

Mondaine, nouveau temple festif parisien



Désormais les nuits parisiennes se passent chez Mondaine, la nouvelle adresse de Paris Society. Dans une atmosphère mi-70's, mi-Rococo, mêlant courbes, motifs de feuillage et imprimés panthère, on y dîne et l'on y bat du pied au rythme de la musique. C'est l'adresse où il faut être vu.

Chez Mondaine, la pizza est au caviar et le croque-monsieur à la truffe. Vous l'aurez compris, Mondaine incarne le luxe « by night » avec un opulent décor et des mets d'exception, signature du groupe Paris Society.



Contrairement à Gigi ou Bonnie, point de terrasse avec vue. En lieu et place de Roxie, Mondaine s'ouvre sur deux étages abritant Fumoir, Chambre, Bar, Alcôves, Baldaquins et Bibliothèque dans un décor imaginé « *comme un fantôme... 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. J'ai voulu créer ici un lieu chaleureux, habité et multiple, qui invite à ne plus vouloir savoir l'heure qu'il est* », souligne l'architecte d'intérieur Daphné Desjeux.

Le tout s'apprécie aux sons de lives de musiciens, d'éclairages tamisés et de mets luxueux. Homard, caviar, truffe, foie gras... trouvent leur place dans de nombreux plats et s'associent à des grands vins et de champagnes.

Sous une énorme grappe de boules à facettes scintillantes, on partage des Lobster Rolls, du Caviar de chez Maison Russe, une salade de King Crab, des pâtes au homard ou à la truffe, un poulet aux morilles, escortés d'une montagne de pommes allumettes, de salade ou de haricots verts, pour les plus raisonnables. Et pour finir, on accompagne son dessert d'un Red Velvet, d'un Espresso Léopard ou d'un Spicy Dandy, un des savoureux cocktails préparés par les équipes du bar, tout en savourant le spectacle des lieux.

