

MOLITOR JARDIN D'HIVER FAIT RIMER ART DE LA TABLE ET SÉRÉNITÉ

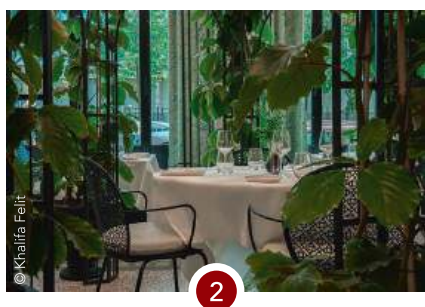
L'hôtel Molitor a inauguré en septembre le restaurant Jardin d'Hiver. Cuisine végétale, mise en scène épurée et art de la table sélectionné pour sa justesse : un lieu à l'élégance discrète, fondée sur la cohérence et la sincérité.

■ Par/by Sophie Komaroff

Au bord du mythique bassin de Molitor (photo 1), à quelques pas du jardin botanique des serres d'Auteuil dont il s'inspire, le restaurant Molitor Jardin d'Hiver a ouvert ses portes le 17 septembre dernier. Une parenthèse florale et végétale dans l'ouest parisien, baignée de lumière, où les textures, les couleurs et les matières composent un univers élaboré dans les moindres détails par le chef Tony Goncalves et Cédric Doux, directeur de la restauration. Le concept du restaurant est celui d'un jardin d'hiver paisible et luxuriant (photos 2, 3, 4). Aménagée comme une serre, la salle abrite des plantes posées et suspendues, du mobilier en fer forgé, des rideaux en toile de Jouy, dans une ambiance sonore qui évoque un écho de nature. La cuisine suit bien entendu ce fil conducteur végétal. « *Nous avons voulu créer un lieu cohérent, où le client voyage à travers le décor autant qu'à travers l'assiette* », explique Cédric Doux.



Right by the legendary Molitor pool (photo 1) a stone's throw from the Serres d'Auteuil botanical gardens in western Paris that is its inspiration, the Molitor Jardin d'Hiver restaurant opened its doors on 17 September. The place is a light-filled oasis of plants and flowers in the French capital where textures, colours and materials come together to form a new world whose every tiny detail has been carefully considered by Chef Tony Goncalves and restaurant director Cédric Doux. The restaurant concept centres around the idea of a relaxing, lush winter garden ['jardin d'hiver'] (photos 2, 3, 4). The dining room has the look of a greenhouse with plants on walls and surfaces, cast iron furniture, and pastoral 'toile de Jouy' style fabric curtains all set in an ambiance that evokes the natural world – and of course the food aligns with that plant-based theme. "We wanted to create a place that had some consistency, where the customer goes on a



MOLITOR JARDIN D'HIVER BLENDS TABLEWARE WITH TRANQUILLITY

The Molitor Hotel inaugurated the Jardin d'Hiver restaurant in September: a place that features plant-based dishes served in a pared-back environment with tableware carefully selected for its suitability. This is a restaurant whose discreet elegance is articulated around authenticity and consistency.

UNE CUISINE VÉGÉTALE ET SINCÈRE

Tony Goncalves a en effet imaginé une carte qui fait la part belle aux produits de saison, en privilégiant la fraîcheur et la justesse des associations. « *Une cuisine simple, efficace mais raffinée, à base de produits frais, principalement végétaux : des spécialités françaises classiques, twistées avec quelques petites touches personnelles* », décrit Tony Goncalves : tartare de bœuf à la tagète, mijoté de coques et de moules aux poireaux, gambas rôties accompagnées de bouillabaisse relevée au gingembre et à l'orange, risotto d'épeautre rehaussé d'abricots et de figues... Les sauces, les consommés, les jus et autres fonds sont quant à eux travaillés avec attention. La sincérité, mot cher à l'équipe, s'exprime dans le respect du produit, dans l'accueil ou encore le choix du matériel. « *Nous souhaitons susciter une émotion discrète mais durable en nous appuyant sur des matériaux nobles et intemporels* », souligne Cédric Doux.

