade, qui a laissé place à une belle carte bistro à prix fixe (16 € l'entrée, 32 € le plat et 13 € le dessert), signée par l'habile chef résident Xavier Boireau. Mais ce qui n'a pas changé, c'est la superbe terrasse au charme bucolique installée dans le patio de l'hôtel. Un véritable havre de paix dans une débauche de palmiers, roseaux et autres plantes vertes où l'on est parfaitement à son aise pour se régaler d'un tartare de bar vinaigrette au thym et citron, d'un suprême de volaille rôti, jus au thym, écrasé de pommes de terre en mille-feuille, et d'un tiramisu aux fraises. **PATIO**