

# AU PETIT RICHE

MAISON FONDÉE EN 1854

## UN NOUVEAU SOUFFLE EN SALLE ET EN CUISINE

Au cœur de la gastronomie parisienne et avec l'impulsion de son nouveau directeur François-Charles Sagit, le légendaire restaurant Au Petit Riche écrit un nouveau chapitre de son histoire, en accueillant notamment un nouveau chef, Juan Moncalvo, qui apporte une interprétation contemporaine à la tradition culinaire française. Depuis 1854, Au Petit Riche a été le rendez-vous incontournable du Tout-Paris, attirant une clientèle prestigieuse, des jeunes aristocrates et actrices du Second Empire aux artistes et politiciens des décennies suivantes.

L'établissement poursuit sa quête d'authenticité en proposant une cuisine bourgeoise saisonnière, gourmande, réinterprétée au goût du jour et en accord avec son héritage culinaire. Juan Moncalvo, originaire d'Uruguay allie les incontournables de la maison aux nouveautés de saison marquées de sa touche personnelle.





# AU PETIT RICHE, DANS UN PARIS EN PERPÉTUELLE ÉVOLUTION

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.

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.

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.

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.

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.

1854

1880

1920

1982

2023





## À LA CARTE, AUTHENTICITÉ, MODERNITÉ 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. On retrouve ainsi pour cette saison, en entrée : la truite en gravlax, les betteraves rôties en salade, l'œuf bio mimosa... Pour les plats : les noix de St jacques normandes au beurre d'algues, le pavé de maigre et son jus de viande, le sanglier de chasse française (plat préféré du chef), les pâtes au bronze, crémeux et sautés de cèpes... Les desserts : riz au lait, caramel beurre salé, noisettes et pistaches caramélisées (coup de cœur du chef pâtissier Anthony Simonot), tartelette aux figues fraîches, marmelade et crème légère parfumée, belle poire pochée au vin rouge de Loire, garnie d'un crémeux à la poire, fine meringue croustillante...

Au Petit Riche défend les valeurs 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 dans les cuisines du restaurant Au Petit Riche. Les habitués retrouveront donc leurs classiques : la tête de veau sauces gribiche et ravigote, la quenelle de brochet et sa sauce crustacés, le tartare de bœuf et ses frites maison mais également la célèbre crème brûlée.



## 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.

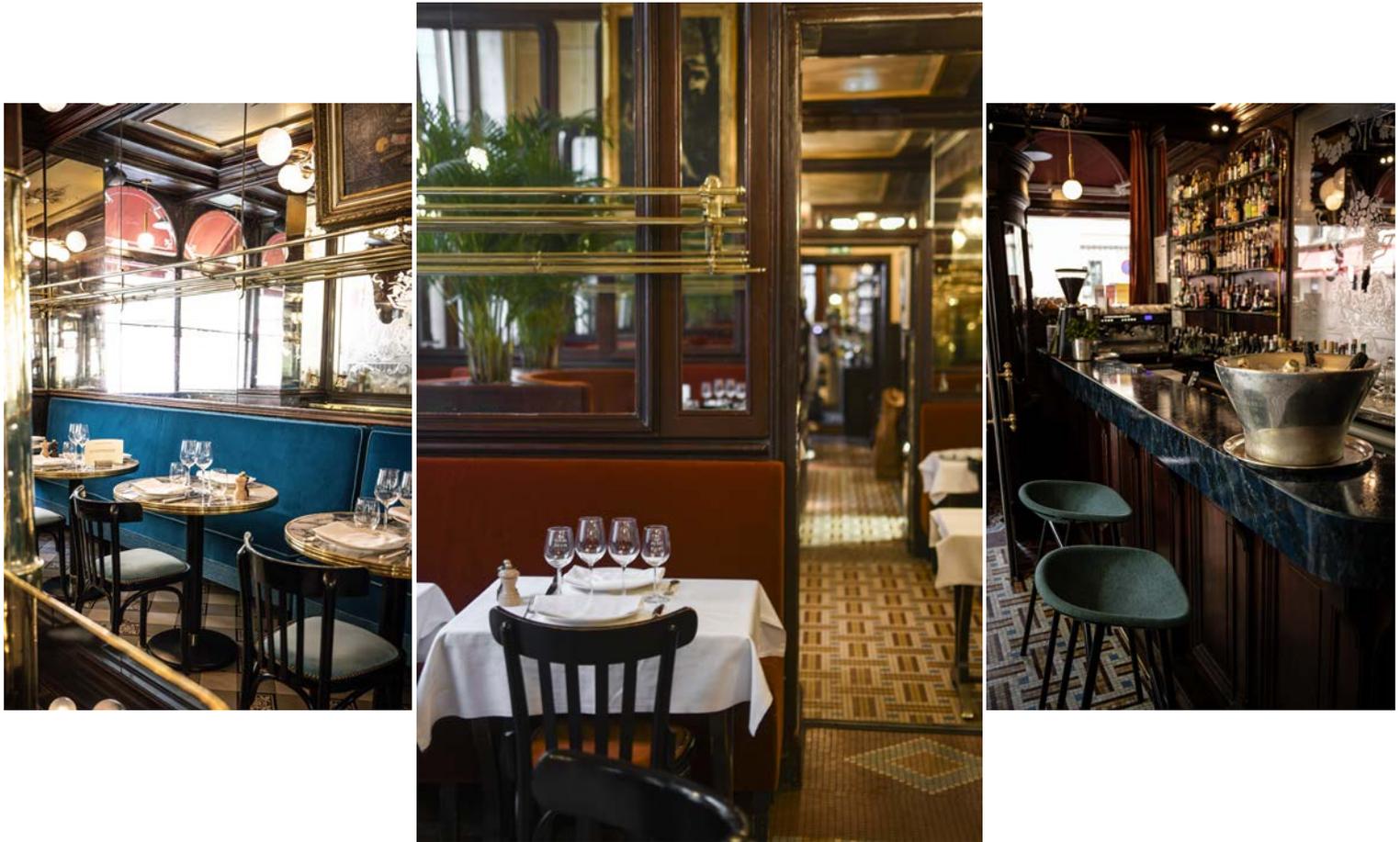
### Les derniers coups de cœur à la carte de Jean-Paul Bruatto, Sommelier

- 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 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 croûte 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 natures 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 !



**Au Petit Riche a imaginé 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 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 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 nouveau chef Juan Moncalvo, le chef pâtissier Anthony Simonot et une brigade de cuisiniers chevronnés et motivés s'activent minutieusement avec pour seul moteur la volonté de régaler. En salle, un duo dynamique et accueillant : François-Charles Sagit, directeur de restaurant et Florian Monnier, directeur de salle, coordonnent avec enthousiasme des équipes alertes et professionnelles qui veillent 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 30 euros**

**Entrée/plat/dessert 37 euros**

### **À la carte**

**Entrées à partir de 9 euros**

**Plats à partir de 20 euros**

**Desserts à partir de 10 euros**

### **Au Petit Riche**

**25 rue Le Peletier**

**75009 Paris**

**Tél. 01 47 70 68 68**

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

**Ouvert 7j/7**

**de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 22h30**

**220 couverts**

**20 places en terrasse**

**Instagram @aupetitriche**

## **CONTACTS 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)**