UNE BEAUTÉ SIMPLE ET MAÎTRISÉE

Cette recherche d'harmonie s'étend naturellement à l'art de la table. Chaque plat possède sa vaisselle attitrée. Le duo instaure un dialogue entre contenu et contenant, où les formes, les couleurs et les matières font écho à la thématique végétale du lieu (photos 5, 6, 7, 8). Le choix s'est notamment porté sur de la vaisselle noire, signée RAK Porcelain, qui s'accorde à l'atmosphère enveloppante du jardin d'hiver. L'assiette d'attente, également fabriquée par RAK Porcelain, a été sélectionnée pour son motif ressemblant à la mosaïque du sol du restaurant (photo 9), tissant un lien visuel entre la salle et la table. L'assiette à pain imaginée par Bernardaud, blanche et épurée, ajoute une touche intemporelle. La porcelaine est en effet omniprésente, privilégiée pour son caractère durable et élégant. Côté verrerie, le choix s'est porté à l'élégance et la robustesse des verres de Chef & Sommelier avec de grands verres à vin et à eau dont les lignes s'intègrent harmonieusement au décor du restaurant. Les couverts, en métal argenté, conjuguent finesse et solidité, adaptés au débit de la salle (90 à 100 couverts). Leur format intermédiaire, entre les grands modèles et ceux à entremets, a été choisi pour son équilibre entre harmonie visuelle et confort d'usage. Sur chaque table, la mise en scène est épurée (photo 10) : une nappe et des serviettes en lin blanc fournies par Elis, assiette à pain Bernardaud, deux verres (à eau et à vin), une corbeille à pain en fer noir et une petite plante verte en écho au thème botanique.



journey via the surroundings and via the food on the plate too," explains Cédric Doux.

AUTHENTIC PLANT-BASED FOOD

Tony Goncalves has come up with a menu that foregrounds seasonal products by prioritising freshness and perfectly matched food combinations. "The cuisine is simple and effective, but is sophisticated too - based on fresh products that are mostly plant-based: classic French specialty dishes that are tweaked with a few personal touches," describes Tony Goncalves whose dishes include beef tartare with tagete, slow-cooked cockles and mussels with leek; roasted king prawn with fish stew enhanced with ginger and orange; and spelt risotto with apricot and fig. Meticulous attention is likewise given to sauces, consommés, jus and other dish bases – authenticity is a key concept within the team and is incarnated in a respect for the produce, the welcome to guests, and the choice of hardware too - "We're keen to trigger a response that is temperate but that endures too, and to do that we turn to fine, classic materials," says Cédric Doux.

BEAUTY THAT IS SIMPLE AND EXPERTLY HANDLED

Naturally enough, the quest for harmony encompasses the tableware – and every dish has its own appointed dishware in which the pairing generates a dialogue between content and container where shapes, colours and materials echo the plant-based theme of the place (photos 5, 6, 7, 8). Dishware choices lean towards black dishware bearing the Rak Porcelain signature that align with the enveloping atmosphere of the winter garden tone of the res-



taurant. Presentation plates are also made by RAK Porcelain - these were selected for their motif that is similar to the restaurant's flooring (photo 9), thus weaving a visual connection between the table and the room. The bread plate is created by Bernardaud: white and clean swept, it adds a classic touch to the table. Preferred for its elegant and durable character, porcelain can be seen everywhere.

As for glassware, the elegant lines and robust character of Chef & Sommelier glasses blend seamlessly into the restaurant's look with their wide wine and water glasses. Flatware is in silver-gilt metal for a solid and elegant look that is well-suited to the flow of people in the place (90 to 100 covers). The intermediate size of the flatware – somewhere between larger sizes and the dessert size – was selected for its fine balance between visual harmony and user comfort. The landscape of each table is stripped back (photo 10): a white linen tablecloth and napkins from Elis, the bread plate from Bernardaud, two glasses

