

Lunch in Paris with Clotilde Dusoulier

LE MINI PALAIS

A MONUMENTAL exhibition hall built for the 1900 Universal Exposition in Paris, the Grand Palais is now prized as much for its architectural splendour as for the prestigious art events it houses.

Since the autumn there is another reason to go: in the south-east corner of the building, beyond a majestic bronze door, the museum restaurant has just reopened.

In the new incarnation of the Mini Palais, designer duo Patrick Gilles and Dorothée Boissier have redecorated the spacious, high-ceilinged dining room in soft tones of wood and linen, and Eric Fréchon, the three-star chef at the Le Bristol, has been put in charge of the food.

Together with executive chef Stéphane d'Aboville, his former second, he has crafted a menu that's an enthralling mix of simplicity and chic, offering dishes built on carefully sourced ingredients (the providers are the same ones Fréchon works with at Le Bristol) and brightened by playful touches: a clafoutis of lightly smoked ceps from Corrèze, a burger of duck magret, fried whiting served with parsleyed crisps (the fish dishes comply with the "Mr Goodfish" recommendations for sustainable seafood consumption), or a giant rum baba for two.

The Mini Palais operates non-stop from noon till midnight, seven days a week, but outside normal service hours the menu is scaled down to a handful of light meal options: sardines with seaweed butter, cheese or charcuterie platters, a luxurious scampi club sandwich.

Prices remain accessible, with enough choices to create a three-course meal for under €30, or double that price if you choose to splurge.

At the first shimmer of spring, Parisians will surely flock to enjoy the gorgeous sheltered terrace on the building's peristyle at the foot of the imperial colonnade.

Le Mini Palais, avenue Winston Churchill, 75008 Paris, +33 (0)1 42 56 42 42, minipalais.com

Déjeuner à Paris avec Clotilde Dusoulier

Construit pour l'Exposition Universelle de 1900 à Paris, le Grand Palais est aujourd'hui autant apprécié pour sa splendeur architecturale que pour les grands événements artistiques qu'il accueille.

Et depuis cet automne, on a une autre bonne raison d'y aller : à l'extrémité sud-est du bâtiment, derrière une immense porte en bronze, le restaurant du musée vient de rouvrir.

Pour cette nouvelle incarnation du Mini Palais, le duo de designers Patrick Gilles et Dorothée Boissier a redécouvert la vaste salle dans des tons doux de bois et de lin, et les clés de la cuisine ont été confiées à Eric Fréchon, le chef étoilé du Bristol.

Avec le chef exécutif Stéphane d'Aboville, son ancien second, il a élaboré un menu enthousiasmant qui mêle le chic et la simplicité. Les plats sont bâtis sur des produits bien sélectionnés – ses fournisseurs sont les mêmes qu'au Bristol – et quelques touches ludiques : un clafoutis de cèpes de Corrèze légèrement fumés, un hamburger de magret de canard, un merlan frit servi avec des chips persillées (les plats de poissons respectent les directives 'Mr. Goodfish' pour une pêche durable), ou un baba au rhum géant à partager.

Le Mini Palais est ouvert de 10 h à 2 h du matin, sept jours sur sept, mais en dehors des horaires de service classique, le menu se réduit à quelques en-cas – sardines servies avec du beurre aux algues, planches de fromage et de charcuterie ou un luxueux club sandwich de langouste.

Les prix restent accessibles, avec suffisamment de choix pour composer un repas entrée-plat-dessert à moins de 30 €, ou doubler la mise si on s'y autorise. Et aux premiers signes du printemps, les parisiens se presseront pour profiter de la superbe terrasse installée sur le péristyle du Palais, au pied des colonnes.

Le Mini Palais, avenue Winston Churchill, 75008 Paris, +33 (0)1 42 56 42 42. minipalais.com

Clotilde Dusoulier est journaliste culinaire. Suivez son blog sur chocolateandzucchini.com