

*Le*  
**DÔME**  
**DU MARAIS**

# PRESS BOOK

**Angia Vaudron**

Communication & Relations presse

63 Bis rue Boursault - 75017 Paris

TEL + 33 6 19 99 22 21

[angia.vaudron@gmail.com](mailto:angia.vaudron@gmail.com)

# sommaire

PARIS BOUGE | Le Dôme du Marais, entre patrimoine et branchitude  
18 mai 2011

MADAME FIGARO |

VALEURS ACTUELLES | Le Dôme du Marais : une romance dans le IVe  
21 juillet 2011

DO IT IN PARIS | Le Dôme du Marais : la nouvelle adresse en vogue du Marais  
1 février 2012

LE BLOG ARSENIC ET PETITE CULOTTE | Le Dôme du Marais, le it resto à ne pas louper !  
3 février 2012

DOODANDFOOD | LE DOME DU MARAIS  
28 Février 2012

MARIE CLAIRE | Le Dôme du Marais, repaire chic et cosy  
29 Février 2012 par Caroline Rochet

FIGAROSCOPE |  
14 mars 2012

FIRST CLASS MAGAZINE | Le guide Gourmand  
19 mars 2012 par Henri Yadan

STILLETO | Le tartare du Dôme du Marais  
28 mars 2012

GOURMET&CO |  
04 Avril

ELLE | LE BOOM DES IT BRUNCH  
06 avril 2012

COOKINGDELICES | Un brunch au top dans le marais!  
07 avril 2012

RESTAURANT A PARIS | Le Dôme du Marais, institution du marais  
09 AVRIL 2012

FIGAROSCOPE | HACHE MENU : Le Dôme du Marais : la romance comptée  
11 Avril 2012 Par François Simon

LES PEDS DANS LE PLAT | Dôme du Marais (Paris 4e) : mode et beau  
16 Avril par Gilles Pudlowski

TELERAMA SORTIR | LES BONNES ADRESSES  
21 avril 2012 Par Roland Zémour

Parisiancooking  
24 avril 2012

TRES TRES BON | PARIS PREMIERE  
16 juin 2012 Par François Régis Gaudry

Lesrestos.com  
22 mai 2012

COUP DE FOURCHETTE  
18 juin 2012

LE NOUVEL OBS  
21 JUIN 2012

France TODAY  
18 Aout 2012

COTE PARIS  
Aout – Septembre 2012

Artravel  
Aout – Septembre 2012



PARIS BOUGE | Le Dôme du Marais, entre patrimoine et branchitude  
18 mai 2011  
Daphné Deguines

## Le Dôme du Marais, entre patrimoine et branchitude

Le Dôme du Marais promet de faire des envieux. Rouvert il y a à peine quelques mois avec une toute nouvelle équipe, ce restaurant séduit tant par son cadre, sous le Dôme d'une ancienne salle des ventes décorée à la feuille d'or et inscrite dans le patrimoine architectural parisien que par sa cuisine simple et savoureuse.



Au menu, tartare de bar, salade de langoustines rôties, risotto noir aux encornets et chorizo ou encore magret de cannette aux épices. Le dimanche, le Dôme du Marais propose un brunch dans une ambiance plus décontractée avec à la carte burgers, tartares ainsi qu'une déclinaison autour des œufs.

Le Dôme du Marais propose des formules déjeuners à 19 euros pour un plat du jour et 32 euros pour entrée, plat et dessert.

Le Dôme du Marais est ouvert du mardi au samedi de 12h à 2h du matin et le dimanche de 12h à 16h.

<http://www.parisbouge.com/mag/articles/le-dome-du-marais-entre-patrimoine-et-branchitude-606>



VALEURS ACTUELLES

Le Dôme du Marais : une romance dans le IVe

21 juillet 2011

## Le Dôme du Marais : une romance dans le IVe

O. d'Alba et V....



C'est un vent nouveau qui souffle sous le dôme de l'ancienne salle des ventes du mont-de-piété, construite en 1778 à deux pas des Halles, de la rue de Rivoli et de l'Hôtel de Ville. Tant sur le cabinet de curiosités, qui vous accueille à l'entrée, que dans le jardin d'hiver ou la grande salle ronde, l'Histoire a semé à la volée mystère et raffinement.

**Elle** choisit en entrée un tartare de dorade et, en plat, un foie de veau. **Il** préfère une salade de langoustines de Bretagne rôties, artichaut en barigoule, tapenade de petites olives grecques (13 euros). Cette adresse institutionnelle, qui propose des plats simples mais bien équilibrés depuis l'arrivée des nouveaux propriétaires, ravit les habitués du quartier, les hommes et femmes d'affaires et les amoureux des lieux. Les entrées varient entre 9 et 13 euros, les plats gravitent autour de 20

euros et les desserts de 10 euros.

**O. D'ALBA ET V. ANDRÉ**

*Le Dôme du Marais, 53 bis, rue Francs-Bourgeois, Paris IVe. Tél. : 01.42.74.54.17*

*GRATUIT 01.42.74.54.17 .*

<http://www.valeursactuelles.com/loisirs/gastronomie/d%C3%B4me-marais-une-romance-ive20110721.html>



DO IT IN PARIS | Le Dôme du Marais : la nouvelle adresse en vogue du Marais  
1 février 2012

## Le Dôme du Marais : la nouvelle adresse en vogue du Marais

Alerte modeuse ! **Le Dôme du Marais** ça vous dit quelque chose ? Bien sûr ! Parce que ce lieu mythique de Paris, l'ancien Mont de Piété inauguré en 1777 est un véritable écrin Grand Siècle avec sa verrière Eiffel.

**Ce qu'on sait moins**, c'est que la bande des Mauvais Garçons a repris cet établissement historique, tombé en désuétude pour en faire la nouvelle salle à manger de la branchitude en mal de beau et de bon !

**Ici, tout a changé.** Camille a chiné des fauteuils Louis XVI et des plantes exotiques pour redonner vie au dôme classé ! Le must ? Il a transformé le jardin d'hiver, baigné de lumière en véritable cabinet de curiosités mixant bibelots et photos contemporaines.

L'idée : on dîne entre potes installés sur d'incroyables Ottomanes sous les yeux de deux pinsons gazouillant dans leurs sublimes cages à oiseaux.

**En cuisine**, même combat, un chef qui a du panache, se fait un devoir de régaler les fines-gueules des dandys et minettes du Marais. A tester absolument : ses ravioles de homard bleu des côtes atlantiques dans une écume de bourbon, son tartare de bœuf de l'Aubrac façon asiat' et son Paris-Brest.

**On aime...** un spot mode dans un lieu follement vintage et dans l'air du temps.

*Entrées de 8 à 18 €*

*Plats de 20 à 33 €*

*Desserts de 8 à 12 €*

### Où le trouver

Le Dôme du marais  
53, bis rue des Franc-bourgeois  
75004 Paris

Tel: 01 42 74 54 17

<http://www.ledomedumarais.fr/>

<http://www.doitinparis.com/fr/art-de-vivre/sortir-paris/-le-dome-du-marais-111304>





LE BLOG ARSENIC ET PETITE CULOTTE | Le Dôme du Marais, le it resto à ne pas louper !  
3 février 2012

## Le Dôme du Marais, le it resto à ne pas louper !



Si vous êtes à Paris le 14 février prochain en douce compagnie, réservez tout de suite au Dôme du Marais, le restaurant tendance et romantique où roucouler avant de succomber.

