

# AU PETIT RICHE

MAISON FONDÉE EN 1854



## AU PETIT RICHE : LÀ OÙ SOUFFLE CE SUPPLÉMENT D'ÂME SI PARISIEN

Au Petit Riche est depuis 1854 le lieu de rendez-vous du Tout-Paris. Jeunes aristocrates et actrices du Second Empire, cocottes et banquiers de la Belle-Époque, artistes et romanciers des Années Folles, politiciens et décorateurs des Trente Glorieuses, commissaires-priseurs et amateurs d'enchères de Drouot.

En 2022, Au Petit Riche continue d'écrire son histoire avec pour objectifs d'affirmer les fondamentaux de son identité, de ne pas se contenter d'être une institution et d'ajouter un nouveau chapitre à une histoire particulièrement riche. À l'authenticité qui a fait sa renommée, l'établissement insuffle aujourd'hui un vent nouveau. Une offre enrichie de nouvelles recettes gastronomiques, d'un bar à vin décliné en trois espaces dont une belle terrasse, en plein cœur du 9ème arrondissement.



# AU PETIT RICHE, DANS UN PARIS EN PERPÉTUELLE ÉVOLUTION

- 1854** Les Grands Boulevards sont alors le lieu des rendez-vous mondains d'une haute-bourgeoisie en plein essor. Au 25 rue Le Peletier, Au Petit Riche séduit immédiatement par sa cuisine déjà généreuse.
- 1880** Après l'incendie de l'Opera Comique voisin, Au Petit Riche est entièrement reconstruit. C'est la Belle-Époque, un nouveau décor et des spécialités ligériennes s'invitent à la carte sous l'impulsion du nouveau propriétaire.
- 1920** Le quartier évolue encore, les théâtres continuent d'attirer artistes et personnalités mondaines, Au Petit Riche reste le lieu de rendez-vous des soupers festifs.
- 1982** La famille Lameloise, propriétaire de la Brasserie Georges à Lyon, rachète Au Petit Riche. On continue de croiser ici les personnalités qui enflamment les théâtres.
- 2022** **Riche de cette histoire unique en son genre, Au Petit Riche s'ancre toujours dans le présent comme un lieu indémodable et intemporel. Une ambiance conviviale règne dans cette adresse bien connue des actifs et riverains, locavores et amateurs de vins fins, du quartier Drouot. Le soir, les touristes se mêlent joyeusement à cette ambiance typique des soirées parisiennes. Les années passent, le mythe perdure.**



**« Quelle belle  
journée terminée  
chez vous !  
Je reviens tout  
de suite. »**

Annie Girardot, 1988





## À LA CARTE, AUTHENTICITÉ, ACTUALITÉ ET CONVIVIALITÉ

**Au Petit Riche propose une nouvelle interprétation de la tradition culinaire française, à travers une cuisine en phase avec la saisonnalité, parfois plus légère et contemporaine, souvent plus ludique et un sourcing produits en cohérence avec son ADN.** Le foie gras de canard maison sera ainsi accompagné d'une poire tapée de Rivarennnes provenant du dernier producteur français, la salade de lentilles du Berry d'anguille fumée et crème au raifort, la lotte est poêlée au curcuma, tandis que le croque-monsieur est truffé et servi en batônnets, les légumes rôtis en cocotte sont eux réhaussés d'un condiment gourmand aux noix et au parmesan.

**Au Petit Riche défend les vertus d'une cuisine bourgeoise de terroir et de saison, à la fois réconfortante et savoureuse. Les grands classiques de la gastronomie française et ligérienne demandent un savoir-faire technique et des dressages précis, des codes maîtrisés.** Les habitués retrouveront donc leurs classiques : les œufs Mimosa, la tête de veau sauces gribiche et ravigote, le baba au rhum, la crème brûlée ; mais aussi un semainier généreux et singulier : le lieu jaune et sa marinère de coques et couteaux au safran le mardi, le merlan Colbert le vendredi, l'épaule d'agneau à la cuillère le samedi...



## VINS...



## LE VAL DE LOIRE À L'HONNEUR

**Avec quelques 300 références en cave, l'établissement dispose de l'un des plus beaux répertoires de vins du Val de Loire de la capitale. Encore aujourd'hui, tel un chasseur de trésors, le sommelier, Jean-Paul Bruatto parcourt l'Anjou et la Touraine à la recherche des plus beaux nectars du Val de Loire. Des grands vignobles aux domaines plus confidentiels en passant par des vins bio ou nature imaginés par une nouvelle génération de vignerons, l'expert, aussi curieux qu'aventureux, n'hésite pas à jouer les précurseurs avec des références parfois encore hors radar pour représenter et proposer un terroir dans toute sa diversité.**

Pour conserver quelques 5 000 bouteilles de grands vins du Val de Loire dans leur environnement naturel, Au Petit Riche dispose même d'une cave troglodyte à Rochecorbon près de Vouvray.