DURABILITÉ ET INTEMPORALITÉ EN LIGNE DE MIRE

À Molitor Jardin d'Hiver, la durabilité est une conviction. Chaque choix, de la vaisselle au linge de table, répond à une exigence de longévité. « *Nous investissons dans de beaux matériaux résistants et réutilisables pour éviter le gaspillage et garder le matériel le plus longtemps possible*, précise Cédric Doux. *Nous y sommes extrêmement attentifs. Par exemple, nous avons acheté des théières en verre Bodum pour servir le consommé de volaille qui accompagne les ravioles de légumes, et celles-ci sont toujours intactes depuis leur mise en service.* » Les pièces de vaisselle existantes sont régulièrement remises au goût du jour : une manière de conjuguer esthétique et responsabilité. La vaisselle issue des collections Pro.Mundi et Accolade témoignent également de cette recherche d'équilibre entre robustesse et beauté. Les couteaux à steak, le modèle Fusion d'Amefa au manche en ABS blanc ergonomique, ont été sélectionnés pour leur résistance.



8

(one water one wine) and a black iron bread basket with a small green plant to echo the botanical theme.

DURABILITY AND TIMELESSNESS IN THE LINE OF SIGHT

Durability is a core conviction at Molitor Jardin d'Hiver: every choice made has longevity as its main rationale, and that rationale cuts across the place from dishware to the table linen. "We invest in fine materials that are robust and reusable. It's a way to avoid waste – we hold onto the same things for as long as possible," points out Cédric Doux. *We think about that a great deal – for example, we bought glass Bodum teapots for serving the poultry consommé that comes with the vegetable raviole dish, and these are still intact from the time we started using them.*"

Existing dishware pieces are regularly refreshed in line with current preferences as a way of blending aesthetic sensibilities with responsible consumption – and the dishware

from the Accolade and Pro-Mundi collections are likewise testament to that quest for a balance between beauty and robustness. Steak knives are the Fusion knives from Amefa with ergonomic white ABS handles, and these are likewise chosen for their robust quality.

UN LIEU DE VIE, D'ÉMOTION ET D'ÉLÉGANCE

Au cœur de cette oasis végétale trône le bar, pièce maîtresse du restaurant. Ses mixologues y élaborent des cocktails et des infusions florales à base d'herbes fraîches, de fleurs et d'agrumes exotiques ou d'épices rares : une prolongation liquide du jardin, servie dans une sélection de verres à pied dans un souci d'élégance. Le tea time complète l'expérience, permettant d'accueillir les clients à toute heure de la journée, avec une sélection de desserts exécutés par la cheffe pâtissière Camilla D'Ambrosio, présentés en vitrine afin d'être appréciés visuellement pour permettre au client de faire son choix. Le café, signé Terre de Café, s'accompagne d'une tasse au logo de la marque et, dans sa version gourmande, servi sur une grande assiette carrée en porcelaine Bernardaud. « *L'expérience doit être complète : la lumière, les tissus, les textures, les sons... tout participe à une émotion discrète mais sincère* », conclut Cédric Doux. Dans un environnement où la concurrence est importante, Molitor Jardin d'Hiver entend se distinguer non par l'excès, mais par son élégance tranquille. ●



9



10

A LIVING SPACE THAT IS ELEGANT AND ENJOYABLE

Centre stage in the plant-filled oasis is the bar – the key element of the restaurant. The mixologists create cocktails and floral infusions based on fresh herbs,

flowers, exotic citrus fruits and rare spices that are a liquid extension of the garden, all served in stem glasses to deliver a dash of elegance. The experience is completed by the tea-time to which customers are welcomed throughout the day, featuring a selection of desserts made by the patisserie Chef Camilla D'Ambrosio who presents her creations in the form of a window display for optimum visual enjoyment as the customer makes their choice. The coffee is from Terre de Café and is served in a cup bearing the brand's logo, with the gourmet version served on a large square porcelain Bernardaud plate.

"It's important for the experience to be an overarching one – the lighting, the fabrics, the textures and the sounds: everything comes together to create a sensation that is subtle but authentic," concludes Cédric Doux. In a highly competitive environment, Molitor Jardin d'Hiver seeks to stand out not for any form of excess but rather for its soothing elegance. ●