J'entends déjà les fines bouches me rétorquer : "le Dôme, totally has been !" Eh bien non ! Cet ancien haut lieu de la branchitude parisienne vient d'être relooké, customisé, ré-ha-bi-li-té.

Enfin "vient", c'est un bien grand mot, puisque cela fait quelques mois déjà que la nouvelle version du lieu cartonne. Depuis que la Bande des Mauvais Garçons, Camille Genton et Julien Champain, a repris le lieu et l'a rafraîchi, égayé, modernisé mais pas renversé, rendant juste à ce spot son âme parigote.

On mange toujours dans l'ancienne salle des ventes du Mont de Piété, sous la verrière Eiffel, mais désormais au milieu des plantes exotiques, dans une ambiance cosy-chic qui, parfois, en fin de semaine, peut juste sembler bruyante.

l'atmosphère est raffinée, les chaises Louis XVI roses poudres côtoient bibelots et photos contemporaines, tandis que deux mignons pinsons piaillent dans une cage.



Une cure de jouvence sur les murs, mais aussi dans l'assiette où l'on se régale de ravioles de homard, tartare de bar, risotto aux encornets et chorizo ou de l'excellent bœuf de l'Aubrac ; des produits savoureux et bien cuisinés et une moyenne, honorable pour la capitale, de 50 € par tête, vins inclus.

Bref, aujourd'hui pour une bonne soirée, le Dôme du Marais, ça le fait !



<http://arsenicetpetitesculottes.com/2012/02/03/le-dome-du-marais-le-it-resto-a-ne-pas-louper/>

# Dood & Food

Découverte culinaire & Resto selector

DOODANDFOOD | LE DÔME DU MARAIS

28 Février 2012

## Le Dôme du Marais



En plein coeur du Marais, dans la mythique rue des Francs Bourgeois se trouve le Dôme du Marais. Un cadre très soigné, des assiettes joliment présentées et surtout de très bon produits... De quoi passer un très bon diner !

Quand : au déjeune ou au diner

Avec qui : En amoureux ou pourquoi pas avec quelques amis mais pas trop (6 max)

Style / ambiance : Le restaurant est composé de deux salles avec chacune leur style bien différent. Le premier salon carré est très clair avec une immense verrière, de très belle photo en noir et blanc au mur et des touches de végétation. La seconde salle est ronde, assez sombre pour donner un coté feutré et surplombé d'un superbe Dôme. L'ambiance est assez calme.

Dood's touch : Une entrée : salade croustillante de poulet / un plat : tartare de boeuf bio au couteau / un dessert : Cheesecake speculos.

Au déjeuner demander à être dans le premier salon et le soir opter pour la salle du Dôme.

Adresse : **53 Bis Rue Francs Bourgeois 75004 Paris**

Téléphone : 01 42 74 54 17

Ouverture : ouvert tous les jours

Site internet : **Le Dôme du Marais**

Combien : Env. 60 eur

<http://doodandfood.tumblr.com/post/18432617071/le-dome-du-marais>

MARIE CLAIRE | Le Dôme du Marais, repaire chic et cosy  
29 Février 2012 par Caroline Rochet

## Idée restaurant à Paris : Le Dôme du Marais, repaire chic et cosy

Question piège : dans le Marais, où trouver un resto pour un déjeuner classe, délicieux, pas trop cher et au calme ? Le Dôme du Marais est un bijou caché qui ne demande qu'à être découvert ... Vite, allez-y avant que tout le monde ne vous suive.

[Pin it](#)



### Le Dôme du Marais

Rue des Francs Bourgeois, le Dôme du Marais se cache derrière sa porte et ses murs épais, prend des airs inabordables, et l'on n'ose pas rentrer. Ou alors, comme en visite ... Pourtant, il ouvre grand ses doux fauteuils à qui ose s'y aventurer.

Dans ce monument du 18e siècle (plus précisément l'ancien Mont de Piété), Cédric Munier et l'équipe des « Mauvais Garçons » ont concocté un lieu atypique et charmant, entre [salon de thé](#) vintage, resto classieux et cabinet de curiosités grand siècle. Depuis déjà presque un an, ils ont repris l'endroit au vol et mis leur patte de velours du menu à la déco, de l'agenda aux détails cachés, prenant leur temps pour tout repenser.

On y croise l'équipe de Canal +, les modeux et galeristes du quartier, et quelques stars planquées, mais aussi et surtout des gens comme vous et moi, venus tenter un dîner en amoureux, un goûter entre cops ou un déjeuner pro qui sort de l'ordinaire. **Dans le petit jardin d'hiver, ou sous la somptueuse verrière et son dôme décoré à la feuille d'or, on y est bien, loin des adresses ordinaires, dans une bulle élégante et douce** (et assez fashion quand même, on ne va pas se mentir), où pépient des oiseaux (oui, des vrais), des filles (vraies aussi), et des buzzs (si on tend bien l'oreille).

Dans l'assiette, même ambiance à la fois discrète, hype et raffinée : du Black Cod, de la viande argentine, des [St Jacques](#), un foie gras poêlé et son [risotto](#) aux morilles, un cabillaud du jour avec sa purée aux truffes ... Et en dessert, entre un [cheesecake](#) aux speculoos et un tendre Paris Brest, le mi-cuit au chocolat - à hululer de joie. Vu le cadre, le genre des plats et la qualité des produits (du marché,

de saison, ultra frais et viande bio only), on a peur de l'addition. C'est là qu'intervient la surprise : non, vous n'aurez pas forcément à mettre vos meubles au clou pour vous payer le repas - pour exemples, cette **sympathique formule déjeuner plat + dessert à 26 €**, et le **brunch du dimanche à 25 €**. Et oui.

Bon appétit ! On se retrouvera au fond d'une banquette noire, ou juste devant, là, entre un fauteuil Louis XVI et une plante exotique. Commandez-moi le mi-cuit, merci.

Le Dôme du marais  
53, bis rue des Franc-bourgeois  
75004 Paris  
Tel: 01 42 74 54 17

<http://www.marieclaire.fr/,restaurant-marais-le-dome-du-marais,2610180,458270.asp>

FIGAROSCOPE |  
14 mars 2012 par Emmanuel Rubin

♥ **LE DÔME  
DU MARAIS**

53 bis, rue des Francs-  
Bourgeois, IV<sup>e</sup>. Tél. :  
01 42 74 54 17. Tlj. Métro :  
Saint-Paul. Voiturier.

**GENRE :** reprise et toilettage fringant pour cet indéboulonnable du Marais, toujours un peu embarrassé par sa mémoire (l'ancien Mont-de-Piété) et la superbe de sa verrière mais, cette fois, en passe de se trouver un climat à la bonne grâce d'une simple cuisine en sympathie citadine.

**PRIX :** env. 50 € à la carte. Menus à 26 et 32 €. Brunch le dimanche à 25 €. Salon de thé l'après-midi. Tartare de daurade, citron vert, gingembre et salade d'herbes : d'honnête compagnie. Tartare de bœuf bio au couteau façon Loc Lac : charnel donc réussi. Paris-brest maison : de bonne composition.

