



- **NOM DU SUPPORT :** FIGAROSCOPE (SUPPLÉMENT LE FIGARO)
- **DATE DE PUBLICATION :** 15 JUN 2022
- **CATEGORIE :** ART DE VIVRE
- **PERIODICITE :** HEBDOMADAIRE
- **DIFFUSION :** 136 554 EXEMPLAIRES
- **CONDITION :** CP
- **SUJET :** AU PETIT RICHE

 **Haché menu**
PAR **EMMANUEL RUBIN**

Au Petit Riche, évolution de printemps

Amusant comme les cartes de restaurant singent la carte électorale lorsque celle-ci le dispute entre le progressisme et la réaction, l'alarme écolo et les larmes de la tradition. C'est ainsi à se demander si un certain Paris ne commence pas à sérieusement se lasser de ces tables libellules qui gazouillent aux assiettes comme au jardin. À se demander tout aussi bien si ce même certain Paris en a soupé de ces décors de dinette où les murs rentrent le ventre tandis que les banquettes tapent cul. Toujours est-il que, ces derniers mois, les briscards de la bistrote nostalgique ramènent leurs fraises, leurs salles encaustiquées, leur siècle de mémoire en promettant un peu d'inédit du côté de la saucière. Trois jeunes cheftaines désormais aux commandes d'Aux Lyonnais (2^e), du Benoît (4^e), de L'Opportun (14^e), et ce bon vieux Petit Riche que l'on croyait figé dans son éternel automne du siècle d'avant, mais annonce ces jours-ci une évolution de printemps.

En sépia. Derrière le rideau des grands boulevards, histoire de ne pas traîner à replacer le décor, disons que l'adresse a connu la barbichette de Napoléon III, le haut de forme du baron Haussmann, les hommes en favoris, les dames en crinoline et jusqu'à Curnonsky, Pierre Perret, Michel Rocard (tous en photos dédiées aux murs des salons), pas certain que rien n'ait vraiment bougé hors le gaz et l'électricité à tous les étages. On a sûrement retenu le velours des banquettes et si le menu est passé à l'euro et le service, à l'assiette, la cuisine tient à peu près le même répertoire. Du Feydeau à table, du vaudeville de gueule, honorable gastronomie bourgeoise comme les comédies chabroliennes. Le quasi de veau et petits pois à la française du jeudi s'est refroidi dans le passe-plat mais, au coton de la nappe blanche, la salade de lentilles du Berry et anguille fumée, le haddock poché à l'anglaise et le clafoutis cerises passent et se balancent des modes sans trop se moquer du monde.

FLANLEGER, GERALDINE MARTENS, MADEMOISELLE MOUCHE, SAUVAGE

En Loire et blanc. Alors par où le neuf? Droit devant après l'entrée, une salle, deux salles et, zou, une éclaircie de salon haut de plafond, quatre murs d'allégories fraîchement peintes, des tables en mange-debout, d'autres en mosaïque bistrot, nous sommes en 2022 et le Petit Riche découvre un nouveau genre : le bar à vins. On pourrait s'arrêter là, la fourchette s'égarant sur quelques nourritures dénichées du resto (solide pâté en croûte, truite gravlax en rémoulade), si ce n'est que le repaire mérite à remonter l'une des plus belles caves ligériennes de la capitale, sacré bowling de quilles d'entre Chinon, Sancerre, Touraine, Bourgueil, Menetou et Saumur Champigny (dont un très nature Ruben 2018 de Sébastien Bobinet). Dedans, dehors au petit ciel d'une prime terrasse, de quoi tenir quelques nouvelles saisons, l'humour en Loire et blanc. Promis, en 2050, Au Petit Riche se mettra à la street-food.

MAIS ENCORE...

LE SERVICE. La vieille école!

LE PUBLIC. Revolla les touristes!

EST-CE CHER? Côté restau, env. 50 € à la carte, menus à 26 (déjeuner), 31 et 37 €. Côté bar à vins, env. 15-20 € hors boissons.

FAUT-IL Y ALLER? De toute façon, présente depuis 1854, l'adresse vous attendra.

25, rue Le Peletier (9^e).

Tél. : 01 47 70 68 68. Tj/sj dim.

Métro : Richelieu - Drouot.

