

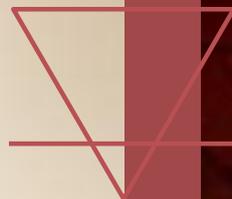
LA PETITE EXPERIENCE



DOSSIER DE PRESSE

La Petite Expérience : Alchimie gustative au cœur de Paris

La scène gastronomique parisienne s'apprête à être secouée par l'arrivée imminente de La Petite Expérience, prévue le 5 décembre. Ce restaurant, aussi singulier que son Jondateur, Gautier Mobuchon, offre une expérience culinaire magique. Dans ce lieu unique en son genre, la cuisine Française est revisitée, la Fermentation, les produits provenant d'artisans du Collège Culinaire de France et l'art nouveau se cultivent pour créer une alchimie qui éveillera tous les sens...



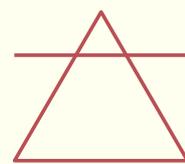
Gautier Mobuchon, l'alchimiste

Gautier Mobuchon, jeune prodige de la gastronomie, perçoit l'alimentation comme un art, une fusion entre la précision de la chimie et la magie des saveurs. Son parcours culinaire commence dès son enfance à Reims, influencé par ses parents. Avant de se développer davantage au cours de ses études, où l'intersection entre l'art culinaire et la santé le fascine. Les multiples voyages qu'il entreprend complètent son éducation.

À seulement 26 ans, Gautier est déjà un auteur accompli avec la publication de son livre, *Le Livre de Cuisine Santé* (édition du Dauphin, Février 2022). En parallèle, il est le fondateur d'**Atelier Flamel**, une épicerie fine spécialisée dans les produits artisanaux fermentés. Mais

Gautier, rêve déjà d'un lieu où les arômes et la santé s'entrelacent harmonieusement, donnant naissance à un laboratoire gastronomique novateur.

En parallèle de l'Atelier Flamel, Gautier imagine de toute pièce **La Petite Expérience**, un lieu où l'ambiance et l'assiette se fusionnent naturellement pour offrir une expérience culinaire complète. Sa vision dépasse les frontières de la cuisine conventionnelle pour créer un lieu où la gastronomie devient une véritable œuvre d'art immersive. C'est à la fois en salle et en cuisine que Gautier partage sa passion, transmettant ainsi son savoir-faire et sa vision unique de la gastronomie.



« Il perçoit l'alimentation comme un art, une fusion entre la précision de la chimie et la magie des saveurs. »

Répertoire gastronomique

La carte est percutante et bien pensée avec des ingrédients sourcés en circuits courts et auprès des artisans du Collège Culinaire de France, qui s'engagent à faire de l'artisanat et de la diversité culinaire, une alternative durable face à l'industrialisation et la standardisation de l'alimentation, de la restauration et de la production. Conscient et engagé, Gautier fait donc appel à Xoco pour un chocolat fermenté et responsable, Dombea, la dernière entreprise de salaison de Paris ou encore Gustant pour les fruits et légumes et la Latteria pour les laitages, mais aussi Babpap pour la bière ou encore Wakaze pour le Saké... Les produits fermentés proviennent directement de l'Atelier Flamel, ainsi, on retrouvera dans l'assiette du fromage de Kéfir de l'hydromel ou encore du vinaigre de kombucha. Et puisqu'il est coutume que rien ne se perd, tout se transforme, tous les déchets issus de la cuisine sont compostés.

Petites assiettes, grande audace

Pas de formule chimique au menu, mais des associations subtiles et saines pensées par le chef Gautier Mobuchon qui revisite la cuisine française et parfois du monde avec de très bons produits dont certains sont issus d'un processus de fermentation réalisé sur place et placée dans une cave de fermentation au sous-sol du restaurant...

LA CARÏE

Les ateliers de cuisine

Pour enrichir davantage l'expérience, des ateliers culinaires seront animés par Gautier en personne ou par les artisans du Collège.





Décoration immersive

Loin des clichés, c'est toutes les trouvailles et les inspirations de Gautier qui se retrouvent et forment une formule magnétique et conviviale, une petite expérience alchimiste dans le cœur de Paris. De l'art nouveau au mur avec des reproductions de tableaux de Mucha, mais aussi des lumières tamisées, des matériaux brutes et organiques, une vaisselle cosmique et des erlenmeyers qui transforment la dégustation des cocktails en une réelle réaction chimique... Puis des symboles alchimistes et ça et là jusque dans la chair de Gautier incarnant à part entière l'univers du restaurant. Deux salles accueillent les convives dont l'une est plus intime et confidentielle dédiée principalement aux groupes.



Élixirs et infusions

Aux cocktails alcoolisés classiques revisités : Gin Good & Tonic (Gin Citadelle, Tonic Kefir, Elixir gingembre curcuma Atelier Flamel) Vesper OSS (Vodka Grands Domaines Bio, Gin Citadelle, Lillet, élixir poivre Noir Atelier Flamel) s'ajoutent des découvertes enivrantes comme le Béguin Rhum, liqueur d'abricot du Roussillon, triple sec, bitter, jus de citron vert, sirop de cannelle ou Le Coucou Gin français, liqueur de kumquat, liqueur de violette, jus de citron bio, sirop de myrtille.



Les amateurs de mocktails ne seront pas en reste avec des créations explosives : Cherry lipstick, Purée de griottes, vinaigre de cerise, tonic kéfir, zeste d'orange, ou le Crimson pig Kombucha de poivre noir, jus de tomate, romarin fumé, tomates séchées. Les vins sont issus de vignobles familiaux, on retrouve plusieurs belles appellations comme le Morgon - Corcelette 2021 - Domaine des Marrans (50 €) ou le Coteaux Bourguignons -2021 - de David Duband (61 €) en rouge et Le Kottabe 2022 - Domaine Jommeyer (60 €) ou le chardonnay - La Grande Pièce, Domaine Complices de Loire (46 €) en blanc.

LA PETITE EXPERIENCE

INFORMATIONS PRATIQUES

La Petite Expérience

76 quai de l'hôtel de ville, 75004 Paris

ACCÈS

Hôtel de ville (métro 1 et 11)

Sur réservation le soir

HORAIRES

Ouvert du mardi au samedi

Le midi et le soir

De 12 h à 14 h et 19 h à 00 h

PANIER MOYEN

50 euros

SALLE

80 m²

46 couverts répartis en 2 salles

aux deux univers distincts

PHOTOS

Salomé Rateau