**AVEC QUI ?** Un nouveau romantique sur le retour.

**BONNE TABLE :** le jardin d'hiver ou, sous la verrière, côté banquette. Service disponible.





## Le Dôme du Marais

Nouveau souffle pour cette adresse cachée du vieux Paris qui se prolonge désormais sur un jardin d'hiver à l'heure du thé. Sous la coupole de l'ancienne salle des ventes du Mont de Piété, le ton est désormais à l'élégance et au bon goût. Une mission confiée par Cédric Munier à Christian Leclere qui orchestre une cuisine de saison pariant sur la qualité des produits. Sur sa carte, beaucoup de suggestions vous mettront en

appétit. Tartare de daurade au citron vert, pressé d'avocat au king crab, pizza aux truffes, foie gras sur un risotto de girolles, ravioles de homard bleu à l'écume de bourbon et filet de cannette rassurent les gourmets. Allez-y le soir en amoureux, le lieu est très bluffant... *Formule: 26€, menu: 32€, carte: 55€, brunch: 25€.*

*53 bis, rue des Francs-Bourgeois, 75004 Paris. Ouvert 7j/7, service jusqu'à 23h.*

*Tél. : 01 42 74 54 17 et [www.ledomedumarais.fr](http://www.ledomedumarais.fr)*

# STILLETTO

STILLETTO

28 mars 2012 par Karine Porret



## LE TARTARE DU DOME DU MARAIS

Sous le dôme de l'ancienne salle des ventes du Mont de Piété, s'est installé un restaurant étonnant, accessible à chaque instant de la journée, avec un menu du marché renouvelé au quotidien. C'est l'adresse du moment, en plein cœur du Marais historique : au milieu des meubles chinés et des photos contemporaines, on déguste foie gras maison ou ravioles de homard pour le déjeuner, madeleines gourmandes et cakes au carambar pour le thé. Et une cuisine influencée par l'Asie, à l'image de ce tartare de bœuf Loc Lac, classique de la gastronomie de bistrot revisité par le chef Christian Leclere.

### **Tartare de bœuf loc-lac**

#### **Ingrédients**

200g de viande de bœuf  
1 c/s d'huile sésame grillé  
1 c/s de sauce huitre  
1 c/s de sauce chili  
1 c/s de sauce soja  
2 pincées de soja frais  
Une petite carotte  
1 c/s de coriandre ciselée  
1 c/s de basilic thaï ciselé  
50 g de mesclun

#### **Préparation de la viande**

Choisir de préférence une viande tendre et gouteuse, coupez de fines tranches, comme des steaks puis de fines lanières, enfin émincer' finement pour en faire de très petits dés.

**Préparation de la sauce**

Verser dans un bol, la sauce chili, le soja, la sauce huitre et l'huile de sésame grillé. Fouetter, réserver.

**Préparation des condiments**

Ciseler le basilic thaï, les queues de la coriandre. Tailler la carotte en fins bâtonnets et réserver dans de l'eau glacée

**Dressage**

Dans un bol, à l'aide d'une fourchette, mélanger la viande, le soja, les carottes égouttées, les herbes ciselées avec la sauce.

Dresser sur une assiette à l'aide d'un cercle, disposer dessus la petite salade et la coriandre effeuillée, au préalable assaisonnée. Servir avec des frites au couteau ou des pommes sautées.

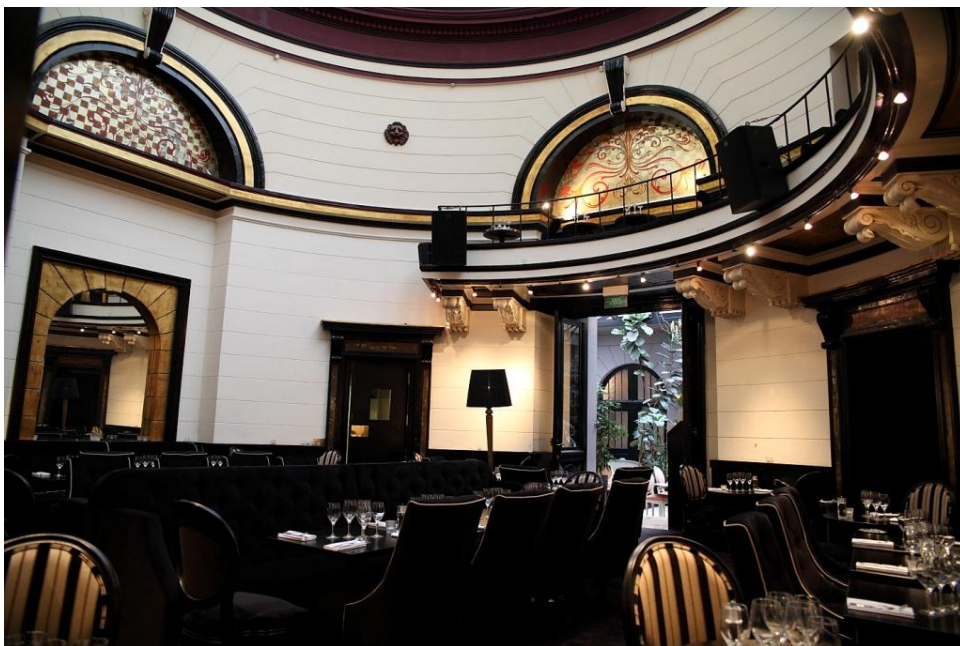
**Le Dôme du Marais**

53bis rue des Francs-Bourgeois, 75004 Paris

Tél. : +33(0)1 42 74 54 17

<http://www.stiletto.fr/appetits/le-tartare-du-dome-du-marais-8-816-56.html>

GOURMET&CO |  
04 Avril par Patrick Faus



Un temps l'adresse chic de la communauté homosexuelle du Marais qui adorait le côté baroque et subtilement décadent de la magnifique verrière en dôme qui surprend encore aujourd'hui par sa grâce intemporelle. De cette époque, qui paraît aujourd'hui si lointaine, il ne reste pas grand-chose tant les nouveaux occupants des lieux ont voulu poser leurs marques à tous les niveaux. Cédric Munier est un « pro » de la restauration chic, vaguement people et

terriblement nuitarde (La Suite, L'Avenue, le Ginger, etc.). Il a fait et défait des restaurants au fil des modes et de ses humeurs. Aujourd'hui plus serein, il s'attache avec l'aide du chef Christian Leclere (ex Coquibus, chef des chefs chez Costes, etc.) a remonté cette maison un peu sombrée dans l'oubli. La salle demeure bien sûr très agréable dans ses nouveaux tons noir et blanc, à la belle luminosité naturelle mise en valeur le soir par des bougies. L'entrée se fait maintenant par le discret et calme jardin d'hiver où l'on peut venir papoter, déguster un thé (noir ou vert, of course) et quelques délicates mignardises lors d'après-midi tirant sur le gris. En cuisine, on travaille plus « classique » sans oublier quelques références à l'air du temps histoire d'éviter une ringardisation fatale par rapport à la clientèle visée et attendue. À ce propos, le midi est assez calme tandis que le soir est plutôt beautiful people avec jolies filles longilignes venues s'aventurer dans des assiettes plutôt copieuses. Car le chef travaille dans le registre « à la recherche du temps perdu ». Pas passéiste, mais avec une volonté bien sympathique de vouloir nourrir le client, et bien si possible. C'est le cas avec la Pizza aux truffes noires, fontina et frisée blanche, parfaitement cuite et riche en saveurs truffières. Le Quasi de veau, écrasée de pommes de terre confites est parfait, loyal, juste en cuisson, et remet les pieds sur terre. Dans le registre « c'était mieux avant », il réalise un Paris-Brest légèrement décalé, mais qui tient la distance avec l'original, crémeux à souhait et une belle pâte à chou légèrement croustillante comme il se doit.



