

- **NOM DU SUPPORT :** LE PARISIEN / BIEN MANGER
- **DATE DE PUBLICATION :** 01 JUILLET 2022
- **CATEGORIE :** GASTRONOMIE
- **PERIODICITE :** NEWSLETTER HEBDOMADAIRE
- **DIFFUSION :** 20 000 ABONNÉS
- **CONDITION :** INVITATION
- **SUJET :** AU PETIT RICHE



## Bien manger

La newsletter qui va vous régaler

1 juillet 2022

### On a goûté



### Au Petit Riche, le goût d'hier au goût du jour

Il y a des endroits à Paris qui ne changent pas. On peut les trouver ringards, ou au contraire les admirer pour leur constance. C'est le cas du Petit Riche, près des Grands Boulevards, une brasserie immuable. Enfin, c'est plus compliqué parce qu'en réalité, dans ce genre d'endroit, il faut faire évoluer subtilement la carte et le service pour rester au goût du jour tout en donnant l'impression d'être au goût d'hier, ou le contraire ! Le décor Belle Époque aide beaucoup : banquettes en velours rouge, boiseries, compartiments au-dessus de la tête pour poser ses affaires... L'autre jour, on a goûté l'excellente salade de betteraves rôties, picoré dans l'assiette de lentilles à l'anguille fumée du voisin, qui manquait d'assaisonnement (la salade, pas le voisin). Puis on s'est délecté d'une quenelle de brochet sauce Nantua, un grand classique réalisé à la perfection ! Les desserts de brasserie, comme cette mousse au chocolat aux noisettes caramélisées, participe au plaisir régressif du lieu. À noter, la sélection de bourgueil, chinon, touraine, anjou et sancerre (à partir de 6 € le verre). Les amateurs des vins de Loire ne sauront plus où donner du bec.

*Au Petit Riche : 25, rue Le Peletier, Paris (IXe). Tél. : 01 47 70 68 68. Menus déjeuner à 26 € et 31 €. À la carte, comptez une quarantaine d'euros.*