

AD

MAISONS À VENDRE AD VISITES PRIVEES INSPIRATION SHOPPING ACTUALITÉS AD100 ADRESSES PIÈCES DE LA MAISON EXPOSITIONS



Baldaqins, fumoir... Le nouveau restaurant festif pensé comme une garçonnière à Paris

Poussez les portes de cette toute nouvelle maison de la nuit parisienne et replongez dans l'atmosphère festive des années 1970. Lumière tamisée, velours, miroirs et boules à facettes XXL... Bienvenue chez Mondaine, temple du luxe du groupe Paris Society, déjà propriétaire des fameux restaurants Bonnie, Gigi et Mūn.

Par Annabelle Dufraigne

24 novembre 2022

Le nouveau restaurant festif à Paris



Une expérience fantasmagorique

À la façon d'une garçonnière, Mondaine invite à une expérience de fête singulière et décadente. On déambule à travers les espaces distribués sur deux étages, qui déclinent chacun leur ambiance : Le Fumoir, la Chambre, le Bar, les Alcôves, les Baldaquins et la Bibliothèque. C'est l'architecte Daphné Desjeux, autrice des intérieurs du Tribe hôtel ou du restaurant La Marine à Paris, qui a pensé le lieu : « *J'ai imaginé le décor de Mondaine comme un fantasme... Celui d'une belle bourgeoise, adepte du grand monde, qui organise des réceptions mémorables pour des amis de choix, aux côtés du magnifique Yves Saint-Laurent, de l'indomptable Serge Gainsbourg et d'autres personnages emblématiques* ». Le fond sonore suit, de fait, en proposant des musiciens live qui se déplacent au gré de la soirée et des espaces.



Un décor envoûtant

L'architecture et la décoration sensuelle en témoignent : assises et banquettes tout en rondeur, luminaires galbés et moquettes moelleuses. A noter : une chaise coeur inspirée de la célèbre robe de Mireille Darc dans « Le Grand Blond avec une chaussure noire », particulièrement sculpturale. « *J'ai cherché le sexy sans le vulgaire, l'ivresse sans l'ébriété, le chic sans le too much* », ajoute l'architecte. Le léopard sombre sur les tabourets, le coton floral sur les abat-jours ou les nombreux objets vintage composent une ambiance à la fois réconfortante et déconcertante.





Une gastronomie audacieuse

À table, le concept se veut tout aussi irrévérencieux : des produits de luxe — caviar, homard ou sole — à partager comme des *mezze*, mais aussi des plats plus traditionnels revisités à l’instar du filet de bœuf, sauce café, ou de la crème brûlée, barbe à papa. Le bar fait honneur aux boissons parisiennes iconiques, à l’aide de cocktails préparés par des mixologues avertis : le Red Velvet mélange Gin, Vermouth, orange et cassis ; la Soirée Parisienne suggère une sobre et chic coupe de champagne agrémentée de sureau.

Grisant et déjanté, Mondaine se découvre le temps d’une soirée ou pour la Saint-Sylvestre où le restaurant propose une soirée spéciale avec un menu d’exception.

Mondaine Pariso, 23 Rue de Ponthieu, Paris 8^e, du mardi au samedi de 20h à 2h.