Pour finir, un petit chef d'œuvre de dessert dans une variation sur la clémentine tout en harmonie, en équilibre et en perfection des saveurs. Bien vu. Par contre, la Belle assiette de jambon Belotta est tranchée beaucoup trop fine (papier à cigarettes) donc pas de mâche et un goût évanescent. Le Filet de Saint-Pierre est un peu surcuit et la Raviole de homard bleu à l'écume de bourbon est noyée dans une sauce pour le moins envahissante qui rend le plat assez peu esthétique et pas appétissant. L'adresse est intéressante sur le plan du décor et de l'ambiance même si la cuisine se cherche encore et espérons pour peu de temps. Service diligent et motivé, carte des vins en devenir et bon choix de vins au verre. Affaire à suivre.



**Le Dôme du Marais**  
53 bis, rue des Francs-Bourgeois

75004 Paris

Tél : 01 42 74 54 17      GRATUIT 01 42 74 54 17

M° : Hôtel de Ville

Voiturier

Ouvert tous les jours

Menus : 26 € (2 plats) – 32 € (3 plats)

Carte : 45 € environ

Brunch le dimanche : 25 €

<http://www.gourmetsandco.com/gastronomie/5032-le-dome-du-marais>

ELLE | LE BOOM DES IT BRUNCH  
06 avril 2012 par Elodie Rouge



Le Dôme du Marais

TENDANCE

### LE PLUS TRENDY

**Le Dôme du Marais** Reprise par la jeune clique hype des Mauvais Garçons et Cédric Munier (ex-Costes), l'ex-salle des ventes du Mont-de-Piété longtemps oubliée des touristes s'offre un revival très mode et parisien!

**Au menu :** c'est simple, mais bon! Boissons chaudes, viennoiseries, jus d'Alain Milliat, œufs brouillés ou Benedict au bacon ou saumon, bol de sucrine et salade de fruits frais...

Les appétits plus difficiles trouveront leur bonheur dans une petite carte au poil de burgers, salades asiatiques, tartare de daurade et cheesecakes.

**Coup de cœur!** Le sublime jardin d'hiver transformé en cabinet de curiosités avec sa cage à oiseaux et ses vieux canapés chinés.

■ De midi à 16h. 25 €. 53 bis, rue des Francs-Bourgeois (4<sup>e</sup>). Tél. : 01 42 74 54 17.

### LE PLUS MADE IN USA

**Livingstone** Voilà un steakhouse dans la plus pure tradition yankee qui propose un vrai brunch comme sur la 136<sup>th</sup>. Les expats new-yorkais ont déjà flairé l'affaire!

**ET AUSSI!** Les cultissimes salons de thé Carette proposent enfin une formule « brunch » à l'esprit très Marie-Antoinette : brioche à tremper dans un chocolat onctueux, orange pressée et œufs brouillés... 29 €. ■ 25, pl. des Vosges (3<sup>e</sup>). Tél. : 01 48 87 94 07. Et 4, place du Trocadéro (16<sup>e</sup>). Tél. : 01 47 27 98 85.

## LE BOOM DES IT BRUNCHS

Débuter le week-end de manière savoureuse? Un rituel absolu. Voici les 5 nouvelles adresses qui buzzent!

**Au menu :** jus, thé ou vrai café américain, pancakes, muffins et les fameux popovers, petits pains américains servis avec un beurre de fraise... Un déjeuner 100 % Manhattan! Entre un incroyable burger, des œufs Benedict ou un bagel saumon-creamcheese, le dilemme du plat principal se révèle cornélien.

**Coup de cœur!** Un rapport qualité-quantité-prix rarement égalé à Paris.

■ De midi à 18h. 24 €. 106, rue Saint-Honoré (1<sup>er</sup>). Tél. : 01 53 40 80 50.

### LE PLUS

#### « LIAISONS DANGEREUSES »

**Hôtel Daniel** Soieries au mur dans un écrin de velours... on est ici au cœur d'un boudoir d'hôtel où l'on s'attend à croiser Madame de Tourvel ou la marquise de Merteuil. Est-ce d'ailleurs

un hasard si le pâtissier Sébastien Gaudard remet au goût du jour le brunch « à la française », tradition oubliée du XVII<sup>e</sup> siècle?

**Au menu :** le véritable service à « l'ambiguë », raffinement suprême! Sur le serveur muet (plat à étages) débarquent

les fingers sandwiches, le jambon bellota, des œufs sur mesure, un yaourt fermier, une petite salade, mais, surtout, les viennoiseries et les pâtisseries vintage (paris-brest, éclairs) du petit prince des gâteaux. On adore!

**Coup de cœur!** « Le thé au sablier » qui permet, comme un œuf, d'estimer le temps d'infusion idéal pour mieux sublimer les crus d'Inde, de Chine ou du Japon.

■ De 10 h à 15 h. 43 €. 8, rue Frédéric-Bastiat (8<sup>e</sup>). Tél. : 01 42 56 17 00.



Presse

# Cuisine & Confidences d'une trentenaire pressée

COOKINGDELICES | Un brunch au top dans le marais!  
07 avril 2012

## Un brunch au top dans le marais!

Alors moi, perso j'avais décidé de boycotter les brunchs depuis un bon moment déjà car trop déçue des oeufs brouillés qui ressemble à de la bouillie, réchauffés 36 fois et qui deviennent de l'omelette en bouillie, du jus d orange dégouiné que tu peux trouver chez Dia et du service toujours pressé car évidemment il y a 2 autres services après toi, tout cela pour la modique somme de 25€...

Voilà pour toutes ses raisons, je me limitais à bruncher entre amis mais à la maison, au moins on achète nos produits préférés et on se fait plaisir!

Mais dimanche dernier, ma mère était de passage à Paris et comme elle adore le Marais, nous l'avons emmené au Dôme du marais, un de mes restos favoris du moment!

A l'entrée, nous sommes très bien accueillis et quelqu'un vient même nous aider pour monter les quelques marches avec la poussette, l'Homme n étant pas là;)

Et là, on arrive dans l, qui est inondé de lumière et de très beaux portraits accrochés, c'est juste superbe;)

Je vous laisse constater par vous même :



Dans la seconde salle, celle du dôme justement est moins à mon goût, un peu plus classique, mais très jolie quand même!

Passons aux choses sérieuses, nous ne sommes pas venues dans le cadre d'un reportage pour le Elle deco mais bien pour bruncher, alors allons y!

Le brunch est donc à 25 euros, ce que je trouve raisonnable en plein Marais, dans un très beau cadre et surtout avec la qualité des produits servis : jus de fruits Alain Milliat, des viennoiseries fraîches du matin (et oui c'est suffisamment rare pour le préciser!), des oeufs brouillés au saumon juste parfaits et une salade de fruits. Le seul bémol peut-être, la quantité, idéal pour un brunch de filles mais je pense que l'Homme aurait eu encore un peu faim ! J'ai vu justement passer un cheesecake qui avait l'air à tomber.



La prochaine fois je le teste et je vous fais un débrief...en attendant, je peux déjà vous dire que ma mère veut y revenir! son tartare de daurade au citron vert était délicieux et l'équipe de serveurs vraiment très compétents et très sympas!

<http://cookingdelices.canalblog.com/archives/2012/04/07/23952685.html>



*Le guide  
des meilleures tables  
de la capitale*

RESTAURANT A PARIS | Le Dôme du Marais, institution du marais  
09 AVRIL 2012 par Vanessa Besnard

## Le Dôme du Marais, institution du marais



Installé dans l'ancienne chapelle du Mont-de-Piété, le Dôme du Marais est une institution du quartier. Alors que l'adresse s'essouffait un peu, **elle vient d'être reprise** avec aux fourneaux un ancien de chez Costes.