### Les derniers coups de cœur à la carte de Jean-Paul Bruatto, Sommelier

- Saumur, Poil de Lièvre, 2018 de Sébastien Bobinet (NATURE)
- Chinon, La Crois Boissée 2016 de Béatrice et Pascal Lambert (BIO)
- Montlouis, Cuvée premier rendez-vous « version longue » 2017, de Lise et Bertrand Jousset (NATURE)
- Vin de France, La Chaussée Rouge 2018, du Domaine La Grange aux Belles, Marc Houttin et Julien Bresteau (NATURE)



# L'ESPRIT PARISIEN ÉPICURIEN AU COEUR DE L'EXPÉRIENCE CLIENT



Dans son nouvel espace dédié dès 18h30 au bar à vin, Au Petit Riche met son expertise autour des vins de Loire au cœur de l'expérience gastronomique. À la carte, des produits d'exception, fidèles à l'esprit de la maison : pâté en croute maison de volaille, magret, foie gras et fruits secs ; planche ligérienne de fromages de chèvres affinés de Dominique Fabre ou planche vosgienne avec gibier sauvage, français et durable, saucisson de sanglier au poivre et terrine de cerf à la bière brune BAP (Brassée à Paris). Ces mets à partager à l'heure de l'apéritif sont à accompagner de vins soigneusement sélectionnés dont certains nature ou en biodynamie. A moins de préférer des bières artisanales bio, des bulles, spiritueux ou cocktails parfaitement dosés ou encore le singulier Spritz Au Petit Riche à la crème de fruits de Touraine et au Vouvray pétillant : les vins de Loire, toujours !



Afin de marquer l'identité de ce nouvel espace, les propriétaires ont collaboré avec le cabinet d'architecture d'intérieur IMLC et ses artisans parisiens pour imaginer **un contraste entre les espaces dédiés au restaurant et ceux consacrés au bar à vin**. Le rouge théâtre des banquettes, les mosaïques, les portes bagages en laiton, les nappes blanches damassées et les lampes en cristal dépoli côté restaurant ; **les mange-debout avec assises hautes au design écoconçu et les tables de bistrot en céramique claire ici cerclées de laiton coté bar à vins**. Derrière le bar, se cache un petit salon intime et confortable aux banquettes recouvertes de velours bleu royal réhaussées d'une suspension en verre soufflé de Murano. Les salons se suivent, on passe d'une ambiance à une autre, sans perdre le sens de la fête et les plaisirs du partage.

Le long de la belle façade en bois peint, une jolie terrasse de plus de 20 places : une ambiance printanière aux couleurs vert d'eau, alliant chaises de chez Drucker et tables de bistrot émaillées, permet de se retrouver entre amis pour un verre, une assiette à partager, au déjeuner, au dîner ou en afterwork entre collègues... sous le soleil ou à l'ombre des parasols, en plein cœur de Paris.



# LE CHARME INALTÉRABLE DE SALONS PARTICULIERS



En haut d'un grand escalier central entièrement tapissé de photos dédiées, **Au Petit Riche dispose d'un véritable trésor. Quatre salons privés pouvant accueillir de 6 à 45 personnes**, des espaces intimistes autant hors du commun que du temps.



**Des salons privés qui peuvent être réservés, clé en main, avec des menus dédiés allant du petit-déjeuner au dîner, en passant par le déjeuner ou l'afterwork.**

## TOUS EN SCÈNE

À chaque service, la chorégraphie est parfaitement orchestrée. En cuisine, le chef Pablo Veiga et sa brigade s'activent minutieusement avec pour seul moteur la volonté de régaler. En salle, David Tomasi, le pétillant directeur de restaurant et Frédéric Rivaud son accueillant directeur de salle coordonnent subtilement des équipes alertes et professionnelles qui veillent au confort et au plaisir des clients. Tandis que le charismatique sommelier, Jean-Paul Bruatto, distille ses précieux conseils pour accorder mets et vins et faire découvrir ses dernières pépites.

Au Petit Riche, un art de recevoir, prouvant, une fois de plus, que la vraie richesse reste celle qui se partage.



## **INFORMATIONS PRATIQUES**

### Menus déjeuner

Entrée/plat ou plat/dessert 26€

Entrée/plat/dessert 31€

### À la carte

Entrées à partir de 9 €

Plats à partir de 18 €

Desserts à partir de 9 €

Au Petit Riche

25 rue Le Peletier

75009 Paris

01 47 70 68 68

[www.restaurant-aupetitriche.com](http://www.restaurant-aupetitriche.com)

Ouvert du lundi au samedi  
de 12h00 à 14h30 et de 19h à 22h30

Fermé le dimanche

220 couverts

20 places en terrasse

Réseaux sociaux : Instagram @aupetitriche

## **CONTACT PRESSE**

B.R/P

Bertrand Chenaud

Tél. 06 13 54 26 55

[bertrand.chenaud@b-rp.fr](mailto:bertrand.chenaud@b-rp.fr)

Victoria Loeung

Tél. 06 73 67 51 05

[victoria.loeung@b-rp.fr](mailto:victoria.loeung@b-rp.fr)