

Coup de food(re) pour Rivages, la nouvelle table bistronomique du Sofitel Le Scribe Paris Opéra



PAR PIERRE-GUILLAUME LIGDAMIS
Le 15 avril 2023



Un nouveau spot où se pressent déjà les plus fins gourmets !



1/9

COUP DE FOOD(RE) POUR RIVAGES, LA NOUVELLE TABLE BISTRONOMIQUE DU SOFITEL LE SCRIBE PARIS OPÉRA

Depuis le mois de février 2023, le 5 étoiles de légende qui a pignon sur rue depuis 1861 dans le quartier d'Opéra, fait la place à deux talents de la scène bistronomique et mixologique qui réveillent le tout nouveau restaurant baptisé Rivages.



2/9

COUP DE FOOD(RE) POUR RIVAGES, LA NOUVELLE TABLE BISTRONOMIQUE DU SOFITEL LE SCRIBE PARIS OPÉRA

Le chef d'origine allemande, Martin Simolka, s'affaire en cuisine après être passé par celles du Molitor, du Shangri La ou encore du George V.



3/9

COUP DE FOOD(RE) POUR RIVAGES, LA NOUVELLE TABLE BISTRONOMIQUE DU SOFITEL LE SCRIBE PARIS OPÉRA

Gage d'une nouvelle identité davantage ancrée dans notre époque, Rivages est décoré avec beaucoup de goût. Le lieu, baigné de lumière grâce à l'imposante verrière qui trône au centre de la salle, a été réinventé en préservant cet esprit Club qui l'a toujours animé.



4/9

COUP DE FOOD(RE) POUR RIVAGES, LA NOUVELLE TABLE BISTRONOMIQUE DU SOFITEL LE SCRIBE PARIS OPÉRA

Le bartender italien Roberto Catalano anime le bar-comptoir en demi-lune avec ses cocktails créations pensés pour éveiller nos sens.



5/9

COUP DE FOOD(RE) POUR RIVAGES, LA NOUVELLE TABLE BISTRONOMIQUE DU SOFITEL LE SCRIBE PARIS OPÉRA

Asperges blanches des Landes, moutarde fumée et kumquat



6/9

COUP DE FOOD(RE) POUR RIVAGES, LA NOUVELLE TABLE BISTRONOMIQUE DU SOFITEL LE SCRIBE PARIS OPÉRA

Huîtres Utah Beach, Yuzu, Mangue



7/9

COUP DE FOOD(RE) POUR RIVAGES, LA NOUVELLE TABLE BISTRONOMIQUE DU SOFITEL LE SCRIBE PARIS OPÉRA

Truite rose de Baigorri, gremolata de salicorne, avocat brûlé



8/9

COUP DE FOOD(RE) POUR RIVAGES, LA NOUVELLE TABLE BISTRONOMIQUE DU SOFITEL LE SCRIBE PARIS OPÉRA

Tarte fine Chocolat Sobacha



9/9

COUP DE FOOD(RE) POUR RIVAGES, LA NOUVELLE TABLE BISTRONOMIQUE DU SOFITEL LE SCRIBE PARIS OPÉRA

Mangue / Estragon

Du renouveau pour le **Sofitel Le Scribe Paris Opéra**. Depuis le mois de février 2023, le 5 étoiles de légende qui a pignon sur rue depuis 1861 dans le quartier d'Opéra, fait la place à deux talents de la scène **bistronomique** et **mixologique** qui réveillent le tout nouveau restaurant baptisé Rivages.

D'un côté, le chef d'origine allemande, **Martin Simolka**, qui s'affaire en cuisine après être passé par celles du Molitor, du Shangri La ou encore du George V et de l'autre le bartender italien **Roberto Catalano** qui anime le bar-comptoir en demi-lune avec ses cocktails créations pensés pour éveiller nos sens.

Rivages, la nouvelle table du Sofitel Le Scribe Paris Opéra

Gage d'une nouvelle identité davantage ancrée dans notre époque, **Rivages est décoré avec beaucoup de goût**. Le lieu, baigné de lumière grâce à l'imposante verrière qui trône au centre de la salle, a été réinventé en préservant cet esprit Club qui l'a toujours animé. Il faut dire qu'entre ces murs, se croisent depuis des décennies et décennies, grands noms de la littérature, de la musique, de la danse ou encore du cinéma. L'ambiance se veut donc chic et feutrée, mais joyeuse, ponctuée de touches de couleurs, grâce aux fauteuils en velours rose aux courbes organiques dans lesquels se lover confortablement ou encore aux tables qui révèlent des marbrures panachées. La nature y prend également ses quartiers au travers d'un surprenant arbre au feuillage rose au centre de la pièce, que renferme une cage en verre dorée.



Quand le beau rencontre le bon...

À table, on se laisse surprendre par **les assiettes créatives et modernes** de Martin Simolka, qui s'est attaché à penser une carte saine, équilibrée et de saison, qui fait la part belle à des produits naturels, des céréales, des épices et des graines qui participent à faire toute l'originalité des plats. Il convient aussi de souligner son **approche éco-responsable et anti-gaspi**, alors qu'il fait en sorte d'en perdre le moins possible, pour transformer le plus possible. Tout est joliment dressé dans une vaisselle choisie avec minutie. Le sens du détail... De quoi satisfaire notre sens esthétique.

Pour l'entrée, on se laisse séduire par les asperges blanches des landes sublimées d'un assaisonnement à la moutarde fumée et décorées d'un caviar de graines de moutarde et de lamelles de kumquat confit. Les saveurs sont parfaitement contrebalancées, entre fraîcheur, onctuosité, piquant et acidité. La surprise aura été encore plus belle avec les huîtres Utah Beach dressées sur un lit de sel et habillées d'un dressage mangue-yuzu qui fait voyager les papilles. Pour le plat, on décide de rester côté mer, en optant pour la truite rose de Baigorri, servie avec une gremolata (une persillade) de salicorne et des tranches d'avocat brûlées, certainement notre coup de cœur du repas. La cuisson du poisson est parfaite, tandis que le goût iodé de la salicorne est adouci par l'arôme fumé de l'avocat. Au dessert, la tarte fine chocolat sobacha offre à notre palais une véritable orgie cacaotée quand les notes acidulées et exotiques de la création sucrée mangue-estragon viennent plutôt le titiller. Des mets aussi beaux que bons en somme.

Le bon plan ? La formule **"déjeuner du chef"** entrée, plat et café proposée au tarif relativement raisonnable de 42 euros. Un lieu à ajouter impérativement à la liste de vos envies gastronomiques.