On retrouve ainsi la belle verrière, fière de nous présenter son **nouveau décor** : essentiellement du noir et du blanc, tendance boudoir moderne.

Un assortiment de charcuterie aux tranches aussi fines que du papier cigarette et une **pizza aux truffes et parmesan** tout chaud feront la joie des gourmands en amuse-bouche.

Puis le chef annonce un **tartare de saumon** au wasabi et une nage de homard emprisonné dans ses ravioles. Belle finesse dans les entrées. Le filet de saint-pierre est présenté avec une purée de céleri légère alors que le gâteau de pommes de terre (riche mais divin) tient compagnie au magret rosé.

On finit sur un **Paris-Brest maison** peinant à contenir toute sa crème et on apprécie que le cheesecake ne soit pas noyé sous son coulis de fruits rouges.

Ce beau moment se clôt dans le jardin d'hiver où les plantes et perruches accompagnent le café.

### Le Dôme du Marais

> Ouvert tous les jours, brunch le dimanche

> A la carte 45€

53 bis rue des Francs-Bourgeois

75004 Paris

<http://www.restaurantsaparis.com/le-dome-du-marais-institution-du-4eme/>

FIGAROSCOPE | HACHE MENU : Le Dôme du Marais : la romance comptée  
11 Avril 2012 Par François Simon

## HACHÉ MENU DÔME DU MARAIS, LE PARCMÈTRE DE LA ROMANCE

PAR  
FRANÇOIS  
SIMON



**L**a soirée est belle, le Marais frétille et le Dôme du Marais vaque à la restauration. Il turbine comme une sorte de machine, précise et implacable dans son charme. Comme si c'était une seconde nature. Comme si c'était une revanche à prendre sur le temps qui n'arrêterait pas de s'y enliser. Il devait y avoir des comptes à régler, des fantômes à chasser. Ce fut jadis un mont-de-piété. On venait ici sans doute en laissant, outre sa montre à gousset, son Minitel, sa canne à pêche, de solides rebuffades, de sacrées aigreurs, un brin de mouron. Le temps a dû vidanger tout cela. Place à la romance. Cela fait penser à ces machines automatiques où, en actionnant

un code, on obtient sa barre de réconfort, sa madeleine pensive. Ici, il y a comme un contrat tacite. La vie est dure, adoucissons-la avec ce genre de lieu pensif (du pur Mir Laine), hautain (le dôme est superbe), élégant. Sans doute ce que l'on n'a pas. C'est donc un endroit à supplément d'âme. Implacable dans son déroulé aux réservations soutenues (19 h 30 ou 21 h 30) ; un peu raide dans son expression, mais valable.

**La clientèle.** On vient ici se pâmer et rendre les armes. Le décor est impeccable, les éclairages complices. Vers 21 h, les lumières baissent. Deux couples plissent des yeux. L'homme dit avec le même automatisme : « *It's time for romance!* » Rires rentrés un brin

froissés. De l'autre côté, Madame rame. Elle souligne la beauté du lieu. Lui, ne moufte pas. Il se laisse trépaner comme un petit cachalot. Elle envie le sort des « étrangers » qui découvrent la France. Ce doit être beau. On est effet de miroir, la vie doit être belle pour les autres qui nous regardent.

**Les plats.** Eux aussi ont compris qu'il s'agissait de faire dans le joli et le bon. Mission accomplie avec un rendu de copie sans état d'âme ; le cahier des charges est bien rempli, la daurade est royale, l'avocat king crabe bien gaulé, mais le verre de Faugères bien cher : 7 euros.

**MAIS ENCORE**  
**Le service.** Complice, efficace et discret.



**Faut-il y aller ?**  
Pas mal pour la romance, mais les confidences se feront à l'oreille, tant on exploite ici le mètre carré. Demi bof donc.  
**Est-ce cher ?** Compte tenu de la mise en place et des effets, tarif syndical qui peut vite déborder si l'on n'y prend garde.

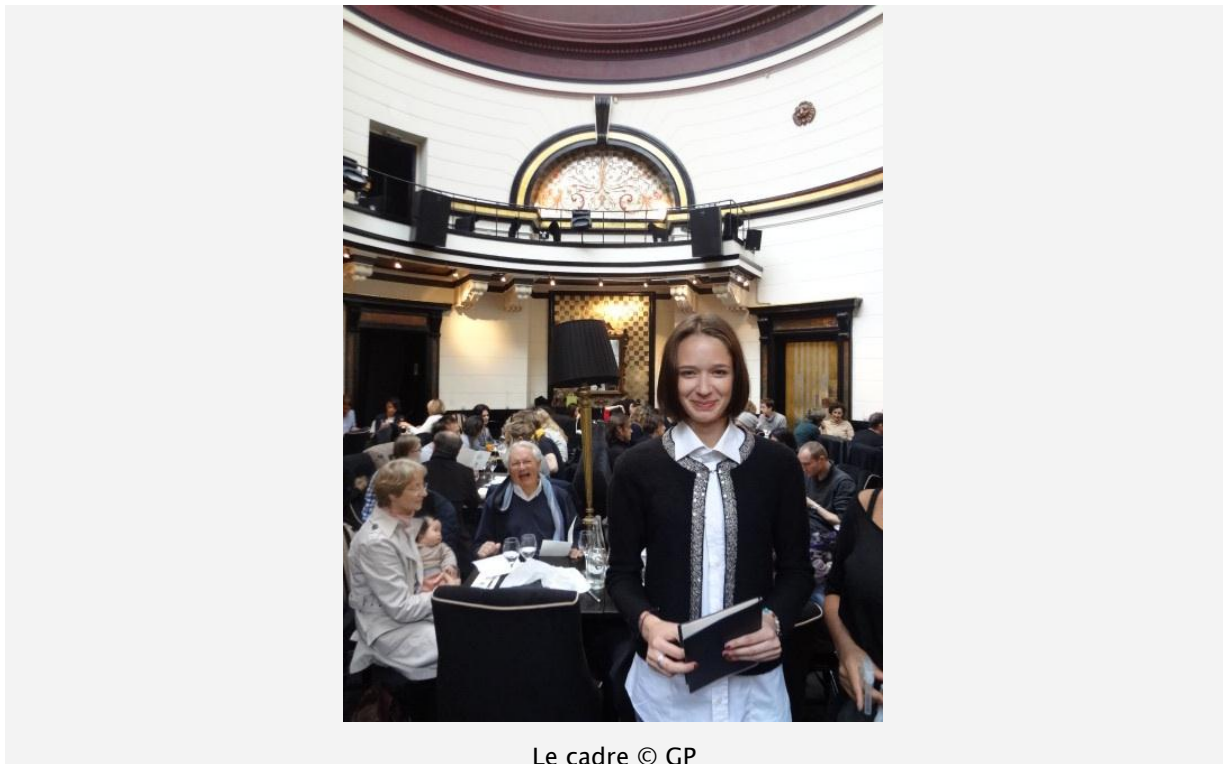
**Le Dôme du Marais**  
53 bis, rue des Francs-Bourgeois,  
IV<sup>e</sup>. Tél. : 01 42 74 54 17. Tj.  
Métro : Saint-Paul. Voiturier.



