

- **NOM DU SUPPORT :** CHALLENGES
- **DATE DE PUBLICATION :** 01 SEPTEMBRE 2022
- **CATEGORIE :** BUSINESS / ÉCONOMIE
- **PERIODICITE :** HEBDOMADAIRE
- **DIFFUSION :** 178 159 EXEMPLAIRES
- **CONDITION :** INVITATION
- **SUJET :** AU PETIT RICHE



Aurélien Delafroy

Au Petit Riche. Un « bistrot-brasserie » Belle Epoque, avec portemanteaux en laiton et miroirs gravés.

Pablo Vega Modèle bourgeois

PAR PHILIPPE COUDERC

Entre bistrot et brasserie, cette adresse parisienne au charme Belle Epoque évoque les grandes tables dominicales et leurs classiques, célébrés avec humour.

Du nouveau au Petit Riche : pourtant, depuis 1865, le temps ici a pu suivre son cours, dont celui de ne rien avoir changé... ou presque, à part cet inédit bar à vin « mangeant », où le sommelier Jean-Paul Bruatto propose 300 références d'aimables crus du Val-de-Loire.

Toujours sidérants, ces charmes Belle Epoque, triples rangs de portemanteaux laiton, miroirs gravés, géométries de mosaïques anciennes, moulures, nappés blanc Damas, banquettes de velours rouges évidemment, confidentielles salles à manger et couloirs compli-



Au Petit Riche.

Cuisine : 13/20.
Menus : 26/36 euros.
Carte : 46/70 euros.
25, rue Le Peletier, Paris (IX^e).
Téléphone : 01-47-70-68-68.

qués. « Dans son jus ! » dirait-on en face à Drouot comme me glisse le directeur David Tomasini. Cet « entre bistrot et brasserie » est un modèle de restaurant bourgeois. Picorant aux râteliers du bon sens des tables familiales, province, plats vertueux, célébrés, du dimanche aussi... et plus si affinités. Le chef Pablo Vega (photo), brésilien, en a tout compris, avec humour.

Pâté en croûte : timides convergences volaille, foie gras, fruits secs, pickles (un magret quand même venu à la rescousse). Œuf mimosa : cuit dur, le condiment mimosa (nous fait une fleur), curieux « copeaux » de radis crus. Tête de veau roulée et cervelle : duo adoubé des sœurs Gri-biche (mayonnaise-câpres) et Ravigote (vinaigrette-cornichons). Beuchelle tourangelle : bel « envoi » au régionalisme, fricassée ris-rogons, crème, flambée (pas mort, Pantagruel). Merlan Colbert : gouaille parigote dans sa tartare cambrée (Colbert n'y est pour rien). Aioli (user de la « graphie mistralienne » se fait rare) : adjudgés son cabillaud et ses légumes, sûrs cuits vapeur, timide la sauce aioli manque naïvement d'ail (oh, peuchère !). Chèvres Val-de-Loire : un amphi de fromages (plus affinés, tu meurs).

En cave

PAR JEAN-FRANÇOIS ARNAUD



**CHÂTEAU
FOURCAS
HOSTEN
BORDEAUX
BLANC 2020**

L'intérêt de ce Médoc blanc n'est pas seulement de provenir d'une appellation mieux connue pour ses rouges, mais aussi d'être élaboré pour la première

fois sous le sceau officiel du label bio. Libérés de tous les intrants chimiques, les cépages sauvignon blanc, gris et sémillon expriment la superbe fraîcheur d'une parcelle à dominante argilo-calcaire. Vif, équilibré et complexe, il est à servir bien frais pour accompagner les huîtres et les crêpinettes grillées, le caviar de Gironde ou les poissons de l'estuaire.

Prix : 28 euros. A la propriété.



**ZACAPA
EL ALMA
RHUM DU
GUATEMALA**

Cette bouteille en édition limitée est le fruit d'assemblages de rhums de plus de six ans de la maison guatémaltèque Zacapa. Des nectars soumis à un

vieillesse de haute volée, effectué par la maîtresse de chai Lorena Vasquez, dans son entrepôt installé à 2300 mètres d'altitude, dans d'anciens fûts de bourbon. Le résultat est un élixir complexe où les notes alcoolisées laissent la place à des saveurs gourmandes. A siroter sur la glace ou en Old Fashioned (eau pétillante, angustura et sucre).

Prix : 85 euros. La Maison du Whisky.