LES PEDS DANS LE PLAT | Dôme du Marais (Paris 4e) : mode et beau  
16 Avril par Gilles Pudlowski

## Le Dome du Marais

« *Dôme du Marais (Paris 4e): mode et beau* »



Le cadre © GP

C'est mode et beau, frime et chic. Savoureux et bon? Presque. Ils s'y sont mis à plusieurs, Cédric Munier qui fait l'accueil, Camille Genton de l'agence « les Mauvais Garçons », qui a relooké cet ancien Mont de Piété, avec sa magnifique salle en rotonde en lieu contemporain, Thierry Monassier, qu'on connaît bien, depuis Manière et les Anges, et qui flirte avec les Costes, surveille la carte, qu'exécute le chef Christian Leclère. Les tons noirs, la moquette itou, les meubles de style, l'ensemble aguiche, le lieu joue la clarté, fait un succès sans faille au coeur du Marais.



Crème glacée de petits pois © GP



Risotto asperges et morilles © GP

Le dimanche, on vient pour le brunch, tarifé avec modestie, avec oeufs brouillés, saumon ou bacon, plus viennoiseries. Mais la crème glacée de petits pois ou le tartare de daurade avec citron vert, gingembre et salade d'herbes font bon effet. On tiquera un peu le risotto d'asperges et morilles un peu trop salé, avec son riz (un brin surcuit) à la française, le tartare de boeuf bio au couteau façon « Loc Lac », avec sa sauce soja, façon chinoise et ses pommes de terre sous-cuites.



Salade croustillante de poulet © GP



Tartare de dorade © GP

En revanche, la salade croustillante de poulet, miel et sésame, avec sa vinaigrette bien assaisonnée fait une jolie surprise et, pour 9 €, presque un plat/repas complet. L'autre belle surprise: une carte des vins pleine d'à propos, avec de jolis crus dans tous les terroirs (bordeaux château Naudin-Larchay, crozes de Combier, joli beaujolais de Chermette « les griottes » à prix prix modeste). Bref, on trouvera là de tout pour tous.



Tartare de boeuf façon Loc Lac © GP

On allait oublier de louer le service charmeur, l'ambiance cosy et parisienne, les desserts bien vus (joli cheese cake, glaces et sorbet issus d'Ardèche de bonne composition). La maison, ouverte chaque jour, fait aussi salon de thé toute l'après midi.



Cheese cake © GP

### **Le Dome du Marais**

53 bis, rue des Francs-Bourgeois  
Paris 4e

Tljrs. M°: St Paul

Tél. 01 42 74 54 17

**Menus:** Formule brunch (we): 25 €

**Carte:** 30-70 €

**Site:** [www.ledomedumarais.fr](http://www.ledomedumarais.fr)

<http://www.gillespudlowski.com/49942/restaurants/dome-du-marais-paris-4e-mode-et-beau>



Pour sortir sa belle

## LE DÔME DU MARAIS

Ex-salle des ventes du mont-de-piété devenue restaurant, ce Dôme du Marais a été repris par une nouvelle équipe jeune et dynamique. Le chef, Christian Leclere, a conçu une belle carte de tradition revisitée, aux touches fusion. Une façade discrète cache un beau lieu à la déco branchée avec le jardin d'hiver d'un côté et la classieuse salle sous rotonde qui en jette de l'autre. En compagnie d'une amie, nous trinquons en goûtant une assiette de jambon Belotta et une pizza à la truffe noire, qui font valser les papilles par leurs divins arômes. Nous savourons un délicieux tartare de daurade au citron vert et gingembre, servi avec une salade d'herbes, parfaitement équilibré. Le tartare de bœuf version Loc Lac (asiatisante) se révèle délicieux. Côté plats, le *black cod* (cabillaud d'Alaska) au caramel de soja et riz gluant et le filet de bœuf, purée et béarnaise à la citronnelle, sont excellents, tout comme le Paris-Brest et le café gourmand qui clôturent notre dîner. Une table branchée et savoureuse – c'est rare – où régaler sa belle. Surtout, ne confondez pas avec le mont-de-piété – la porte à côté, elle trouvera ça bien moins fun! – **R.Z.**

## Restaurants

### Le Dôme du Marais

53 bis, rue des Francs-Bourgeois, 4<sup>e</sup> | 01 42 74 54 17 | Tlj | Derniers services 14h30 et 23h. | Salon de thé 15-18h | Formule midi 26-32€, à la carte 36-63€, brunch dim. 25€ | Rés. indispensable | Voiturier le soir.

### Bistrot La Muette

10, chaussée de la Muette, 16<sup>e</sup> | 01 45 03 14 84 | Tlj | Derniers services 14h30 et 23h | Formule déj. 27€ (du lun. au sam.), menu 42€ (entrée, plat, dessert, apéro, vin pour 2 et café), à la carte 47€ | Rés. indispensable.

### Le Pré Verre

8, rue Thénard, 5<sup>e</sup> | 01 43 54 59 47 | Tlj sf dim. et lun | Derniers services 14h et 22h30 | Menu déjeuner 13,90€ (entrée, plat, verre de vin, café), menu à la carte 29,50€ | Rés. indispensable.

## Les petits plats et les grands

### BISTROT LA MUETTE

Les trottoirs parisiens sont comme les champs : au premier rayon de soleil, ils voient fleurir les tables qui semblent avoir poussé d'un coup. Comme dans ce bistrot aux atours de brasserie chic avec sa baie vitrée ouverte, ses tables nappées, un peu trop collées-serrées, mais dont la promiscuité semble rajeunir les nombreuses têtes blanches. Et si les prix ne sont pas au ras des pâquerettes, ils restent raisonnables compte tenu du lieu, du quartier et des

formules tout compris. Sans jouer la « bistronomie », la table se révèle probante, comme cette frétilante friture d'éperlans, sauce tartare, ou ce délicat saumon fumé label Rouge. Tandis que mon ami savoure de belles huîtres iodées, côté terre, je me régale d'un fondant et tendre filet de bœuf au poivre de Pondichéry garni de grosses frites maison. Fin sur un bon baba cool au rhum. Une table chic et abordable avec terrasse, qui vaut le détour. — **R.Z.**



700 RESTOS  
SUR TELERAMA.FR

## Midi moins cher

### LE PRÉ VERRE



Autant le dire tout de suite, il sera difficile de trouver un déjeuner avec un tel rapport qualité-prix. Car la formule à 13,90€, avec entrée, plat, verre de vin et café, est non seulement rare, mais on a, avec les frères Delacourcelle, droit à une véritable cuisine d'auteur qui joue avec épices et herbes. Gingembre, pavot, badiane, coriandre, bois cassé, citronnelle, cumin et bien d'autres aromates garnissent les recettes de ces frangins. Bien sûr, comme la table est épatante, elle fait le plein, comme ce midi, d'une clientèle gourmande. Aujourd'hui la formule propose une rémoulade de céleri au sésame, un rôti de cochon et lentilles au curry, un verre de vin de la principauté d'Orange et un café. Et il n'y a rien à redire. Tout cela est joliment présenté, correct en portions et savoureux, avec un travail des épices qui révèle talent et savoir-faire. — **R.Z.**

Parisiancooking

24 avril 2012

jeudi 19 avril 2012

## Déjeuner, Charme et Volupté au Dôme du Marais

C'est l'anniversaire de ma Maman, direction le Marais, un de mes quartiers préféré de Paris!



Pour la petite histoire (un peu de culture, ça ne fait pas de mal hein!), le restaurant est installé dans l'ancienne chapelle du Mont-de-Piété, d'où l'importance de l'imposant et magnifique dôme de la salle principale (je me suis toujours d'ailleurs demandé comment ils faisaient pour nettoyer le dôme,

good luck à eux!).



A notre arrivée, on s'occupe tout de suite de nous: prise des manteaux, accompagnement à notre table (car bien sûr nous avons réservé et à la vue du remplissage du resto, mieux valait-il le faire!) qui se situe dans la salle sous le dôme, salle en mode **boudoir chic** noir et blanc qui fait tout de suite son effet!

Pour y accéder, nous passons par un **patio/jardin d'hiver bien agréable et fleuri** (photo ci-dessus).



Tout s'annonce **top** pour le déjeuner: **service très agréable**, les serveurs sont attentionnés, les canapés et fauteuils sont **super confortables** (dommage, je n'ai pas pris de photos!)...

Vivement l'arrivée des plats!

Avant de présenter nos plats, sachez qu'il faut un **budget de 25 à 50euros par personne**, ce qui est tout à fait correct vu la qualité des mets, du service et de la prestance de l'endroit!

Il y a aussi une **formule brunch** le dimanche à **25e** avec des choix de plats à la carte (plats correspondant pour la plupart à ceux que nous pouvons commander en formule déjeuner ou dîner).



Une seule entrée a été prise: un tartare de daurade.

Je ne l'ai pas goûté mais les 2 autres personnes à l'avoir tenté sont tombées sous le charme: c'est bien frais et tendre, **un succès!**



En ce qui concerne les plats, dans la **catégorie "mer"**, voici à gauche une **dorade royale sur ses petits légumes, émulsion citron vert** (plat que j'ai pris, 0 regret, super bon poisson, légumes top, bref j'ai adoré!) et à droite des **noix de St Jacques et sa purée de carotte** (très bonne purée, très bonne cuisson des st Jacques qui auraient cependant pu être plus nombreuses..!)



Dans la **catégorie "terre"**, je vous présente le **suprême de poulet et ses petits légumes (big up à la sauce!)** bien tendres comme il faut et l'incontournable **hamburger accompagné de ses pommes de terre grenaille et de sucrine...** Un pain tendre (le mot "**tendre**" est définitivement LE mot de l'article et c'est un adjectif qui résume bien le dôme du marais en lui-même!), une cuisson parfaite de la viande (ici demandé à point... demande bien respectée!) et des pommes de terre bien salées à tomber..

**Rien à redire!**

Une petite douceur pour terminer ce déjeuner jusque là sans faute?

**Place aux desserts!**





**Cheesecake et son coulis aux fruits rouges, Mi-cuit et sa glace vanille, café gourmand avec 2 financiers, une pana cota aux fruits rouges et un brownie (caché derrière la pana cota!)...**

**miam miam!**

Tout le monde est conquis, super ambiance...

Clairement, j'y retournerai! Vous pouvez y aller autant pour un déjeuner de famille, qu'entre amis ou en couple!

J'ai adoré le **cadre moderne et chic**, les **plats sont vraiment savoureux**, la présentation sans éclaboussure et sans prétention... **je recommande!**

Rdv donc au 53bis rue des Franc-Bourgeois dans le 4ème, réservation recommandée!

Vous pouvez aussi visiter leur site [www.ledomedumarais.fr](http://www.ledomedumarais.fr)

<http://parisiancooking.blogspot.fr/2012/04/dejeuner-charme-et-volupte-au-dome-du.html>



TRES TRES BON | PARIS PREMIERE  
16 juin 2012 Par François Régis Gaudry

[http://www.paris-premiere.fr/emission-tres\\_tres\\_bon/videos/11244704-le\\_dome\\_du\\_marais\\_4eme.html](http://www.paris-premiere.fr/emission-tres_tres_bon/videos/11244704-le_dome_du_marais_4eme.html)

Lesrestos.com

22 mai 2012

Cette belle adresse rénovée fait plaisir à voir - belle coupole 18ème du bâtiment occupé autrefois par la Mont-de-Piété - et à manger pour ses savoureuses compositions pleines d'inventivité préparées par un chef talentueux.

- En cuisine du Dôme du Marais, le chef Christian Leclere propose le foie gras maison et miso blanc, l'assiette de jambon Bellotta, le tartare de daurade au citron vert, la crème glacée de petits pois à la menthe, les noix de Saint-Jacques snackées, la daurade Royale et petits légumes de saison, les ravioles de homard bleu écume de Bourbon, le filet d'espadon au sésame et chou pak-choï, le suprême de poulet jaune des Landes aux morilles et aux légumes glacés, l'émincé de boeuf thaï et riz sauté aux herbes, le foie de veau avec purée de carottes au lard, la belle sole entière et purée de pomme de terre maison, ou le filet de lotte et émulsion romarin.

- Pour le dessert, la tartelette à la framboises et gelée de Champagne, l'ananas rôti en crème brûlée, le Paris-Brest maison, le Dôme chocolat noir et coulis absinthe basilic, ou le cheesecake speculoos.

- Formules du midi à 26Euro pour entrée et plat ou plat et dessert ; et à 32Euro pour entrée, plat et dessert.

- À la carte comptez environ de 28Euro à 63Euro.

- Service du restaurant Le Dôme du Marais, tous les jours, de 12h à 14h30 et de 19h jusqu'à 22h30.

- Salon de thé de 15h à 18h.

- Brunch le dimanche à 25Euro.

- Accueil aimable et service souriant.

- Le cadre remarquable du Dôme du Marais mérite la visite.

- Réservation conseillée.



<http://www.lesrestos.com/fiche-restaurant-paris/LE-DOME-DU-MARAIS/1919728851#FdHtOQ4suvCyEi5l.99>



COUP DE FOURCHETTE  
18 juin 2012

## Le Dôme du Marais : beau lieu mais plutôt cher.



**Le Dôme du Marais**, adresse historique du quartier, rouvre ses portes après un changement de propriétaire (repris par Cedric Munier, ancien Costes et propriétaire du Café de l'Odéon) et une rénovation complète. Pour information, le Dôme du Marais est installé dans l'ancienne salle des ventes du Mont Piété. Un lieu original donc !

Sur le papier, le Dôme du Marais n'est pas dans ma cible : il paraît trop beau pour que l'on y mange bien et que le personnel soit sympa. La vie de gastronome à Paris développe naturellement une paranoïa sur certains quartiers ou types d'endroits.

Je suis donc curieux de découvrir ce lieu, dans un quartier où les bonnes adresses ne sont pas foison.

## L'ambiance au Dôme du Marais



On rentre par un petit couloir sombre qui débouche sur un très agréable jardin d'hiver (je peux y imaginer directement le brunch). La salle du restaurant est très agréable : ronde, sous la verrière, tons aubergine relevés par de légères dorures... Un lieu vraiment plaisant. Un regret : ces banquettes « type lounge » trop basses. On rêve rapidement d'une bonne vieille chaise.

Service très pro et attentionné.

## **L'assiette du Dôme du Marais**

C'est là que mon inquiétude est supposée arriver . Nous commençons par une très belle assiette de jambon bellota et pain à la tomate. Je suis immédiatement rassuré.



En entrée, je m'oriente vers le « *tartare de daurade, citron vert, gingembre et salade d'herbes* » très réussi. Citronné comme il faut, c'est frais et parfait en ce début d'été.



Mon compagnon du jour fait dans la simplicité : « *ravioles de homard bleu, écume de bourbon* ». Bien exécuté aussi.



Pour les plats, nous partons sur un « *filet d'espadon au sésame, chou pak-choï* », copieux mais légèrement simpliste. Je descends d'un cran par rapport aux entrées. C'est légèrement de ma faute, je n'aurais pas dû prendre un poisson sur lequel il est difficile de s'extasier.



Autre plat : un « *suprême de poulet jaune des landes aux morilles et légumes glacés* ». Les légumes sont croquants et le poulet bien ferme. Très bien.



En dessert, je m'oriente vers un très bon « *Ananas rôti en crème brûlée* » : plaisant, audacieux et visuel. Une réussite.



Cette judicieuse « *tartlette aux framboises et gelée de Champagne* » s'avère parfaite en fin de repas.



**En bref**, le Dôme du Marais est une adresse au cadre très plaisant, au service efficace et à la cuisine plutôt bien faite. Cette adresse conviendra parfaitement pour des repas d'affaires ou dîners romantiques. Les grands gastronomes trouveront cela un peu juste au niveau de la créativité et des prix pratiqués.

**Addition** : 70€ environ pour E/P/D et vins. C'est un petit problème je trouve. Entrées à 15€ (environ), plats à 25€, desserts à 9€. Formule à 26€ le midi pour entrée+plat ou plat+dessert.

**Rapport qualité/prix coupdefourchette.fr : pas mal.**

**Le Dôme du Marais** 53 Bis Rue Francs Bourgeois 75004 Paris 01 42 74 54 17  
GRATUIT 01 42 74 54 17

Tips : brunch à 25€ le dimanche dans le jardin d'hiver, réservez de préférence. C'est ouvert tous les jours.



Le Dome du Marais is a recent re-opening in the heart of Marais district. You will enjoy the very nice cupola (Le Dome du Marais was an auction room in the 18<sup>th</sup> century). Unfortunately, the place is quite expensive: 70€/pax for the full set menu including wine

[http://www.coupdefourchette.fr/my\\_weblog/2012/06/le-dome-du-marais-paris.html](http://www.coupdefourchette.fr/my_weblog/2012/06/le-dome-du-marais-paris.html)



LE NOUVEL OBS  
21 JUIN 2012

## ***Le Dôme du Marais*** Histoire, histoires

**BRUNCH** Journalistes, politiques, musicos, seconds rôles du grand écran... Beaucoup apprécient le feutré de l'adresse, son entrée retranchée : c'est une partie du Mont-de-Piété, il faut croire qu'on n'a pas perdu le sens de la discrétion ! Une arrivée qui laisse mieux exploser l'immensité intérieure. Dans l'assiette, on assure les basiques de la cuisine, aussi mode que la clientèle, avec références et souvenirs de famille.

♥ L'intarissable déco cabinet de curiosités et le jardin d'hiver.

CLASSIQUE

7-77 ans. Formules : 19, 26 et 32 €. Carte : 30-45 €. Tous les jours de midi à 14h30 et de 19h à 22h30. Brunch dimanche de midi à 15h30. 53 bis, rue des Francs-Bourgeois. 01 42 74 54 17. M° Rambuteau.

# FRANCE TODAY

The Magazine of French Culture and Travel

France TODAY  
18 Aout 2012



© Mathieu Baumer

## LE DÔME DU MARAIS by Alexander Lobrano

August 17, 2012

Although the magnificent glass dome above the dining room may make it hard to believe, this restaurant in the Marais long ago was a pawnshop. Now, following a recent change in management, it's become a very good and very useful address for summer dining. Not only is it open seven days a week, but the seasonal menu is ideal for warm-weather dining. Start with sea bream tartare with lime and ginger or a delightful cold pea soup, and then tuck into main courses like grilled sole with potato purée or Thai-style beef with steamed rice. Desserts are terrific, including a cheesecake with a speculoos (Belgian spice cookie) crust and raspberry tart with champagne gelée.



Steak tartare lok-lak at Le Dôme du Marais

*53 bis rue des Francs Bourgeois, 4th, 01.42.74.54.17*

*Lunch: plat du jour €19, two courses €26; Sunday brunch €25; à la carte €45; average price for wine €35. Prices are approximate, per person without wine.*

*Originally published in the July/August 2012 issue of France Today*

[http://www.francetoday.com/articles/2012/08/17/le\\_dome\\_du\\_marais.html](http://www.francetoday.com/articles/2012/08/17/le_dome_du_marais.html)

# Vivre COTE PARIS

COTE PARIS  
Aout – Septembre



Le Dôme du Marais.

## LE DÔME DU MARAIS

### Renaissance

Si ce restaurant existe depuis longtemps, il avait progressivement sombré dans l'oubli... Pourtant le lieu est pour le moins extraordinaire : il s'agit en effet de l'ancienne salle des ventes du Mont-de-Piété ! Repris par une jeune équipe, il a été redécoré adroitement dans un style contemporain qui parvient à respecter l'histoire et la beauté d'une des salles les plus originales de la capitale. Même réussite du côté de la cuisine, où le chef Christian Leclere propose des plats dans l'air du temps, élaborés à partir de beaux produits du terroir avec, parfois, une touche d'exotisme : ravioles de homard bleu, écume de bourbon, filet de saint-pierre, mousseline de céleri, poêlée de légumes au chorizo... Bien que le Dôme du Marais dispose aussi d'un joli jardin d'hiver, nous vous recommandons, pour une première visite, de demander une table dans la salle principale.

Carte 65 €  
Menus 26 € / 32 €  
Brunch dominical 25 €  
53 bis rue des Francs  
Bourgeois,  
Paris 4<sup>e</sup>  
Tél. 01 42 74 54 17

-/ **Rebirth of the Dôme du Marais** The restaurant has been here for years but it had gradually sunk into oblivion. And yet the place itself is amazing: it's the former sale room of the Mont-de-Piété, the official pawn brokers. The young team that has taken over has given it a contemporary style that doesn't mask the history and beauty of this highly original setting. The food is just as successful. Chef Christian Leclere's cooking captures the zeitgeist, using locally-sourced quality ingredients and sometimes adding an exotic touch, for example blue lobster ravioli, Bourbon foam, fillet of John Dory, celery mousseline, mixed fried vegetables with chorizo.

Artravel

Aout – Septembre 2012 par Hugo Gaspard



## 2. *Le Dôme du Marais*

En plein cœur du Marais, le restaurant de Cédric Munier invite à une belle pause gastronomique dans le cadre feutré et l'architecture atypique de l'ancienne salle des ventes du Mont de Piété. Après un coup d'oeil amusé à l'étonnant Cabinet de Curiosités du vestibule, prises de guerre capturées et exposées en vitrines par le maître des lieux, on entre par un apaisant et rare jardin d'hiver, auquel la végétation douce, les meubles, bibelots et cadres chinés aux Puces donnent un côté réellement hors du temps et du commun. Passée l'arche sculptée, la salle décorée à la feuille d'or se dévoile, accueillante et calme, placée sous les auspices bienveillants du fameux dôme éponyme datant du XVIII<sup>ème</sup> siècle. En cuisine, une équipe jeune et dynamique s'affaire sous la houlette du chef Christian Leclere pour faire naître une carte aux accents fusion qui fait mouche : chiffonnade de jambon Belotta et pizza à la truffe noire en tapas, tartare de daurade au citron vert et gingembre et salade d'herbes, puis tartare de boeuf version Loc Lac, purée maison et béarnaise à la citronnelle, succulent café gourmand pour finir. Une fois par mois, cette table savoureuse ET branchée - équation suffisamment rare pour être précisée - s'enflamme, en passant aux mains de l'agence Les mauvais garçons du comparse Camille Genton, pour des soirées parmi les plus courues des nuits parisiennes, qui rassemblent tout ce que le quartier compte de créateurs et de belles personnes.